



## ANÁLISIS DEL SECTOR

### 1. OBJETO

*“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DESTINADOS A LAS ACCIONES DE FORMACION PROFESIONAL DE LOS APRENDICES DE POBLACION DESPLAZADOS, INTEGRACION CON LA MEDIA TECNICA, CAMPESENA Y ECONOMIA POPULAR EN EL AREA DE COCINA Y PANADERIA; EN EL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS EN LA VIGENCIA 2026”.*

### 2. CLASIFICACIÓN UNSPSC:

El objeto contractual se clasifica en el siguiente código del Clasificador de Bienes y Servicios, así:

| UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente) |                                |          |                                                       |
|-------------------------------------------------|--------------------------------|----------|-------------------------------------------------------|
| ÍTEM                                            | GRUPO                          | CÓDIGO   | DENOMINACIÓN<br>(Clase o producto)                    |
| 1                                               | Material Vivo Animal y Vegetal | 10151505 | Semillas o plántulas de calabacín                     |
| 2                                               | Material Vivo Animal y Vegetal | 10151532 | Semillas o plántulas de calabaza                      |
| 3                                               | Componentes y Suministros      | 10151603 | Semillas de cebada                                    |
| 4                                               | Componentes y Suministros      | 10151605 | Semillas de avena                                     |
| 5                                               | Productos de Uso Final         | 10151606 | Semillas de sésamo                                    |
| 6                                               | Productos de Uso Final         | 10151607 | Semillas de linaza                                    |
| 7                                               | Productos de Uso Final         | 10161528 | Árbol de carambola                                    |
| 8                                               | Productos de Uso Final         | 12131707 | Encendedores                                          |
| 9                                               | Productos de Uso Final         | 14111703 | Toallas de papel                                      |
| 10                                              | Productos de Uso Final         | 14121504 | Papel de embalaje                                     |
| 11                                              | Productos de Uso Final         | 24111503 | Bolsas de plástico                                    |
| 12                                              | Productos de Uso Final         | 24111505 | Contenedores intermedios flexibles para graneles      |
| 13                                              | Productos de Uso Final         | 30161505 | Paneles o panelados                                   |
| 14                                              | Productos de Uso Final         | 47121809 | Bandejas desengrasantes                               |
| 15                                              | Productos de Uso Final         | 47131604 | Escobas                                               |
| 16                                              | Productos de Uso Final         | 47131618 | Trapeadores húmedos                                   |
| 17                                              | Productos de Uso Final         | 47131801 | Limpiadores de suelos                                 |
| 18                                              | Productos de Uso Final         | 47131807 | Blanqueos                                             |
| 19                                              | Productos de Uso Final         | 47131821 | Compuestos desengrasantes                             |
| 20                                              | Productos de Uso Final         | 48101815 | Cucharones de uso comercial                           |
| 21                                              | Productos de Uso Final         | 48101903 | Gafas de servicio de alimentos                        |
| 22                                              | Productos de Uso Final         | 50101716 | Nueces o semillas enteras                             |
| 23                                              | Productos de Uso Final         | 50101717 | Nueces o semillas sin cáscara                         |
| 24                                              | Productos de Uso Final         | 50111513 | Carne de vacuno, mínimamente procesada y sin añadidos |
| 25                                              | Productos de Uso Final         | 50111514 | Carne de cerdo, mínimamente procesada sin adiciones   |
| 26                                              | Productos de Uso Final         | 50111516 | Carne de res, mínimamente procesada con adiciones     |
| 27                                              | Productos de Uso Final         | 50112005 | Carne de res, procesada con adiciones                 |
| 28                                              | Productos de Uso Final         | 50112009 | Carne de cerdo, procesada con adiciones               |
| 29                                              | Productos de Uso Final         | 50112010 | Pollo, procesado sin adiciones                        |
| 30                                              | Productos de Uso Final         | 50112011 | Pollo, procesado con adiciones                        |
| 31                                              | Productos de Uso Final         | 50121537 | Pescado congelado                                     |
| 32                                              | Productos de Uso Final         | 50121538 | Pescado no perecedero                                 |
| 33                                              | Productos de Uso Final         | 50121539 | Pescado fresco                                        |
| 34                                              | Productos de Uso Final         | 50121612 | Mariscos congelados                                   |
| 35                                              | Productos de Uso Final         | 50131618 | Huevo de mesa con cáscara de codornices               |
| 36                                              | Productos de Uso Final         | 50131623 | En el nido con cáscara corre el huevo de las gallinas |



|    |                        |          |                                                                    |
|----|------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------|
| 37 | Productos de Uso Final | 50131701 | Productos de leche fresca o mantequilla                            |
| 38 | Productos de Uso Final | 50131702 | Productos lácteos o mantecosos no perecederos                      |
| 39 | Productos de Uso Final | 50131703 | Productos lácteos y mantecosos congelados                          |
| 40 | Productos de Uso Final | 50131704 | Leche en polvo                                                     |
| 41 | Productos de Uso Final | 50151513 | Aceites vegetales o vegetales comestibles                          |
| 42 | Productos de Uso Final | 50151515 | Leche de soja                                                      |
| 43 | Productos de Uso Final | 50161509 | Azúcares naturales o productos edulcorantes                        |
| 44 | Productos de Uso Final | 50161511 | Chocolate o sustituto del chocolate                                |
| 45 | Productos de Uso Final | 50161512 | Jarabes                                                            |
| 46 | Productos de Uso Final | 50161814 | Azúcar o caramelos sustitutos del azúcar                           |
| 47 | Productos de Uso Final | 50171548 | Hierbas frescas                                                    |
| 48 | Productos de Uso Final | 50171550 | Especias o extractos                                               |
| 49 | Productos de Uso Final | 50171551 | Sal de cocina o de mesa                                            |
| 50 | Productos de Uso Final | 50171707 | Vinagres                                                           |
| 51 | Productos de Uso Final | 50171830 | Salsas o condimentos para mojar o untar o adobos                   |
| 52 | Productos de Uso Final | 50171831 | Salsa para cocinar                                                 |
| 53 | Productos de Uso Final | 50171833 | Pasta salada para untar o paté                                     |
| 54 | Productos de Uso Final | 50171902 | Saborear                                                           |
| 55 | Productos de Uso Final | 50171904 | Chutneys                                                           |
| 56 | Productos de Uso Final | 50181708 | Mezclas para hornear                                               |
| 57 | Productos de Uso Final | 50181709 | Suministros para hornear                                           |
| 58 | Productos de Uso Final | 50181901 | Pan fresco                                                         |
| 59 | Productos de Uso Final | 50181904 | Panes secos o conchas de pan o picatostes                          |
| 60 | Productos de Uso Final | 50181905 | Galletas dulces o galletas                                         |
| 61 | Productos de Uso Final | 50181909 | Galletas                                                           |
| 62 | Productos de Uso Final | 50182001 | Pasteles o tartas o pasteles frescos                               |
| 63 | Productos de Uso Final | 50192109 | Patatas fritas o papas fritas o pretzels o mezclas                 |
| 64 | Productos de Uso Final | 50192112 | Palomitas de maíz                                                  |
| 65 | Productos de Uso Final | 50192303 | Helados o helados aromatizados o postres helados o yogures helados |
| 66 | Productos de Uso Final | 50192401 | Mermeladas o jaleas o conservas de frutas                          |
| 67 | Productos de Uso Final | 50192403 | Miel                                                               |
| 68 | Productos de Uso Final | 50192601 | Patatas frescas preparadas o arroz o pasta o relleno               |
| 69 | Productos de Uso Final | 50201707 | Sustitutos del café                                                |
| 70 | Productos de Uso Final | 50201709 | Café instantáneo                                                   |
| 71 | Productos de Uso Final | 50201711 | Té instantáneo                                                     |
| 72 | Productos de Uso Final | 50202201 | Cerveza                                                            |
| 73 | Productos de Uso Final | 50202202 | Sidra o perada                                                     |
| 74 | Productos de Uso Final | 50202205 | Cava                                                               |
| 75 | Productos de Uso Final | 50202206 | Licores o licores                                                  |
| 76 | Productos de Uso Final | 50202302 | Hielo                                                              |
| 77 | Productos de Uso Final | 50202310 | Agua de manantial o mineral                                        |
| 78 | Productos de Uso Final | 50202409 | Zumo de naranja                                                    |
| 79 | Productos de Uso Final | 50202801 | Crema de concentrado de coco                                       |
| 80 | Productos de Uso Final | 50221001 | Granos de legumbres                                                |
| 81 | Productos de Uso Final | 50221002 | Harina de legumbres                                                |
| 82 | Productos de Uso Final | 50221101 | Cereales                                                           |
| 83 | Productos de Uso Final | 50221201 | Cereales listos para comer o calientes                             |
| 84 | Productos de Uso Final | 50221303 | Almidón de maíz o harina de maíz                                   |
| 85 | Productos de Uso Final | 50301703 | Plátanos burro                                                     |
| 86 | Productos de Uso Final | 50302003 | Moras                                                              |
| 87 | Productos de Uso Final | 50302204 | Arándanos Chandler                                                 |
| 88 | Productos de Uso Final | 50302527 | Cerezas al marrasquino                                             |
| 89 | Productos de Uso Final | 50303002 | Fruta del dragón amarilla                                          |
| 90 | Productos de Uso Final | 50303110 | Higos de Verdona                                                   |
| 91 | Productos de Uso Final | 50303701 | Guayabas Beaumont                                                  |



|     |                        |          |                                            |
|-----|------------------------|----------|--------------------------------------------|
| 92  | Productos de Uso Final | 50303805 | Arándanos rojos                            |
| 93  | Productos de Uso Final | 50303903 | Kiwi Blake                                 |
| 94  | Productos de Uso Final | 50304414 | Mandarinas de miel                         |
| 95  | Productos de Uso Final | 50304422 | Naranjas tangelo Minneola                  |
| 96  | Productos de Uso Final | 50304605 | Melones cantalupo                          |
| 97  | Productos de Uso Final | 50304655 | Sandía Sugar baby                          |
| 98  | Productos de Uso Final | 50304901 | Nectarinas de glo de abril                 |
| 99  | Productos de Uso Final | 50305002 | Naranjas dulces ámbar                      |
| 100 | Productos de Uso Final | 50305102 | Papayas Maradol                            |
| 101 | Productos de Uso Final | 50305204 | Granadilla gigante de maracuyá             |
| 102 | Productos de Uso Final | 50305456 | Peras de tosca                             |
| 103 | Productos de Uso Final | 50305602 | Piña dorada                                |
| 104 | Productos de Uso Final | 50305803 | Ciruelas Aurora                            |
| 105 | Productos de Uso Final | 50306201 | Frambuesa roja americana                   |
| 106 | Productos de Uso Final | 50306702 | Junio con fresas                           |
| 107 | Productos de Uso Final | 50306703 | Siempre dando fresas                       |
| 108 | Productos de Uso Final | 50307008 | Cocos                                      |
| 109 | Productos de Uso Final | 50307012 | Feijoa                                     |
| 110 | Productos de Uso Final | 50307024 | Pepinos                                    |
| 111 | Productos de Uso Final | 50307025 | Plátanos                                   |
| 112 | Productos de Uso Final | 50307035 | Guanábanas                                 |
| 113 | Productos de Uso Final | 50307037 | Tamarindo                                  |
| 114 | Productos de Uso Final | 50307503 | Pulpa                                      |
| 115 | Productos de Uso Final | 50342003 | Moras congeladas                           |
| 116 | Productos de Uso Final | 50357035 | Guanábanas orgánicas congeladas            |
| 117 | Productos de Uso Final | 50365602 | Piña dorada enlatada o en frasco           |
| 118 | Productos de Uso Final | 50367210 | Aceitunas empeltre enlatadas o en frasco   |
| 119 | Productos de Uso Final | 50367211 | Aceitunas gaeta enlatadas o en frasco      |
| 120 | Productos de Uso Final | 50367218 | Aceitunas manzanilla enlatadas o en frasco |
| 121 | Productos de Uso Final | 50377008 | Moras orgánicas enlatadas o en frascos     |
| 122 | Productos de Uso Final | 50401509 | Alcachofas romanesco                       |
| 123 | Productos de Uso Final | 50401703 | Aguacates con tocino                       |
| 124 | Productos de Uso Final | 50401824 | Judías verdes                              |
| 125 | Productos de Uso Final | 50401847 | Judías verdes                              |
| 126 | Productos de Uso Final | 50402001 | Brocolini                                  |
| 127 | Productos de Uso Final | 50402205 | Cebollas de barba roja                     |
| 128 | Productos de Uso Final | 50402207 | Papá Noel amontonando cebollas             |
| 129 | Productos de Uso Final | 50402210 | Cebollas blancas de invierno               |
| 130 | Productos de Uso Final | 50402304 | Coles blancas                              |
| 131 | Productos de Uso Final | 50402305 | Repollo morado                             |
| 132 | Productos de Uso Final | 50402506 | Zanahorias del mercado de París            |
| 133 | Productos de Uso Final | 50402601 | Coliflores todo el año                     |
| 134 | Productos de Uso Final | 50402702 | Apio-nabo                                  |
| 135 | Productos de Uso Final | 50403101 | Cebollino chino                            |
| 136 | Productos de Uso Final | 50403502 | Berenjenas negras de belleza               |
| 137 | Productos de Uso Final | 50403515 | Berenjenas de guisantes                    |
| 138 | Productos de Uso Final | 50403906 | Calabaza almizclada                        |
| 139 | Productos de Uso Final | 50403910 | Calabazas de tinda                         |
| 140 | Productos de Uso Final | 50404605 | Lechuga mixta Mesculin                     |
| 141 | Productos de Uso Final | 50404614 | Lechuga de hoja verde                      |
| 142 | Productos de Uso Final | 50404803 | Champiñones                                |
| 143 | Productos de Uso Final | 50404902 | Mostaza de ajo                             |
| 144 | Productos de Uso Final | 50405319 | Cebollas rojas de almacenamiento           |
| 145 | Productos de Uso Final | 50405504 | Cacahuets españoles                        |
| 146 | Productos de Uso Final | 50405631 | Pimientos                                  |
| 147 | Productos de Uso Final | 50405701 | Patatas blancas largas                     |



|     |                        |          |                                               |
|-----|------------------------|----------|-----------------------------------------------|
| 148 | Productos de Uso Final | 50405706 | Patatas amarillas                             |
| 149 | Productos de Uso Final | 50405708 | Patatas especiales                            |
| 150 | Productos de Uso Final | 50405801 | Colinabos Acme                                |
| 151 | Productos de Uso Final | 50406201 | Espinacas de América                          |
| 152 | Productos de Uso Final | 50406507 | Deliciosos tomates                            |
| 153 | Productos de Uso Final | 50407030 | Raíz de jengibre                              |
| 154 | Productos de Uso Final | 50407033 | Rábano picante                                |
| 155 | Productos de Uso Final | 50407070 | Yuca                                          |
| 156 | Productos de Uso Final | 50407201 | Arracacha                                     |
| 157 | Productos de Uso Final | 50411915 | Remolacha orgánica con raíces de nabo egipcio |
| 158 | Productos de Uso Final | 50423515 | Berenjenas de guisantes secos                 |
| 159 | Productos de Uso Final | 50424101 | Albahaca seca                                 |
| 160 | Productos de Uso Final | 50424503 | Lentejas verdes secas                         |
| 161 | Productos de Uso Final | 50425502 | Pimientos de árbol secos                      |
| 162 | Productos de Uso Final | 50426818 | Garbanzos secos                               |
| 163 | Productos de Uso Final | 50426830 | Raíz de jengibre seca                         |
| 164 | Productos de Uso Final | 50456868 | Yuca orgánica congelada                       |
| 165 | Productos de Uso Final | 50463221 | Maíz enlatado o en frasco                     |
| 166 | Productos de Uso Final | 50463516 | Berenjenas cortas enlatadas o en frascos      |
| 167 | Productos de Uso Final | 50464815 | Champiñones portobella enlatados o en frascos |
| 168 | Productos de Uso Final | 50465525 | Chiles jalapeños enlatados o en frascos       |
| 169 | Productos de Uso Final | 50466406 | Tomates cherry enlatados o en frascos         |
| 170 | Productos de Uso Final | 50467007 | Kimchi de hojas de mostaza                    |
| 171 | Productos de Uso Final | 50467008 | Kimchi de cebolla verde                       |
| 172 | Productos de Uso Final | 50467009 | Kimchi de pepino relleno                      |
| 173 | Productos de Uso Final | 50476814 | Alcaparras orgánicas enlatadas o en frascos   |
| 174 | Productos de Uso Final | 52121602 | Servilletas                                   |
| 175 | Productos de Uso Final | 52152005 | Platillos domésticos                          |
| 176 | Productos de Uso Final | 53131507 | Palillos                                      |
| 177 | Productos de Uso Final | 53131608 | Jabones                                       |
| 178 | Productos de Uso Final | 60122504 | Filtros de papel                              |

### 3. ANÁLISIS DEL MERCADO:

#### SECTOR ECONÓMICO

El objeto de la contratación a adelantar se encuentra ubicado dentro de los sectores primario de la economía: **TERCIARIO**.

De acuerdo con lo dispuesto en el Artículo 2.2.1.1.1.6.1. del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, donde se exige que, durante la etapa de planeación contractual, la entidad debe formular el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación; desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de riesgo, teniendo en cuenta parámetros establecidos en la Guía para la Elaboración de Estudios de Sector G-EES-, para lo cual el análisis del Sector a realizar cubre las siguientes áreas:

- Análisis del mercado
- Análisis de la demanda
- Análisis de la oferta

Para ello, se procede a realizar el análisis del sector de producción que corresponde al bien que se pretende adquirir mediante mínima cuantía, utilizando las herramientas puestas a disposición en la página de Colombia Compra Eficiente – CCE, con la finalidad de determinar su presencia en el mercado local, proveedores que ofertan la necesidad y otros factores determinantes para la adquisición del mismo.



Los sectores de producción son una agrupación de las actividades productivas según sus características, de tal forma que permita hacer una clasificación más ordenada de la producción y facilitar su análisis. Según lo anterior, existen fundamentalmente tres sectores productivos, los cuales se subdividen en otras ramas de la producción; estos son:

**Sector Primario:** Abarca las actividades relacionadas con la explotación de los recursos naturales, tales como la agricultura, la caza, la pesca y la silvicultura. Las actividades de este sector generalmente no llevan procesos de transformación; es decir, los productos se venden tal como se extraen de la tierra. Sin embargo, existen casos de productos tales como el café o el arroz en los cuales para que el consumidor los adquiera si llevaron una transformación.

**Sector Secundario:** En este se incluyen las actividades en las cuales se transforman productos generalmente del sector primario o del mismo sector secundario, tales como la agroindustria, la producción de alimentos procesados, el plástico, los textiles, entre otros.

**Sector Terciario:** Se agrupan en este sector las actividades en las cuales se producen bienes intangibles y generalmente dichas actividades sirven de soporte a los dos sectores anteriores. Se encuentran el comercio, el transporte, la salud, la educación, el sector financiero, etc.

Teniendo en cuenta que el tipo de contrato es de suministro de materiales de formación para el área de cocina y panadería de los aprendices de población desplazados, integración con la media técnica, campesina y economía popular, este proceso se ubica específicamente en el sector de comercio de bienes y suministros para la industria gastronómica y de servicios.

Desde el punto de vista macroeconómico, este sector hace parte de la división de comercio, transporte, alojamiento y servicios de comida, que ha presentado una recuperación progresiva luego de la desaceleración económica de 2023. Para el año 2024, este conjunto de actividades registró un crecimiento cercano al 4,4%, evidenciando su papel como uno de los principales dinamizadores de la economía nacional. Este comportamiento se relaciona directamente con el aumento del consumo en restaurantes, cafeterías y servicios gastronómicos, lo cual impacta de manera directa la demanda de insumos como alimentos, bebidas, materias primas y utensilios.

Adicionalmente, el análisis según el DANE evidencia que el sector gastronómico ha sido uno de los más sensibles a las presiones inflacionarias. En 2023, la división de restaurantes y hoteles registró una variación anual del 13,22%, ubicándose entre las más altas del Índice de Precios al Consumidor (IPC). Aunque en 2024 y 2025 se evidenció una desaceleración de la inflación, esta se mantuvo en niveles superiores al promedio histórico, cerrando en aproximadamente 5,20% en 2024 y 5,1% en 2025, con una incidencia importante del sector de restaurantes y hoteles.

En particular, los costos asociados a alimentos e insumos presentan variaciones relevantes. Por ejemplo, en 2025 algunos productos clave para la formación gastronómica registraron incrementos significativos, como la carne de res con un aumento cercano al 9,55%, además de incrementos en café, frutas y otros productos básicos. Asimismo, los servicios de comidas fuera del hogar aumentaron cerca del 7,99%, reflejando el traslado de los costos de producción al consumidor final.

En los últimos años, el Tolima ha venido consolidándose como un territorio con fuerte vocación gastronómica y turística, especialmente en su capital, Ibagué, donde el sector de restaurantes y servicios de comida representa un componente importante de la economía local. De acuerdo con cifras de la Cámara de Comercio, la ciudad cuenta con cerca de 983 establecimientos registrados en el sector gastronómico, lo que evidencia una amplia base empresarial y una demanda constante de insumos alimenticios y materiales asociados.

Adicionalmente, el comportamiento del consumo evidencia una alta dinámica del sector, particularmente en



temporadas especiales. Por ejemplo, durante eventos de alta demanda como el Día de la Madre, los restaurantes en Ibagué han reportado incrementos en ventas entre el 60% y 70%, lo que demuestra la capacidad de crecimiento del sector y su impacto en la economía local. De igual forma, las festividades culturales y turísticas representan un motor económico significativo; durante el Festival Folclórico Colombiano 2025, el departamento recibió más de 1,6 millones de turistas, generando una dinámica económica superior a los \$200 mil millones, con alta incidencia en la gastronomía y los servicios.

En este contexto, el Tolima ha fortalecido su posicionamiento como destino gastronómico mediante iniciativas como la Ruta del Sabor 2026, que integra a más de 20 restaurantes con el objetivo de dinamizar el consumo, promover la formalidad y fortalecer la identidad culinaria regional. Estas estrategias evidencian un proceso de consolidación del sector gastronómico como eje de desarrollo económico regional.

Asimismo, el departamento cuenta con una sólida base productiva que soporta la cadena de suministro de insumos para la formación gastronómica. El Tolima es uno de los principales productores agrícolas del país y ocupa el tercer lugar en producción de café a nivel nacional, con cerca de 100.000 hectáreas cultivadas y más de 60.000 familias vinculadas a esta actividad. Este aspecto es especialmente relevante para los programas de barismo, ya que garantiza disponibilidad de materia prima local y fortalece los procesos de formación con enfoque territorial.

No obstante, el sector también ha enfrentado desafíos recientes asociados a la variabilidad económica. En algunos periodos, los establecimientos gastronómicos han reportado disminuciones en ventas cercanas al 28%, lo que refleja la sensibilidad del sector frente a factores como la inflación, el costo de insumos y el comportamiento del consumo. Sin embargo, estas fluctuaciones no afectan la existencia de oferta, sino que evidencian la necesidad de fortalecer cadenas de abastecimiento eficientes y procesos de compra planificados.

En términos generales, el mercado regional del Tolima presenta las siguientes condiciones:

- Alta disponibilidad de proveedores locales y regionales, tanto de alimentos como de insumos especializados.
- Demanda sostenida, impulsada por el sector gastronómico, turístico y educativo.
- Articulación con la producción agrícola regional, especialmente en café, frutas y otros productos básicos.
- Crecimiento del turismo gastronómico, que dinamiza el consumo y fortalece el sector.

En consecuencia, el proceso contractual se desarrolla en un mercado regional activo, con condiciones favorables de oferta y demanda, que garantizan la viabilidad del suministro requerido. Asimismo, la contratación se justifica en la necesidad de asegurar la continuidad de los procesos de formación práctica, en coherencia con la dinámica económica y productiva del departamento del Tolima.

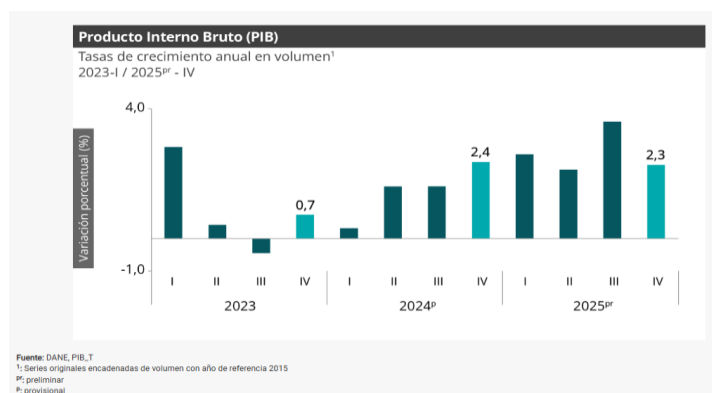
#### **4. Aspecto Económico<sup>1</sup>.**

##### **4.1. Producto Interno Bruto (PIB)**

El Producto Interno Bruto crece 2,6% en el año 2025pr respecto al año 2024p.

---

<sup>1</sup> <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/cuentas-nacionales/cuentas-nacionales-trimestrales/pib-informacion-tecnica>



Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 4,6% (contribuye 0,9 puntos porcentuales a la variación anual).
- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,5% (contribuye 0,8 puntos porcentuales a la variación anual).
- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 9,9% (contribuye 0,4 puntos porcentuales a la variación anual).

En el cuarto trimestre de 2025<sup>pr</sup>, el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 2,3% respecto al mismo periodo de 2024<sup>p</sup>. Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,8% (contribuye 0,9 puntos porcentuales a la variación anual).
- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 3,4% (contribuye 0,7 puntos porcentuales a la variación anual).
- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 11,5% (contribuye 0,5 puntos porcentuales a la variación anual).

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 0,1%. Cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 4,6%.
- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 1,6%.
- Explotación de minas y canteras crece 1,2%.



## Comercio al por mayor y al por menor

Para el año 2025pr, el valor agregado de comercio al por mayor y al por menor, reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida crece 4,6%, respecto al año 2024p. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 7):

- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas crece 7,5%.
- Transporte y almacenamiento crece 2,2%.
- Alojamiento y servicios de comida crece 0,5%.

En el cuarto trimestre de 2025pr, el valor agregado de comercio al por mayor y al por menor, reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida crece 3,4% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2024p. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 7):

- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas crece 7,0%.
- Transporte y almacenamiento decrece 1,7%.
- Alojamiento y servicios de comida crece 0,1%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de comercio al por mayor y al por menor, reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida crece en 1,6%, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas crece 0,9%.
- Transporte y almacenamiento decrece 2,3%.
- Alojamiento y servicios de comida crece 2,2%.

**Tabla 7. Comercio al por mayor y al por menor<sup>1</sup>**  
**Tasas de crecimiento en volumen<sup>2</sup>**  
**Cuarto trimestre 2025<sup>Pr</sup>**

| Actividad económica                                     | Tasas de crecimiento (%)               |                                                |                                                   |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|                                                         | Serie original                         |                                                | Serie ajustada por efecto estacional y calendario |
|                                                         | Año total                              | Anual                                          | Trimestral                                        |
|                                                         | 2025 <sup>Pr</sup> / 2024 <sup>P</sup> | 2025 <sup>Pr</sup> -IV / 2024 <sup>P</sup> -IV | 2025 <sup>Pr</sup> -IV / 2025 <sup>Pr</sup> -III  |
| Comercio al por mayor y al por menor <sup>3</sup>       | 7,5                                    | 7,0                                            | 0,9                                               |
| Transporte y almacenamiento                             | 2,2                                    | -1,7                                           | -2,3                                              |
| Alojamiento y servicios de comida                       | 0,5                                    | 0,1                                            | 2,2                                               |
| <b>Comercio al por mayor y al por menor<sup>1</sup></b> | <b>4,6</b>                             | <b>3,4</b>                                     | <b>1,6</b>                                        |

**Fuente:** DANE, PIB\_T

<sup>Pr</sup> preliminar

<sup>P</sup> provisional

<sup>1</sup> Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida.

<sup>2</sup> Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015.

<sup>3</sup> Comercio al por mayor y en comisión o por contrata; comercio al por menor (incluso el comercio al por menor de combustibles); comercio de vehículos automotores y motocicletas, sus partes, piezas y accesorios.



## 4.2. Índice de Precios del Consumidor (IPC)<sup>2</sup>

En febrero de 2026 la variación mensual del IPC fue 1,08%, la variación año corrido fue 2,27% y la anual 5,29%.

En febrero de 2026 la variación anual del IPC fue 5,29%, es decir, 0,01 puntos porcentuales mayor que la reportada en el mismo periodo del año anterior, cuando fue de 5,28%.

El comportamiento mensual del IPC total en febrero de 2026 (1,08%) se explicó principalmente por la variación mensual de las divisiones Alimentos y bebidas no alcohólicas y Educación. Las mayores variaciones se presentaron en las divisiones Educación (5,64%) y Restaurantes y hoteles (1,38%).

### Índice de Precios al Consumidor (IPC)

Variación mensual, año corrido y anual  
Total nacional  
2025 - 2026 (febrero)

| IPC       | Febrero           |      |                       |      |                 |      |
|-----------|-------------------|------|-----------------------|------|-----------------|------|
|           | Variación mensual |      | Variación año corrido |      | Variación anual |      |
|           | 2025              | 2026 | 2025                  | 2026 | 2025            | 2026 |
| IPC total | 1,14              | 1,08 | 2,08                  | 2,27 | 5,28            | 5,29 |

Fuente: DANE, IPC

### 4.2.1. Comportamiento de la variación mensual del IPC según divisiones y subclases

#### Variación y contribución mensual por divisiones de gasto

En el mes de febrero de 2026, el IPC registró una variación de 1,08% en comparación con enero de 2026, cinco divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (1,08%): Educación (5,64%), Restaurantes y hoteles (1,38%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (1,30%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (1,23%) y por último, Bebidas alcohólicas y tabaco (1,14%). Por debajo se ubicaron: Transporte (1,07%), Bienes y servicios diversos (1,02%), Salud (0,94%), Prendas de vestir y calzado (0,70%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,45%), Recreación y cultura (0,08%) y por último, Información y comunicación (0,01%).

**Cuadro 1. IPC Variación y contribución mensual  
Según divisiones de gasto  
Febrero 2025 - 2026**

| Divisiones de Gasto                                                         | Peso (%) | Variación (%) | 2025                             |               | 2026                             |               |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------|---------------|----------------------------------|---------------|----------------------------------|---------------|
|                                                                             |          |               | Contribución Puntos Porcentuales | Variación (%) | Contribución Puntos Porcentuales | Variación (%) |
| Educación                                                                   | 4,41     | 5,57          | 0,22                             | 5,64          | 0,23                             |               |
| Restaurantes y hoteles                                                      | 9,43     | 0,82          | 0,09                             | 1,38          | 0,16                             |               |
| Alimentos y bebidas no alcohólicas                                          | 15,05    | 0,60          | 0,11                             | 1,30          | 0,24                             |               |
| Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar | 4,19     | 0,65          | 0,03                             | 1,23          | 0,05                             |               |
| Bebidas alcohólicas y tabaco                                                | 1,70     | 0,97          | 0,02                             | 1,14          | 0,02                             |               |
| TOTAL                                                                       | 100,00   | 1,14          | 1,14                             | 1,08          | 1,08                             |               |
| Transporte                                                                  | 12,93    | 1,57          | 0,21                             | 1,07          | 0,15                             |               |
| Bienes y servicios diversos                                                 | 5,36     | 0,81          | 0,04                             | 1,02          | 0,05                             |               |
| Salud                                                                       | 1,71     | 0,54          | 0,01                             | 0,94          | 0,02                             |               |
| Prendas de vestir y calzado                                                 | 3,98     | 0,54          | 0,02                             | 0,70          | 0,02                             |               |
| Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles                   | 33,12    | 1,16          | 0,36                             | 0,45          | 0,14                             |               |
| Recreación y cultura                                                        | 3,79     | 0,93          | 0,03                             | 0,08          | 0,00                             |               |
| Información y comunicación                                                  | 4,33     | -0,02         | 0,00                             | 0,01          | 0,00                             |               |

Fuente: DANE, IPC

Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

<sup>2</sup> <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/precios-y-costos/indice-de-precios-al-consumidor-ipc/ipc-informacion-tecnica>



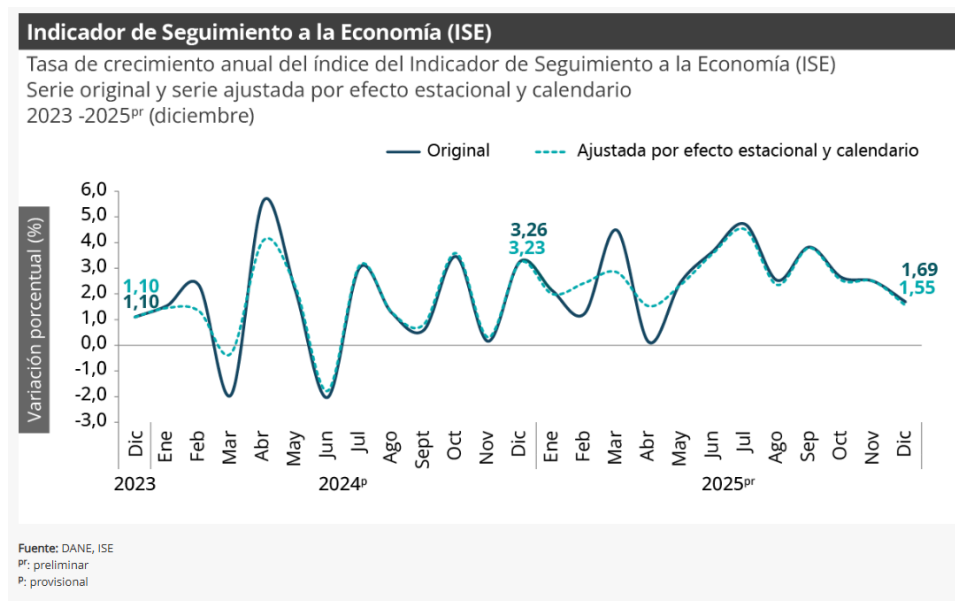
Los mayores aportes a la variación mensual del IPC (1,08%), se ubicaron en las divisiones de: Alimentos y bebidas no alcohólicas, Educación, Restaurantes y hoteles, Transporte y Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, las cuales aportaron 0,92 puntos porcentuales a la variación total.

#### 4.3 Indicador de Seguimiento a la Economía (ISE)

El Indicador de Seguimiento a la Economía (ISE) es un índice sintético mensual, cuyo fin es proporcionar una medida de la evolución de la actividad económica del país en el corto plazo; el cual es construido a partir de un conjunto heterogéneo de indicadores representativos de cada actividad económica.

Este indicador permite identificar la estacionalidad, la tendencia y el ciclo de la dinámica económica a lo largo del tiempo, a través de un análisis coherente y comparativo por medio de la información de las siguientes series:

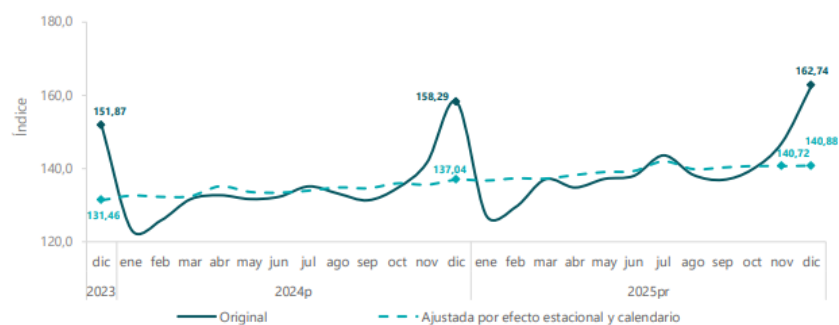
- Serie original: serie generada a partir de la información básica y el proceso de síntesis, a la cual no se le ha eliminado el efecto estacional.
- Serie ajustada por efecto estacional y calendario: aquella a la cual se le ha eliminado el componente estacional y de efecto día calendario; permitiendo comparar evoluciones entre períodos sucesivos, libre de los efectos que se repiten con alguna periodicidad en el año.
- Tendencia-Ciclo: esta serie permite comparar evoluciones entre períodos de mediano plazo o superiores a un año.



Para el mes de diciembre de 2025<sup>pr</sup> el ISE en su serie original, se ubicó en 141,19, lo que representó un crecimiento de 1,69% respecto al mes de diciembre de 2024<sup>p</sup> (138,85).



**Gráfico 14. Índice de las actividades terciarias (base 2015)**  
**Serie original y serie ajustada por efecto estacional y calendario**  
**2023 - 2025<sup>pr</sup> (diciembre)**

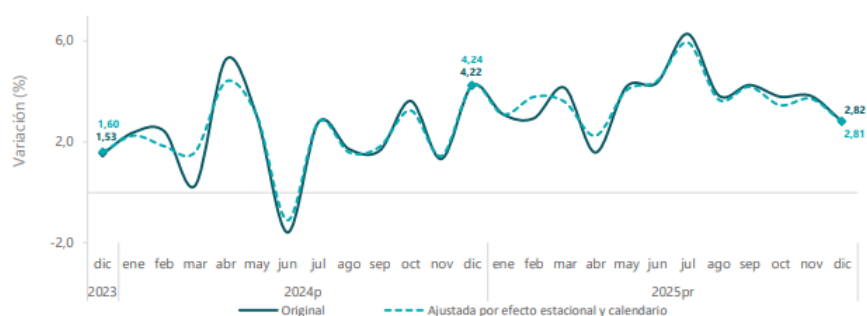


Fuente: DANE, ISE  
P<sup>pr</sup> preliminar  
P<sup>pr</sup> provisional

## Comportamiento anual

Para el mes de diciembre de 2025<sup>pr</sup> el índice de las actividades terciarias, en su serie original se ubicó en 162,74, lo que representó un crecimiento de 2,82% respecto al mes de diciembre de 2024<sup>p</sup> (158,29). En cuanto a la serie ajustada por efecto estacional y calendario, para el mes de diciembre de 2025<sup>pr</sup>, se ubicó en 140,88, lo que representó un crecimiento de 2,81% respecto al mes de diciembre de 2024<sup>p</sup> (137,04).

**Gráfico 15. Tasa de crecimiento anual del índice de las actividades terciarias**  
**Serie original y serie ajustada por efecto estacional y calendario**  
**2023 - 2025<sup>pr</sup> (diciembre)**



Fuente: DANE, ISE  
P<sup>pr</sup> preliminar  
P<sup>pr</sup> provisional

## 1. ANÁLISIS ECONÓMICO DEL MERCADO:

### • Análisis del mercado:

El objeto por contratar es prestado en su mayoría por empresas que por su actividad económica se convierten en potenciales participantes a ofertar en el proceso, es así como dentro del estudio de mercado participaron allegando cotización, las cuales fueron analizadas para establecer los precios unitarios usados como presupuesto oficial; se publicó el estudio de mercado en la página del SECOP II.

### 1.1. Presupuesto:



El Centro de Comercio y Servicios Regional Tolima, publicó la solicitud de cotizaciones a través del aplicativo SECOP II el día 20 de Marzo del 2026 cuyo link es:

<https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.46690137&isFromPublicArea=True&isModal=False> ; Donde no se recibieron cotizaciones.

☆ **Proceso : Materiales de Formación en Cocina y Panaderia Programas Desplaz...** (id.CO1.BDOS.10116307)

**Solicitud de información a los Proveedores**

**SI-RT-CCS-007-2026** (En análisis) Pliegos

Unidad de contratación SOLICITUD DE COTIZACIONES CENTRO DE COMERCIO

[Ocultar Enlace](#)

<https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.46690137&isFromPublicArea=True&isModal=False>

Nota: Para compartir el enlace, hay que seleccionarlo, copiar y después pegar en la herramienta donde va a transmitir la información.

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DESTINADOS A LAS ACCIONES DE FORMACION PROFESIONAL DE LOS APRENDICES DE POBLACION DESPLAZADOS, INTEGRACION CON LA MEDIA TECNICA, CAMPESENA Y ECONOMIA POPULAR EN EL AREA DE COCINA Y PANADERIA; EN EL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS EN LA VIGENCIA 2026.

(Zona horaria (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Fecha de presentación de ofertas 26/03/2026 6:00 PM - Fecha de publicación 20/03/2026 7:38 PM

**LÍNEA DE TIEMPO**

|  | ✓ Fecha de publicación de concurso | ✓ Plazo para solicitar aclaraciones | Presentación |
|--|------------------------------------|-------------------------------------|--------------|
|  | 20/03/2026                         | 26/03/2026                          | 26/03/2026   |

**LISTA DE OFERTAS**

Opciones ▾

[Ver más »](#)

Que mediante correo del electrónico se recibieron TRES (3) cotizaciones por parte de las empresas G-MARCO SAS, SUPERMERCADOS MERCACENTRO y TIENDA JUANTIBE.

Ante lo anterior, se procede al análisis de las cotizaciones allegadas, las cuales sirvieron de sustento para identificar y corroborar las condiciones del mercado con las requeridas por la Entidad y para constatar que en el mercado nacional existen proveedores que pueden satisfacer esta necesidad, de igual manera con estas se pudo determinar el presupuesto oficial a través del equipo estructurador en su componente técnico y financiero del proceso, que realizó el análisis de cotizaciones que se incorpora al presente estudio previo de manera adjunta, y atendiendo la disponibilidad presupuestal, determinando el siguiente presupuesto:

|      | PRESUPUESTO OFICIAL               |                           | Mercacentro | G-Marco sas | Juan Tibe | Promedio  |
|------|-----------------------------------|---------------------------|-------------|-------------|-----------|-----------|
| ITEM | ABARROTES                         | UM                        | V/TOTAL     | V/TOTAL     | V/TOTAL   | V/TOTAL   |
| 1    | ACEITE VEGETAL, LIBRE DE GRASAS   | FRASCO*1000 CC            | \$ 8.700    | \$ 10.527   | \$ 11.053 | \$ 10.094 |
| 2    | ACEITE GIRASOL                    | FRASCO*1000 CC            | \$ 8.950    | \$ 10.830   | \$ 11.371 | \$ 10.383 |
| 3    | ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN      | BOTELLA DE VIDRIO *750 CC | \$ 68.800   | \$ 75.988   | \$ 79.787 | \$ 74.858 |
| 4    | ACEITE SOLIDO / CREMOSO           | FRASCO*1000 CC            | \$ 15.200   | \$ 15.851   | \$ 16.644 | \$ 15.898 |
| 5    | ACEITUNA MANZANILLA EN CONSERVA   | FCO *250GR                | \$ 7.300    | \$ 8.833    | \$ 9.275  | \$ 8.469  |
| 6    | ACEITUNA MORADAS EN CONSERVA      | FCO *250GR                | \$ 6.900    | \$ 7.865    | \$ 8.258  | \$ 7.674  |
| 7    | ACEITUNA RELLENA EN CONSERVA      | FCO *250GR                | \$ 7.200    | \$ 8.712    | \$ 9.148  | \$ 8.353  |
| 8    | ALCAPARRA EN VINAGRE /EN CONSERVA | FCO *250GR                | \$ 7.100    | \$ 8.107    | \$ 8.512  | \$ 7.906  |
| 9    | ACHIRAS / BISCOCHO DE ACHIRA      | PAQ* 250GR                | \$ 19.000   | \$ 20.328   | \$ 21.344 | \$ 20.224 |
| 10   | AJO /MOLIDO                       | PAQ*125GR                 | \$ 3.200    | \$ 3.872    | \$ 4.066  | \$ 3.713  |
| 11   | AJONJOLI TRADICIONAL              | BOLSA*500GR               | \$ 17.250   | \$ 20.873   | \$ 21.916 | \$ 20.013 |
| 12   | AJONJOLI DESCORTEZADO             | SOBRE*125GR               | \$ 5.100    | \$ 6.171    | \$ 6.480  | \$ 5.917  |
| 13   | ALMENDRA EN PEPA                  | SOBRE*150GR               | \$ 9.200    | \$ 11.132   | \$ 11.689 | \$ 10.674 |
| 14   | ARANDANO EN CONSERVA              | SOBRE*100GR               | \$ 6.100    | \$ 6.655    | \$ 6.988  | \$ 6.581  |
| 15   | AREQUIPE                          | TARRO*500GR               | \$ 16.500   | \$ 17.545   | \$ 18.422 | \$ 17.489 |



|    |                                                                                              |                          |           |           |           |           |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 16 | ARROZ ARBOREO                                                                                | BOLSA*900 GR             | \$ 19.100 | \$ 24.079 | \$ 25.283 | \$ 22.821 |
| 17 | ARROZ PARBORIZADO                                                                            | BOLSA *1000 GR           | \$ 5.700  | \$ 7.139  | \$ 7.496  | \$ 6.778  |
| 18 | ARROZ BLANCO EXCELSO                                                                         | BOLSA *1000 GR           | \$ 5.500  | \$ 6.897  | \$ 7.242  | \$ 6.546  |
| 19 | ARROZ BLANCO TRADICIONAL                                                                     | BOLSA*500GR              | \$ 1.800  | \$ 2.360  | \$ 2.477  | \$ 2.212  |
| 20 | ARVEJA AMARILLA SECA                                                                         | BOLSA*500GR              | \$ 1.600  | \$ 2.239  | \$ 2.350  | \$ 2.063  |
| 21 | ARVEJA VERDE SECA                                                                            | BOLSA*500GR              | \$ 1.850  | \$ 2.662  | \$ 2.795  | \$ 2.436  |
| 22 | ARVEJA EN COSERVA CON ZANAHORIA                                                              | LATA*300GR               | \$ 5.700  | \$ 6.897  | \$ 7.242  | \$ 6.613  |
| 23 | ATUN AGUA EN CONSERVA                                                                        | LATA*175 GRS             | \$ 4.450  | \$ 6.171  | \$ 6.480  | \$ 5.700  |
| 24 | ATUN EN ACEITE EN CONSERVA                                                                   | LATA*175 GRS             | \$ 4.450  | \$ 6.171  | \$ 6.480  | \$ 5.700  |
| 25 | ATUN EN ACEITE DE OLIVA EN CONSERVA                                                          | LATA*160 GRS             | \$ 9.800  | \$ 11.011 | \$ 11.562 | \$ 10.791 |
| 26 | AVENA DE FIBRA MOLIDA                                                                        | BOLSA*250 GR             | \$ 1.950  | \$ 2.360  | \$ 2.477  | \$ 2.262  |
| 27 | AZUCAR BLANCA                                                                                | BOLSA*500 GR             | \$ 1.950  | \$ 2.783  | \$ 2.922  | \$ 2.552  |
| 28 | AZUCAR MORENA                                                                                | BOLSA*1000GR             | \$ 4.300  | \$ 5.808  | \$ 6.098  | \$ 5.402  |
| 29 | AZUCAR PULVERIZADA                                                                           | BOLSA* 500 GR            | \$ 4.500  | \$ 5.445  | \$ 5.717  | \$ 5.221  |
| 30 | AVENA DE HOJUELA BASE DE FIBRA                                                               | BOLSA*500 GR             | \$ 3.800  | \$ 4.598  | \$ 4.828  | \$ 4.409  |
| 31 | CREMA EN POLVO /PARA POSTRES Y TORTAS                                                        | SOBRE *50 GRS            | \$ 3.900  | \$ 4.477  | \$ 4.701  | \$ 4.359  |
| 32 | BIZCOCHO DE CUAJADA                                                                          | PAQ*185 GRS              | \$ 5.900  | \$ 7.139  | \$ 7.496  | \$ 6.845  |
| 33 | BOCADILLO DE GUAYABA EN LONJA                                                                | BARRA *500 GR            | \$ 8.900  | \$ 10.285 | \$ 10.799 | \$ 9.995  |
| 34 | CEBADA PERLADA EN GRANO SECO                                                                 | BOLSA*500 GR             | \$ 4.000  | \$ 4.719  | \$ 4.955  | \$ 4.558  |
| 35 | CARNE DE DIABLO / EN CONSERVA                                                                | LATA *80 GR              | \$ 8.700  | \$ 10.043 | \$ 10.545 | \$ 9.763  |
| 36 | CALAMARES EN SU TINTA EN CONSERVA                                                            | LATA*115 GR              | \$ 12.100 | \$ 14.641 | \$ 15.373 | \$ 14.038 |
| 37 | CEBOLLITAS ROJA EN CONSERVA                                                                  | FCO *250 GRS             | \$ 6.300  | \$ 7.139  | \$ 7.496  | \$ 6.978  |
| 38 | CEBOLLITAS BLANCA EN CONSERVA                                                                | FCO*250 GRS              | \$ 6.300  | \$ 7.139  | \$ 7.496  | \$ 6.978  |
| 39 | CEREAL DE CHOCOLATE                                                                          | CAJA*550 GRS             | \$ 25.400 | \$ 30.734 | \$ 32.271 | \$ 29.468 |
| 40 | CEREAL AZUCARADO                                                                             | CAJA*730 GRS             | \$ 26.100 | \$ 37.389 | \$ 39.258 | \$ 34.249 |
| 41 | CHUCULA (HARINA A BASE DE CEREALES)                                                          | BOLSA*225GR              | \$ 11.300 | \$ 11.737 | \$ 12.324 | \$ 11.787 |
| 42 | COBERTURA DE CHOCOLATE SEMIAMARGA / Elaborada con manteca de cacao, azucar y leche en polvo. | CAJA*500GR               | \$ 11.600 | \$ 14.036 | \$ 14.738 | \$ 13.458 |
| 43 | CEREZAS /MARRASQUINO                                                                         | FCO*250 GRS              | \$ 10.400 | \$ 12.584 | \$ 13.213 | \$ 12.066 |
| 44 | CHAMPIÑONES ENTEROS EN CONSERVA                                                              | FCO*280GR                | \$ 10.000 | \$ 12.100 | \$ 12.705 | \$ 11.602 |
| 45 | CHAMPIÑONES CORTADOS EN CONSERVA                                                             | FCO*280GR                | \$ 10.100 | \$ 12.100 | \$ 12.705 | \$ 11.635 |
| 46 | COCO DESHIDRATADO                                                                            | PAQ* 45 GR               | \$ 2.800  | \$ 3.146  | \$ 3.303  | \$ 3.083  |
| 47 | COCTEL DE FRUTAS EN CONSERVA                                                                 | LATA*820 GRS             | \$ 13.600 | \$ 16.456 | \$ 17.279 | \$ 15.778 |
| 48 | CREMA DE COCO                                                                                | FCO*595 GR               | \$ 16.100 | \$ 18.271 | \$ 19.185 | \$ 17.852 |
| 49 | CREMA PASTELERA PARA COBERTURA Y RELLENO DE PARA PANADERIA Y RESPOSTERIA SABOR A VAINILLA    | CAJA*4 LTRS              | \$ 66.800 | \$ 80.707 | \$ 84.742 | \$ 77.416 |
| 50 | CROQUETAS DE YUCA PRECOCIDAS                                                                 | BOLSA*1000GR             | \$ 19.400 | \$ 22.627 | \$ 23.758 | \$ 21.928 |
| 51 | CUCHUCO DE CEBADA EN GRANO SECO                                                              | BOLSA*500 GR             | \$ 4.000  | \$ 4.719  | \$ 4.955  | \$ 4.558  |
| 52 | COCOA EN POLVO                                                                               | BOLSA*230GR              | \$ 16.300 | \$ 19.723 | \$ 20.709 | \$ 18.911 |
| 53 | CIRUELAS PASAS EN CONSERVA                                                                   | PAQ*500GR                | \$ 23.500 | \$ 36.300 | \$ 38.115 | \$ 32.638 |
| 54 | CUCHUCO DE MAÍZ EN GRANO SECO                                                                | BOLSA*500 GR             | \$ 2.400  | \$ 2.904  | \$ 3.049  | \$ 2.784  |
| 55 | CREMA CHANTILLI                                                                              | SOBRE * 100GR            | \$ 4.600  | \$ 5.566  | \$ 5.844  | \$ 5.337  |
| 56 | CUCHUCO DE TRIGO EN GRANO SECO                                                               | BOLSA*500 GR             | \$ 2.700  | \$ 3.509  | \$ 3.684  | \$ 3.298  |
| 57 | BREVAS EN CONSERVA                                                                           | FCO * 520 GR             | \$ 12.800 | \$ 15.488 | \$ 16.262 | \$ 14.850 |
| 58 | MARGARINA VITINA HOJALDRE                                                                    | BOLSA*500 GR             | \$ 26.300 | \$ 31.944 | \$ 33.541 | \$ 30.595 |
| 59 | DURAZNO EN MITADES EN COSERVA                                                                | LATA*425GR               | \$ 7.000  | \$ 8.712  | \$ 9.148  | \$ 8.287  |
| 60 | ESENCIA LIQUIDA /PARA PARA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION /SABORES SURTIDOS        | FCO *60CC                | \$ 3.200  | \$ 3.872  | \$ 4.066  | \$ 3.713  |
| 61 | ESPÁRRAGO EN CONSERVA                                                                        | FRASCO * 340 GR          | \$ 57.400 | \$ 62.920 | \$ 66.066 | \$ 62.129 |
| 62 | FRIJOL BLANQUILLO                                                                            | BOLSA*500 GRS            | \$ 3.550  | \$ 4.296  | \$ 4.510  | \$ 4.119  |
| 63 | FRIJOL BOLO ROJO                                                                             | BOLSA*500 GRS            | \$ 7.350  | \$ 6.595  | \$ 6.924  | \$ 6.956  |
| 64 | FRIJOL CARGAMANTO                                                                            | BOLSA*500 GRS            | \$ 5.250  | \$ 5.990  | \$ 6.289  | \$ 5.843  |
| 65 | GALLETA DE SODA                                                                              | BOLSA*9 UND              | \$ 6.400  | \$ 7.381  | \$ 7.750  | \$ 7.177  |
| 66 | GALLETAS *6 / SABORES SURTIDOS                                                               | PAQ*6 / SABORES SURTIDOS | \$ 8.500  | \$ 9.438  | \$ 9.910  | \$ 9.283  |
| 67 | GARBANZO /EN GRANO CORRIENTE                                                                 | BOLSA*500 GRS            | \$ 2.650  | \$ 3.933  | \$ 4.129  | \$ 3.571  |
| 68 | GASEOSA SABORES SURTIDOS                                                                     | BOTELLA*1,5 ML           | \$ 4.800  | \$ 5.566  | \$ 5.844  | \$ 5.403  |



|     |                                                                                           |                        |           |           |           |           |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 69  | GASEOSA MEGA FAMILIAR /SABORES SURTIDOS                                                   | BOTELLA*3000 ML        | \$ 7.200  | \$ 13.431 | \$ 14.103 | \$ 11.578 |
| 70  | REFAJO 1500 CM3 / PET ELABORADA A BASE DE MALTA                                           | BOTELLA*1.5 ML         | \$ 4.900  | \$ 5.687  | \$ 5.971  | \$ 5.519  |
| 71  | CERVEZA / EXTRA                                                                           | 6*355 ML               | \$ 25.300 | \$ 30.613 | \$ 32.144 | \$ 29.352 |
| 72  | GASEOSA MEGAFAMILIAR SURTIDA                                                              | BOTELLA 2.5LITROS MEGA | \$ 9.000  | \$ 10.648 | \$ 11.180 | \$ 10.276 |
| 73  | GASEOSA SURTIDA                                                                           | *600 ML / PET.         | \$ 4.200  | \$ 5.082  | \$ 5.336  | \$ 4.873  |
| 74  | GELATINA EN POLVO SIN SABOR                                                               | CAJA *30GR             | \$ 2.700  | \$ 3.025  | \$ 3.176  | \$ 2.967  |
| 75  | GELATINA EN POLVO SABORES SURTIDOS                                                        | CAJA *40GR             | \$ 1.600  | \$ 1.936  | \$ 2.033  | \$ 1.856  |
| 76  | GRAGEAS                                                                                   | PAQ.*125 GR            | \$ 3.600  | \$ 3.388  | \$ 3.557  | \$ 3.515  |
| 77  | GRANOLA                                                                                   | CAJA*400 GRS           | \$ 7.700  | \$ 8.712  | \$ 9.148  | \$ 8.520  |
| 78  | HARINA DE MAÍZ                                                                            | BOLSA*500 GRS          | \$ 1.700  | \$ 2.057  | \$ 2.160  | \$ 1.972  |
| 79  | HARINA DE PAN / MIGA DE PAN                                                               | BOLSA*500GR            | \$ 2.000  | \$ 2.420  | \$ 2.541  | \$ 2.320  |
| 80  | HARINA DE TRIGO                                                                           | BOLSA*500GR            | \$ 1.600  | \$ 2.178  | \$ 2.287  | \$ 2.022  |
| 81  | HELADO SABORES SURTIDOS                                                                   | CAJA*1 LITRO           | \$ 31.200 | \$ 33.275 | \$ 34.939 | \$ 33.138 |
| 82  | HUEVO CODORNIZ                                                                            | CAJA*24 UNDS           | \$ 5.800  | \$ 6.292  | \$ 6.607  | \$ 6.233  |
| 83  | HUEVO DE GALLINA CORRIENTE *30 UND                                                        | CUBETA*30 UND          | \$ 11.600 | \$ 16.275 | \$ 17.088 | \$ 14.988 |
| 84  | HUEVO DEGALLINA CORRIENTE *15 UND                                                         | CUBETA*15 UND          | \$ 5.800  | \$ 8.712  | \$ 9.148  | \$ 7.887  |
| 85  | SAZONADOR LIQUIDO HUMO DE LEÑA                                                            | FCO*165 ML             | \$ 7.300  | \$ 8.107  | \$ 8.512  | \$ 7.973  |
| 86  | JUGO DE NARANJA TARRO                                                                     | TARRO*1000 ML          | \$ 4.600  | \$ 5.203  | \$ 5.463  | \$ 5.089  |
| 87  | JUGO DE NARANJA BOTELLA                                                                   | BOTELLA*2 LTR /        | \$ 8.000  | \$ 9.075  | \$ 9.529  | \$ 8.868  |
| 88  | JUGO DE FRUTAS /UHT SABORES SURTIDOS                                                      | CAJA*200 ML            | \$ 1.400  | \$ 1.452  | \$ 1.525  | \$ 1.459  |
| 89  | JALAPEÑO EN CONSERVA RODAJAS                                                              | FCO*220GR              | \$ 6.100  | \$ 10.769 | \$ 11.307 | \$ 9.392  |
| 90  | LECHE DE COCO                                                                             | LATA*400 ML            | \$ 19.200 | \$ 22.143 | \$ 23.250 | \$ 21.531 |
| 91  | LECHE DE COCO                                                                             | *LATA 414 ML           | \$ 16.500 | \$ 19.118 | \$ 20.074 | \$ 18.564 |
| 92  | LECHE CONDENSADA                                                                          | LATA*395 GR            | \$ 11.400 | \$ 15.367 | \$ 16.135 | \$ 14.301 |
| 93  | LECHE EN POLVO                                                                            | BOLSA*380GR            | \$ 9.900  | \$ 11.979 | \$ 12.578 | \$ 11.486 |
| 94  | LENTEJA SECA CRUDA EN GRANO                                                               | BOLSA*500 GRS          | \$ 2.550  | \$ 4.598  | \$ 4.828  | \$ 3.992  |
| 95  | LEVADURA FRESCA                                                                           | PAQ *500 GRS           | \$ 5.600  | \$ 6.897  | \$ 7.242  | \$ 6.580  |
| 96  | LINAZA EN PEPA                                                                            | BOLSA*250 GRS          | \$ 2.400  | \$ 2.178  | \$ 2.287  | \$ 2.288  |
| 97  | GRANOS DE MAIZ CRUPO PÁRA PALOMITASDE MAIZ                                                | BOLSA *500 GRS         | \$ 1.750  | \$ 2.602  | \$ 2.732  | \$ 2.361  |
| 98  | MAIZ TIERNO EN CONSERVA                                                                   | LATA*300GR             | \$ 8.900  | \$ 10.769 | \$ 11.307 | \$ 10.325 |
| 99  | MACADAMIA SALADA                                                                          | PAQ*90GR               | \$ 11.400 | \$ 13.794 | \$ 14.484 | \$ 13.226 |
| 100 | CEREZA TIPO MARRASQUINO EN CONSERVA                                                       | FCO *250GR             | \$ 10.400 | \$ 12.584 | \$ 13.213 | \$ 12.066 |
| 101 | MIEL DE ABEJAS                                                                            | FCO*530GR              | \$ 18.200 | \$ 22.022 | \$ 23.123 | \$ 21.115 |
| 102 | MOSTAZA DIJON                                                                             | FCO*200GR              | \$ 13.600 | \$ 22.385 | \$ 23.504 | \$ 19.830 |
| 103 | MERMELADA DE FRUTAS EN CONSERVA                                                           | PAQ*200GR              | \$ 5.600  | \$ 6.776  | \$ 7.115  | \$ 6.497  |
| 104 | MAZAMORRA EN GRANO SECO - AMARILLA                                                        | BOLSA *500 GRS         | \$ 2.700  | \$ 3.267  | \$ 3.430  | \$ 3.132  |
| 105 | MAZAMORRA EN GRANO SECO -BLANCA                                                           | BOLSA *500 GRS         | \$ 2.800  | \$ 3.872  | \$ 4.066  | \$ 3.579  |
| 106 | MANI SALADO                                                                               | PAQ*250 GR             | \$ 6.200  | \$ 7.502  | \$ 7.877  | \$ 7.193  |
| 107 | CHOCOLATE GRANULADO (CACAO EN POLVO Y MALTA SOLUBLE EN LECHE PARA PREPARACION DE BEBIDAS) | BOLSA* 250GR           | \$ 10.700 | \$ 12.947 | \$ 13.594 | \$ 12.414 |
| 108 | MEJILLONES AL NATURAL EN CONSERVA                                                         | LATA *115GR            | \$ 13.900 | \$ 16.577 | \$ 17.406 | \$ 15.961 |
| 109 | NUTELLA                                                                                   | FCO*350 GRS            | \$ 31.200 | \$ 35.090 | \$ 36.845 | \$ 34.378 |
| 110 | TE EN POLVO                                                                               | PAQ* 450GR             | \$ 12.350 | \$ 14.944 | \$ 15.691 | \$ 14.328 |
| 111 | CAFÉ INSTANTANEO                                                                          | FCO*170GR              | \$ 19.500 | \$ 19.239 | \$ 20.201 | \$ 19.647 |
| 112 | PALMITOS DE CANGREJO EN CONSERVA                                                          | FCO*454 G /            | \$ 17.700 | \$ 19.481 | \$ 20.455 | \$ 19.212 |
| 113 | PAN FRANCES                                                                               | FCO*250 GR             | \$ 2.200  | \$ 2.541  | \$ 2.668  | \$ 2.470  |
| 114 | PAN ALIÑADO                                                                               | PAQ*500GR              | \$ 5.500  | \$ 6.171  | \$ 6.480  | \$ 6.050  |
| 115 | PAN MARIQUITEÑO                                                                           | PAQ*250GR              | \$ 2.800  | \$ 3.146  | \$ 3.303  | \$ 3.083  |
| 116 | PAN SUPER HAMBURGUESA                                                                     | PAQ* 4 *350 GR         | \$ 6.400  | \$ 7.139  | \$ 7.496  | \$ 7.012  |
| 117 | PAN SUPER PERRO                                                                           | PAQ*6 *405 G           | \$ 7.100  | \$ 7.986  | \$ 8.385  | \$ 7.824  |
| 118 | PAN TAJADO                                                                                | PAQ*700 GR             | \$ 5.200  | \$ 5.929  | \$ 6.225  | \$ 5.785  |
| 119 | PAPA LISTA LISA FRANCESA *2000 G                                                          | BOLSA*2000GR           | \$ 37.900 | \$ 22.143 | \$ 23.250 | \$ 27.764 |
| 120 | PASTA DE TOMATE                                                                           | PAQ*200 GRS            | \$ 7.600  | \$ 9.196  | \$ 9.656  | \$ 8.817  |



|     |                                                                      |                     |           |           |           |           |
|-----|----------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 121 | PASTA Elaborado con sémola de trigos TIPO FIDEO                      | PAQ*500GR           | \$ 2.200  | \$ 3.630  | \$ 3.812  | \$ 3.214  |
| 122 | PASTA Elaborado con sémola de trigos TIPO LINGUINI                   | PAQ*250GR           | \$ 4.200  | \$ 4.477  | \$ 4.701  | \$ 4.459  |
| 123 | PASTA Elaborado con sémola de trigos TIPO LASGANA                    | PAQ*500GR           | \$ 12.200 | \$ 11.495 | \$ 12.070 | \$ 11.922 |
| 124 | PASTA Elaborado con sémola de trigos TIPO LETRAS                     | PAQ*250GR           | \$ 2.150  | \$ 2.602  | \$ 2.732  | \$ 2.494  |
| 125 | PASTA Elaborado con sémola de trigos/ TIPO TORNILLO                  | PAQ*250GR           | \$ 2.150  | \$ 2.602  | \$ 2.732  | \$ 2.494  |
| 126 | PASTA Elaborado con sémola de trigos /TIPO RIGATONE                  | PAQ*250GR           | \$ 2.150  | \$ 2.602  | \$ 2.732  | \$ 2.494  |
| 127 | PASTA Elaborado con sémola de trigos /TIPO CODOS                     | PAQ*250GR           | \$ 2.150  | \$ 2.602  | \$ 2.732  | \$ 2.494  |
| 128 | PASTA Elaborado con sémola de trigos/ TIPO ESPAGUETI                 | PAQ*250GR           | \$ 1.450  | \$ 1.815  | \$ 1.906  | \$ 1.724  |
| 129 | PASTA Elaborado con sémola de trigos/ TIPO CONCHA                    | PAQ*250GR           | \$ 1.450  | \$ 1.815  | \$ 1.906  | \$ 1.724  |
| 130 | PASTA Elaborado con sémola de trigos/ TIPO TALLARIN                  | PAQ*250GR           | \$ 2.150  | \$ 2.602  | \$ 2.732  | \$ 2.494  |
| 131 | PASTA Elaborado con sémola de trigos /TIPO CABELLO DE ANGEL          | PAQ*250GR           | \$ 2.150  | \$ 2.602  | \$ 2.732  | \$ 2.494  |
| 132 | PASTA Elaborado con sémola de trigos /TIPO BUCATINI                  | PAQ*500 GRS         | \$ 4.300  | \$ 5.203  | \$ 5.463  | \$ 4.989  |
| 133 | PASTA Elaborado con sémola de trigos/TIPO FUSILLI                    | PAQ*500 GRS         | \$ 8.000  | \$ 9.680  | \$ 10.164 | \$ 9.281  |
| 134 | PASTA Elaborado con sémola de trigos/ VERMICELLI                     | PAQ500 GRS          | \$ 8.000  | \$ 9.680  | \$ 10.164 | \$ 9.281  |
| 135 | PASTA Elaborado con sémola de trigos INSTANTANEA TIPO MACARRON QUESO | SOBRE *53 G /       | \$ 3.500  | \$ 4.719  | \$ 4.955  | \$ 4.391  |
| 136 | PASTA *500 G / PENNE RIGATTI                                         | PAQ*500 G /         | \$ 8.000  | \$ 9.680  | \$ 10.164 | \$ 9.281  |
| 137 | PASTA Elaborado con sémola de trigos /TALLARIN                       | PAQ*500 G /         | \$ 2.150  | \$ 4.477  | \$ 4.701  | \$ 3.776  |
| 138 | PANELA CUADRO                                                        | FCO*500GR           | \$ 6.600  | \$ 7.200  | \$ 7.559  | \$ 7.120  |
| 139 | PEPINILLOS EN CONSERVA AGRIDULCE                                     | FCO*250 GRS         | \$ 6.000  | \$ 7.381  | \$ 7.750  | \$ 7.044  |
| 140 | PEPINILLOS EN CONSERVA VINAGRE                                       | FCO*250 GRS         | \$ 6.100  | \$ 7.381  | \$ 7.750  | \$ 7.077  |
| 141 | PIÑA EN RODAJAS EN CONSERVA                                          | LATA*565 GRS        | \$ 12.900 | \$ 14.762 | \$ 15.500 | \$ 14.387 |
| 142 | HARINA DE MAIZ BLANCA                                                | BOLSA*500 GRS       | \$ 2.400  | \$ 2.662  | \$ 2.795  | \$ 2.619  |
| 143 | POLVO DE HORNEAR                                                     | FCO* 80GR           | \$ 7.200  | \$ 8.712  | \$ 9.148  | \$ 8.353  |
| 144 | RAIZ CHINA                                                           | RECIPIENTE *250 GRS | \$ 1.800  | \$ 2.178  | \$ 2.287  | \$ 2.088  |
| 145 | FECULA DE MAIZ                                                       | CAJA*380GR          | \$ 14.200 | \$ 16.698 | \$ 17.533 | \$ 16.144 |
| 146 | SAL MARINA                                                           | CAJA *800GR         | \$ 4.500  | \$ 5.445  | \$ 5.717  | \$ 5.221  |
| 147 | SALSA / CHINA                                                        | FCO *180 GRS        | \$ 7.600  | \$ 9.196  | \$ 9.656  | \$ 8.817  |
| 148 | SALSA DE AJO                                                         | FCO*155ML           | \$ 3.600  | \$ 4.356  | \$ 4.574  | \$ 4.177  |
| 149 | SALSA / NEGRA                                                        | FCO*180 GRS         | \$ 2.700  | \$ 3.267  | \$ 3.430  | \$ 3.132  |
| 150 | SALSA BOLOGNESE                                                      | FCO*425GR           | \$ 18.800 | \$ 22.748 | \$ 23.885 | \$ 21.811 |
| 151 | SALSA CURRY                                                          | FCO*175GR           | \$ 5.700  | \$ 5.445  | \$ 5.717  | \$ 5.621  |
| 152 | SALSA NAPOLITANA                                                     | PAQ*200 GR DP -     | \$ 6.800  | \$ 7.623  | \$ 8.004  | \$ 7.476  |
| 153 | SALSA /SOYA                                                          | BOTELLA*10 ONZ      | \$ 7.100  | \$ 22.869 | \$ 24.012 | \$ 17.994 |
| 154 | SALSA TERIYAQUI                                                      | BOTELLA*10 ONZ      | \$ 7.400  | \$ 23.232 | \$ 24.394 | \$ 18.342 |
| 155 | MIEL MOSTAZA                                                         | PAQ*200GR           | \$ 8.600  | \$ 10.285 | \$ 10.799 | \$ 9.895  |
| 156 | SALSA MOSTAZA                                                        | PAQ*200GR           | \$ 9.700  | \$ 10.406 | \$ 10.926 | \$ 10.344 |
| 157 | SALSA MOSTANEZA RANCHERA                                             | PAQ*200 GR          | \$ 12.700 | \$ 7.260  | \$ 7.623  | \$ 9.194  |
| 158 | SALSA MOSTANEZA AJO                                                  | PAQ*200 GR          | \$ 12.700 | \$ 7.260  | \$ 7.623  | \$ 9.194  |
| 159 | SALSA MOSTAZA DIJON                                                  | FCO *200 GR         | \$ 13.600 | \$ 16.577 | \$ 17.406 | \$ 15.861 |
| 160 | SALSA MOSTAZA DIJON A LA ANTIGUA                                     | FCO*200 GR          | \$ 13.600 | \$ 16.456 | \$ 17.279 | \$ 15.778 |
| 161 | SALSA DE TOMATE                                                      | PAQ*400GR           | \$ 6.200  | \$ 7.018  | \$ 7.369  | \$ 6.862  |
| 162 | SALSA DE TOMATE IMPORTADA                                            | FCO*14,5 ONZ        | \$ 16.900 | \$ 17.424 | \$ 18.295 | \$ 17.540 |
| 163 | SALSA DE AJI                                                         | FCO * 180 GR        | \$ 2.700  | \$ 3.267  | \$ 3.430  | \$ 3.132  |
| 164 | VINAGRETA MANGO-CHIA                                                 | FCO*330GR           | \$ 10.200 | \$ 9.922  | \$ 10.418 | \$ 10.180 |
| 165 | VINAGRE BLANCO                                                       | FCO * 500ML         | \$ 4.000  | \$ 4.840  | \$ 5.082  | \$ 4.641  |
| 166 | VINAGRE DE FRUTAS                                                    | FCO*500ML           | \$ 17.800 | \$ 3.630  | \$ 3.812  | \$ 8.414  |
| 167 | YUCARINA                                                             | *CAJA 300GR         | \$ 12.000 | \$ 14.157 | \$ 14.865 | \$ 13.674 |
| 168 | SALVADO NATURAL                                                      | BOLSA*450 GRS       | \$ 5.100  | \$ 5.324  | \$ 5.590  | \$ 5.338  |



|     |                                   |                      |           |           |           |           |
|-----|-----------------------------------|----------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 169 | HIELO                             | PAQ*2KG              | \$ 3.300  | \$ 3.872  | \$ 4.066  | \$ 3.746  |
| 170 | LECHE DE SOYA CORRIENTE           | BOLSA*500 GRS        | \$ 2.450  | \$ 2.965  | \$ 3.113  | \$ 2.842  |
| 171 | TORTILLA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCA | PAQ 8 UND DE*30GR    | \$ 7.900  | \$ 8.954  | \$ 9.402  | \$ 8.752  |
|     | <b>FRUTAS Y VERDURAS</b>          | <b>UM</b>            |           |           |           |           |
| 172 | ACELGA                            | *KILO                | \$ 3.000  | \$ 4.356  | \$ 4.574  | \$ 3.977  |
| 173 | AGRAZ BANDEJA                     | BANDEJA*200 GRS      | \$ 6.400  | \$ 6.292  | \$ 6.607  | \$ 6.433  |
| 174 | AGUACATE COMÚN                    | *KILO                | \$ 13.800 | \$ 13.673 | \$ 14.357 | \$ 13.943 |
| 175 | AHUYAMA                           | *KILO                | \$ 1.700  | \$ 2.057  | \$ 2.160  | \$ 1.972  |
| 176 | AJO IMPORTADO                     | MALLA *3UND          | \$ 1.100  | \$ 2.178  | \$ 2.287  | \$ 1.855  |
| 177 | ALCACHOFA                         | *KILO                | \$ 31.300 | \$ 28.314 | \$ 29.730 | \$ 29.781 |
| 178 | APIO                              | *KILO                | \$ 3.100  | \$ 2.420  | \$ 2.541  | \$ 2.687  |
| 179 | ARANDANO FRUTO                    | *RECIPIENTE * 200 GR | \$ 8.600  | \$ 6.534  | \$ 6.861  | \$ 7.332  |
| 180 | ARRACACHA                         | *KILO                | \$ 6.000  | \$ 3.630  | \$ 3.812  | \$ 4.481  |
| 181 | ARVEJA VERDE DESGRANADA           | BOLSA*500 GRS        | \$ 8.800  | \$ 11.616 | \$ 12.197 | \$ 10.871 |
| 182 | BANANO                            | *KILO                | \$ 2.900  | \$ 4.598  | \$ 4.828  | \$ 4.109  |
| 183 | BERENJENA                         | *KILO                | \$ 10.500 | \$ 6.655  | \$ 6.988  | \$ 8.048  |
| 184 | BOROJO CHONTADURO                 | *250 GRS             | \$ 6.500  | \$ 6.776  | \$ 7.115  | \$ 6.797  |
| 185 | BREVA                             | *KILO                | \$ 24.000 | \$ 38.357 | \$ 40.275 | \$ 34.211 |
| 186 | BROCOLI                           | *KILO                | \$ 5.900  | \$ 8.107  | \$ 8.512  | \$ 7.506  |
| 187 | CALABACÍN AMARILLO                | *KILO                | \$ 3.300  | \$ 5.808  | \$ 6.098  | \$ 5.069  |
| 188 | CALABACÍN VERDE                   | *KILO                | \$ 3.300  | \$ 4.356  | \$ 4.574  | \$ 4.077  |
| 189 | CALABAZA                          | *KILO                | \$ 3.200  | \$ 2.904  | \$ 3.049  | \$ 3.051  |
| 190 | CHAMPIÑONES TAJADOS               | CAJA*250GR           | \$ 10.600 | \$ 12.221 | \$ 12.832 | \$ 11.884 |
| 191 | CHAMPIÑONES ENTEROS               | CAJA*250GR           | \$ 10.400 | \$ 11.858 | \$ 12.451 | \$ 11.570 |
| 192 | CARAMBOLO                         | BANDEJA*500          | \$ 4.600  | \$ 6.413  | \$ 6.734  | \$ 5.916  |
| 193 | CEBOLLA CABEZONA BLANCA           | *KILO                | \$ 2.100  | \$ 3.630  | \$ 3.812  | \$ 3.181  |
| 194 | CEBOLLA CABEZONA ROJA             | *KILO                | \$ 5.500  | \$ 5.324  | \$ 5.590  | \$ 5.471  |
| 195 | CEBOLLA LARGA                     | *ATADO               | \$ 2.800  | \$ 2.178  | \$ 2.287  | \$ 2.422  |
| 196 | CEBOLLA PUERRO                    | *KILO                | \$ 5.800  | \$ 12.826 | \$ 13.467 | \$ 10.698 |
| 197 | CEBOLLIN                          | *ATADO               | \$ 1.200  | \$ 1.210  | \$ 1.271  | \$ 1.227  |
| 198 | CHAMPIÑONES ENTEROS               | BANDEJA              | \$ 18.700 | \$ 21.054 | \$ 22.107 | \$ 20.620 |
| 199 | CIDRA / GUATILA                   | *KILO                | \$ 1.900  | \$ 3.025  | \$ 3.176  | \$ 2.700  |
| 200 | CILANTRO                          | *ATADO               | \$ 1.700  | \$ 1.452  | \$ 1.525  | \$ 1.559  |
| 201 | CILANTRO CIMARRON                 | *ATADO               | \$ 1.550  | \$ 1.876  | \$ 1.969  | \$ 1.798  |
| 202 | CIRUELA CHILENA ROJA              | *KILO                | \$ 21.900 | \$ 27.467 | \$ 28.840 | \$ 26.069 |
| 203 | COCO                              | *KILO                | \$ 9.100  | \$ 10.890 | \$ 11.435 | \$ 10.475 |
| 204 | COLIFLOR                          | *KILO                | \$ 7.300  | \$ 4.961  | \$ 5.209  | \$ 5.823  |
| 205 | CUBIOS                            | *KILO                | \$ 3.000  | \$ 3.025  | \$ 3.176  | \$ 3.067  |
| 206 | DURAZNO NECTARINO IMPORTADO       | *KILO                | \$ 14.600 | \$ 23.474 | \$ 24.648 | \$ 20.907 |
| 207 | ESPINACA                          | *KILO                | \$ 5.900  | \$ 7.018  | \$ 7.369  | \$ 6.762  |
| 208 | FEIJOA                            | *KILO                | \$ 13.100 | \$ 12.584 | \$ 13.213 | \$ 12.966 |
| 209 | FRAMBUESA                         | *RECIPIENTE          | \$ 8.300  | \$ 10.043 | \$ 10.545 | \$ 9.629  |
| 210 | FRESA *BANDEJA                    | BANDEJA*500 GRS      | \$ 13.800 | \$ 7.502  | \$ 7.877  | \$ 9.726  |
| 211 | FRESA TIPO JUMBO                  | BANDEJA*500 GRS      | \$ 15.600 | \$ 17.545 | \$ 18.422 | \$ 17.189 |
| 212 | FRUTA CONGELADA MORA              | BOLSA*500GR          | \$ 5.000  | \$ 6.050  | \$ 6.353  | \$ 5.801  |
| 213 | FRIJOL VERDE DESGRANADO O FRESCO  | *500 GRS             | \$ 7.500  | \$ 8.712  | \$ 9.148  | \$ 8.453  |
| 214 | GRANADILLA                        | *KILO                | \$ 10.800 | \$ 25.410 | \$ 26.681 | \$ 20.964 |
| 215 | PULPA DE GUANABANA                | BOLSA*500GR          | \$ 8.900  | \$ 10.769 | \$ 11.307 | \$ 10.325 |
| 216 | GUANABANA ENTERA                  | *KILO                | \$ 7.400  | \$ 7.986  | \$ 8.385  | \$ 7.924  |
| 217 | PULPA DE GUAYABA                  | BOLSA*500GR          | \$ 2.500  | \$ 3.025  | \$ 3.176  | \$ 2.900  |
| 218 | GUAYABA PERA                      | *KILO                | \$ 4.400  | \$ 9.075  | \$ 9.529  | \$ 7.668  |
| 219 | HABAS                             | *KILO                | \$ 4.900  | \$ 6.050  | \$ 6.353  | \$ 5.768  |
| 220 | HABICHUELA                        | *KILO                | \$ 4.600  | \$ 11.374 | \$ 11.943 | \$ 9.306  |
| 221 | FRUTA HIGOS                       | *KILO                | \$ 11.900 | \$ 22.627 | \$ 23.758 | \$ 19.428 |
| 222 | JENGIBRE                          | *KILO                | \$ 11.000 | \$ 30.250 | \$ 31.763 | \$ 24.338 |
| 223 | KIWI                              | *KILO                | \$ 23.300 | \$ 21.780 | \$ 22.869 | \$ 22.650 |
| 224 | LECHUGA BATAVIA                   | *KILO                | \$ 3.700  | \$ 5.445  | \$ 5.717  | \$ 4.954  |
| 225 | LECHUGA MORADA PAQUETE            | *PAQ                 | \$ 5.400  | \$ 3.146  | \$ 3.303  | \$ 3.950  |
| 226 | LECHUGA RIZADA PAQUETE            | *PAQ                 | \$ 2.500  | \$ 2.662  | \$ 2.795  | \$ 2.652  |
| 227 | LIMON COMUN                       | *KILO                | \$ 1.800  | \$ 3.025  | \$ 3.176  | \$ 2.667  |
| 228 | LIMON TAHITI                      | *KILO                | \$ 2.900  | \$ 3.993  | \$ 4.193  | \$ 3.695  |
| 229 | LULO                              | *KILO                | \$ 8.400  | \$ 9.438  | \$ 9.910  | \$ 9.249  |
| 230 | PULPA DE LULO                     | BOLSA*500GR          | \$ 4.800  | \$ 6.050  | \$ 6.353  | \$ 5.734  |



|     |                                   |                       |           |           |           |           |
|-----|-----------------------------------|-----------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 231 | MANDARINA                         | *KILO                 | \$ 8.500  | \$ 7.139  | \$ 7.496  | \$ 7.712  |
| 232 | MANGO                             | *KILO                 | \$ 3.800  | \$ 2.662  | \$ 2.795  | \$ 3.086  |
| 233 | MANZANA NACIONAL                  | *UND                  | \$ 6.000  | \$ 7.865  | \$ 8.258  | \$ 7.374  |
| 234 | MANZANA ROJA UNIDAD CAL 125       | *UND                  | \$ 2.600  | \$ 2.239  | \$ 2.350  | \$ 2.396  |
| 235 | MARACUYA                          | KILO                  | \$ 10.300 | \$ 6.776  | \$ 7.115  | \$ 8.064  |
| 236 | MARACUYA PULPA                    | KILO                  | \$ 6.000  | \$ 7.260  | \$ 7.623  | \$ 6.961  |
| 237 | MAZORCA CHOCLO                    | KILO                  | \$ 6.700  | \$ 5.566  | \$ 5.844  | \$ 6.037  |
| 238 | MELON CANTALOUPE                  | KILO                  | \$ 6.300  | \$ 6.655  | \$ 6.988  | \$ 6.648  |
| 239 | MANZANA VERDE CALIBRE 100         | *UND                  | \$ 2.450  | \$ 2.420  | \$ 2.541  | \$ 2.470  |
| 240 | MORA LIBRA                        | *500GR                | \$ 3.600  | \$ 3.509  | \$ 3.684  | \$ 3.598  |
| 241 | NARANJA TANGELO                   | KILO                  | \$ 4.200  | \$ 4.235  | \$ 4.447  | \$ 4.294  |
| 242 | NARANJA DULCE                     | KILO                  | \$ 8.900  | \$ 7.381  | \$ 7.750  | \$ 8.010  |
| 243 | PAPA CRIOLLA                      | KILO                  | \$ 5.000  | \$ 3.509  | \$ 3.684  | \$ 4.064  |
| 244 | PAPA PASTUSA *5 LBR               | * 5 LBRS              | \$ 7.500  | \$ 7.986  | \$ 8.385  | \$ 7.957  |
| 245 | PAPA SABANERA                     | KILO                  | \$ 3.200  | \$ 5.203  | \$ 5.463  | \$ 4.622  |
| 246 | PAPAYA MORADOL                    | *KILO                 | \$ 3.400  | \$ 4.114  | \$ 4.320  | \$ 3.945  |
| 247 | PATILLA SANDÍA                    | *KILO                 | \$ 2.600  | \$ 2.420  | \$ 2.541  | \$ 2.520  |
| 248 | PEPINO COHOMBRO                   | *KILO                 | \$ 3.000  | \$ 3.146  | \$ 3.303  | \$ 3.150  |
| 249 | PERA CHILENA VERDE                | *KILO                 | \$ 12.500 | \$ 12.463 | \$ 13.086 | \$ 12.683 |
| 250 | PERA NACIONAL                     | *KILO                 | \$ 11.900 | \$ 12.947 | \$ 13.594 | \$ 12.814 |
| 251 | PEREJIL CRESPO                    | *ATADO                | \$ 1.950  | \$ 2.360  | \$ 2.477  | \$ 2.262  |
| 252 | PEREJIL LISO                      | *ATADO                | \$ 1.950  | \$ 2.057  | \$ 2.160  | \$ 2.056  |
| 253 | PIMENTON AMARILLO                 | *KILO                 | \$ 14.500 | \$ 11.858 | \$ 12.451 | \$ 12.936 |
| 254 | PIMENTON ROJO Y VERDE             | *KILO                 | \$ 5.500  | \$ 9.075  | \$ 9.529  | \$ 8.035  |
| 255 | PIÑA ORO MIEL                     | *UND                  | \$ 4.000  | \$ 4.235  | \$ 4.447  | \$ 4.227  |
| 256 | PITAHAYA                          | *KILO                 | \$ 9.800  | \$ 13.310 | \$ 13.976 | \$ 12.362 |
| 257 | PLATANO GUINEO                    | *KILO                 | \$ 2.100  | \$ 2.420  | \$ 2.541  | \$ 2.354  |
| 258 | PLATANO HARTON VERDE-MADURO       | *KILO                 | \$ 3.800  | \$ 4.356  | \$ 4.574  | \$ 4.243  |
| 259 | MANGO CONGELADO                   | *KILO                 | \$ 3.900  | \$ 9.922  | \$ 10.418 | \$ 8.080  |
| 260 | UVA PULPA                         | *250 GRS              | \$ 3.900  | \$ 4.477  | \$ 4.701  | \$ 4.359  |
| 261 | PULPA DE FRUTA / SABORES SURTIDOS | SOBRE *160GR          | \$ 3.800  | \$ 4.598  | \$ 4.828  | \$ 4.409  |
| 262 | RABANO ROJO                       | *KILO                 | \$ 15.000 | \$ 7.865  | \$ 8.258  | \$ 10.374 |
| 263 | CROQUETAS DE YUCA PRECOCIDAS      | BOLSA*1000 GR         | \$ 19.400 | \$ 22.627 | \$ 23.758 | \$ 21.928 |
| 264 | REPOLLO BLANCO                    | *                     | \$ 2.600  | \$ 2.057  | \$ 2.160  | \$ 2.272  |
| 265 | REPOLLO MORADO                    | *KILO                 | \$ 2.600  | \$ 2.299  | \$ 2.414  | \$ 2.438  |
| 266 | TAMARINDO EN PULPA                | BOLSA*250 GR          | \$ 6.600  | \$ 7.260  | \$ 7.623  | \$ 7.161  |
| 267 | TOMATE CHERRY                     | RECIPIENTE* 250GR     | \$ 4.100  | \$ 2.783  | \$ 2.922  | \$ 3.268  |
| 268 | TOMATE CHONTO                     | *KILO                 | \$ 4.400  | \$ 6.655  | \$ 6.988  | \$ 6.014  |
| 269 | TOMATE DE ARBOL                   | *KILO                 | \$ 4.600  | \$ 5.082  | \$ 5.336  | \$ 5.006  |
| 270 | TOMATE LARGA VIDA                 | *KILO                 | \$ 6.700  | \$ 7.502  | \$ 7.877  | \$ 7.360  |
| 271 | TOMATE MILANO                     | *KILO                 | \$ 6.700  | \$ 7.502  | \$ 7.877  | \$ 7.360  |
| 272 | UCHUVA GRANEL                     | *KILO                 | \$ 10.600 | \$ 11.011 | \$ 11.562 | \$ 11.058 |
| 273 | UVA                               | BANDEJA AL GRANEL     | \$ 22.900 | \$ 25.713 | \$ 26.998 | \$ 25.204 |
| 274 | UVA CHILENA IMPORTADA /ROSADA     | BANDEJA AL GRANEL     | \$ 2.800  | \$ 2.783  | \$ 2.922  | \$ 2.835  |
| 275 | YUCA                              | *KILO                 | \$ 4.900  | \$ 3.025  | \$ 3.176  | \$ 3.700  |
| 276 | ZANAHORIA                         | *KILO                 | \$ 1.900  | \$ 4.235  | \$ 4.447  | \$ 3.527  |
|     | <b>CARNES</b>                     | <b>UM</b>             |           |           |           |           |
| 277 | ALAS DE POLLO                     | *KILO                 | \$ 12.200 | \$ 14.399 | \$ 15.119 | \$ 13.906 |
| 278 | ANILLOS DE CALAMAR                | BOLSA AL VACIO* 500GR | \$ 33.500 | \$ 37.631 | \$ 39.513 | \$ 36.881 |
| 279 | BAGRE FRESCO                      | *KILO                 | \$ 36.900 | \$ 39.446 | \$ 41.418 | \$ 39.255 |
| 280 | CARNE MILANESA                    | *KILO                 | \$ 25.200 | \$ 33.154 | \$ 34.812 | \$ 31.055 |
| 281 | PIERNA DE CERDO REBANADA          | *KILO                 | \$ 18.400 | \$ 28.314 | \$ 29.730 | \$ 25.481 |
| 282 | CAZUELA DE MARISCOS               | BOLSA*1000GR          | \$ 42.200 | \$ 51.062 | \$ 53.615 | \$ 48.959 |
| 283 | CABANO                            | *KILO                 | \$ 69.900 | \$ 76.593 | \$ 80.423 | \$ 75.639 |
| 284 | CACHAMA FRESCA                    | *KILO                 | \$ 12.900 | \$ 15.125 | \$ 15.881 | \$ 14.635 |
| 285 | CAMARON TIGRE PRECOCIDO           | BOLSA*500GR           | \$ 34.400 | \$ 36.905 | \$ 38.750 | \$ 36.685 |
| 286 | CARNE ASAR                        | *KILO                 | \$ 33.600 | \$ 26.378 | \$ 27.697 | \$ 29.225 |
| 287 | CARNE MILANESA-CADERA             | *KILO                 | \$ 25.200 | \$ 35.090 | \$ 36.845 | \$ 32.378 |
| 288 | CARNE CADERA PARA DESMACHAR       | *KILO                 | \$ 27.000 | \$ 54.329 | \$ 57.045 | \$ 46.125 |
| 289 | CARNE CHATAS ESPECIAL LOMITO      | *KILO                 | \$ 52.800 | \$ 28.919 | \$ 30.365 | \$ 37.361 |
| 290 | CARNE MUCHACHO CAPÓN KILO         | *KILO                 | \$ 30.800 | \$ 34.606 | \$ 36.336 | \$ 33.914 |
| 291 | CARNE PUNTA DE ANCA               | *KILO                 | \$ 43.200 | \$ 45.375 | \$ 47.644 | \$ 45.406 |



|     |                                       |                       |            |            |            |            |
|-----|---------------------------------------|-----------------------|------------|------------|------------|------------|
| 292 | CARNE SOBREBARRIGA                    | *KILO                 | \$ 26.600  | \$ 28.072  | \$ 29.476  | \$ 28.049  |
| 293 | CHORIZO DE RES TIPO ANTIOQUEÑO        | PAQ*500GR             | \$ 24.400  | \$ 29.282  | \$ 30.746  | \$ 28.143  |
| 294 | CHULETA DE RES                        | *KILO                 | \$ 22.900  | \$ 27.709  | \$ 29.094  | \$ 26.568  |
| 295 | CHUNCHULLA                            | *KILO                 | \$ 13.500  | \$ 14.036  | \$ 14.738  | \$ 14.091  |
| 296 | CHURRASQUITO                          | *KILO                 | \$ 28.600  | \$ 30.734  | \$ 32.271  | \$ 30.535  |
| 297 | CODITOS DE CERDO                      | *KILO                 | \$ 14.900  | \$ 18.029  | \$ 18.930  | \$ 17.286  |
| 298 | COLA DE RES EN RODAJAS                | *KILO                 | \$ 24.000  | \$ 26.378  | \$ 27.697  | \$ 26.025  |
| 299 | COSTILLA CARNUDA DE RES               | *KILO                 | \$ 17.800  | \$ 18.029  | \$ 18.930  | \$ 18.253  |
| 300 | COSTILLA DE CERDO ESPECIAL SIN TOCINO | *KILO                 | \$ 24.900  | \$ 30.129  | \$ 31.635  | \$ 28.888  |
| 301 | FILETE DE BASA                        | PAQ*500GR             | \$ 26.200  | \$ 31.097  | \$ 32.652  | \$ 29.983  |
| 302 | FILETE DE CORVINA                     | PAQ*500GR             | \$ 59.400  | \$ 71.874  | \$ 75.468  | \$ 68.914  |
| 303 | FILETE DE MERLUZA                     | PAQ*500GR             | \$ 18.800  | \$ 17.424  | \$ 18.295  | \$ 18.173  |
| 304 | FILETE DE PECHUGA                     | *KILO                 | \$ 29.700  | \$ 34.969  | \$ 36.717  | \$ 33.795  |
| 305 | FILETE DE ROBALO                      | PAQ*500GR             | \$ 49.700  | \$ 54.329  | \$ 57.045  | \$ 53.691  |
| 306 | FILETE DE SALMON                      | *KILO                 | \$ 102.500 | \$ 124.751 | \$ 130.989 | \$ 119.413 |
| 307 | TRUCHA DESHUESADA KILO /              | *KILO                 | \$ 29.900  | \$ 28.919  | \$ 30.365  | \$ 29.728  |
| 308 | HUESO DE COGOTE                       | *KILO                 | \$ 16.400  | \$ 18.150  | \$ 19.058  | \$ 17.869  |
| 309 | JAMON DE CERDO AHUMADO                | BOLSA AL VACIO*1000GR | \$ 51.500  | \$ 61.105  | \$ 64.160  | \$ 58.922  |
| 310 | LOMO DE CERDO REBANADO / DE CAÑON     | *KILO                 | \$ 25.900  | \$ 31.339  | \$ 32.906  | \$ 30.048  |
| 311 | LOMO ANCHO DE RES CHATAS              | *KILO                 | \$ 39.900  | \$ 42.955  | \$ 45.103  | \$ 42.653  |
| 312 | LONGANIZA DE CERDO                    | *KILO                 | \$ 16.300  | \$ 19.723  | \$ 20.709  | \$ 18.911  |
| 313 | MOJARRA FRESCA                        | *KILO                 | \$ 18.900  | \$ 22.990  | \$ 24.140  | \$ 22.010  |
| 314 | MORTADELA DE RES                      | PAQ*450GR             | \$ 11.400  | \$ 12.947  | \$ 13.594  | \$ 12.647  |
| 315 | MUSLOS GRANEL                         | *KILO                 | \$ 18.400  | \$ 21.659  | \$ 22.742  | \$ 20.934  |
| 316 | NUGGETS DE POLLO *20 /                | PAQ *20               | \$ 24.100  | \$ 27.709  | \$ 29.094  | \$ 26.968  |
| 317 | PAPADA DE CERDO                       | *KILO                 | \$ 19.900  | \$ 24.079  | \$ 25.283  | \$ 23.087  |
| 318 | ALITAS COLOMBINITA SIN PIEL           | *KILO                 | \$ 21.200  | \$ 24.926  | \$ 26.172  | \$ 24.099  |
| 319 | FILETE DE MUSLITO DE POLLO SIN PIEL   | BANDEJA * 500 GR      | \$ 27.100  | \$ 31.823  | \$ 33.414  | \$ 30.779  |
| 320 | PECHUGA                               | *KILO                 | \$ 22.500  | \$ 26.499  | \$ 27.824  | \$ 25.608  |
| 321 | PERNIL DE CERDO CON HUESO             | *KILO                 | \$ 51.500  | \$ 61.105  | \$ 64.160  | \$ 58.922  |
| 322 | POLLO SIN VISCERAS                    | *KILO                 | \$ 16.400  | \$ 19.239  | \$ 20.201  | \$ 18.613  |
| 323 | SALCHICHA PRECOCIDA                   | PAQ*500 GRS           | \$ 27.400  | \$ 28.677  | \$ 30.111  | \$ 28.729  |
| 324 | SALMON AHUMADO                        | PAQ*100 GR            | \$ 28.200  | \$ 25.894  | \$ 27.189  | \$ 27.094  |
| 325 | TOCINETA AHUMADA EMPACADA LA VACIO    | PAQ*200GR             | \$ 19.400  | \$ 21.901  | \$ 22.996  | \$ 21.432  |
| 326 | TOCINO DE ANCA                        | *KILO                 | \$ 10.200  | \$ 12.342  | \$ 12.959  | \$ 11.834  |
|     | <b>LACTEOS Y QUESOS</b>               | <b>UM</b>             |            |            |            |            |
| 327 | CREMA DE LECHE *DP                    | BOLSA*200 ML          | \$ 6.000   | \$ 7.018   | \$ 7.369   | \$ 6.796   |
| 328 | CREMA DE LECHE *BOLSA                 | *900 ML               | \$ 22.600  | \$ 24.079  | \$ 25.283  | \$ 23.987  |
| 329 | CREMA DE LECHE PASTEURIZADA           | *LITRO                | \$ 23.100  | \$ 26.499  | \$ 27.824  | \$ 25.808  |
| 330 | LECHE LIQUIDA DESLACTOSADA            | BOLSA*1100 ML         | \$ 3.750   | \$ 4.961   | \$ 5.209   | \$ 4.640   |
| 331 | LECHE LIQUIDA ENTERA                  | BOLSA*1100 ML         | \$ 3.650   | \$ 4.840   | \$ 5.082   | \$ 4.524   |
| 332 | MANTEQUILLA SIN SAL                   | BARRA*125 GR          | \$ 10.100  | \$ 11.374  | \$ 11.943  | \$ 11.139  |
| 333 | MANTEQUILLA CON SAL                   | BARRA*125 GR          | \$ 10.100  | \$ 11.374  | \$ 11.943  | \$ 11.139  |
| 334 | MANTEQUILLA DE MANI                   | FCO*300 GRS           | \$ 14.300  | \$ 17.303  | \$ 18.168  | \$ 16.590  |
| 335 | MARGARINA PARA PANADERIA              | CAJA*15 KGS           | \$ 142.900 | \$ 143.627 | \$ 150.808 | \$ 145.778 |
| 336 | MARGARINA CULINARIA                   | BARRA*125 GR          | \$ 2.700   | \$ 3.388   | \$ 3.557   | \$ 3.215   |
| 337 | MARGARINA CULINARIA *500 G/ BARRA     | BARRA*500 GR          | \$ 10.000  | \$ 12.826  | \$ 13.467  | \$ 12.098  |
| 338 | MARGARINA CULINARIA *125 G/ BARRA     | BARRA*125 GR          | \$ 2.700   | \$ 3.388   | \$ 3.557   | \$ 3.215   |
| 339 | QUESILLO TAJADO                       | *KILO                 | \$ 35.900  | \$ 76.835  | \$ 80.677  | \$ 64.471  |
| 340 | QUESO TIPO CUAJADA                    | *KILO                 | \$ 14.200  | \$ 15.972  | \$ 16.771  | \$ 15.648  |
| 341 | QUESO / MOZARELLA                     | *KILO                 | \$ 42.200  | \$ 76.835  | \$ 80.677  | \$ 66.571  |
| 342 | QUESO SABANA                          | *KILO                 | \$ 32.500  | \$ 35.453  | \$ 37.226  | \$ 35.060  |
| 343 | QUESO DOBLE CREMA                     | *KILO                 | \$ 32.900  | \$ 73.810  | \$ 77.501  | \$ 61.404  |
| 344 | QUESO BRIE                            | BARRA*135 GR          | \$ 23.200  | \$ 23.716  | \$ 24.902  | \$ 23.939  |
| 345 | QUESO CAMPESINO                       | *KILO                 | \$ 33.400  | \$ 14.036  | \$ 14.738  | \$ 20.725  |
| 346 | QUESO TIPO HOLANDES                   | *450 GRS              | \$ 40.900  | \$ 44.528  | \$ 46.754  | \$ 44.061  |
| 347 | QUESO COSTEÑO GRANEL                  | *KILO                 | \$ 38.400  | \$ 35.090  | \$ 36.845  | \$ 36.778  |
| 348 | QUESO CREMA PARA UNTAR                | TARRO*380 GRS         | \$ 12.600  | \$ 14.036  | \$ 14.738  | \$ 13.791  |
| 349 | QUESO CREMA *240 G / P. UNTAR         | TARRO*240 GR          | \$ 7.300   | \$ 8.833   | \$ 9.275   | \$ 8.469   |



|     |                                                                                                                                 |                |            |            |            |            |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------|------------|------------|------------|
| 350 | QUESO PARMERSANO                                                                                                                | UND*250GR      | \$ 31.300  | \$ 33.880  | \$ 35.574  | \$ 33.585  |
| 351 | QUESO TILSIT AHUMADO                                                                                                            | *KILO          | \$ 26.500  | \$ 28.556  | \$ 29.984  | \$ 28.347  |
| 352 | SUERO COSTEÑO / TIPO CREMA                                                                                                      | TARRO*230 GRS  | \$ 7.700   | \$ 8.470   | \$ 8.894   | \$ 8.355   |
| 353 | YOGURT SABORES SURTIDOS                                                                                                         | FCO*900 G      | \$ 9.900   | \$ 11.374  | \$ 11.943  | \$ 11.072  |
| 354 | YOGURT / NATURAL SIN DULCE                                                                                                      | TARRO*200GR    | \$ 3.200   | \$ 3.872   | \$ 4.066   | \$ 3.713   |
| 355 | YOGURT / NATURAL SIN DULCE                                                                                                      | FCO*1750 ML    | \$ 23.900  | \$ 28.919  | \$ 30.365  | \$ 27.728  |
|     | <b>LICORES</b>                                                                                                                  | <b>UM</b>      |            |            |            |            |
| 356 | AGUARDIENTE                                                                                                                     | BOTELA*375 ML  | \$ 28.900  | \$ 30.613  | \$ 32.144  | \$ 30.552  |
| 357 | BRANDY                                                                                                                          | BOTELA*375 ML  | \$ 35.500  | \$ 33.638  | \$ 35.320  | \$ 34.819  |
| 358 | CHAMPAÑA / VINO ESPUMOSO                                                                                                        | BOTELA*750ML   | \$ 87.100  | \$ 97.768  | \$ 102.656 | \$ 95.841  |
| 359 | CERVEZA                                                                                                                         | LATA *330 CC   | \$ 3.400   | \$ 3.872   | \$ 4.066   | \$ 3.779   |
| 360 | CERVEZA NEGRA                                                                                                                   | LATA*355 ML    | \$ 3.700   | \$ 4.114   | \$ 4.320   | \$ 4.045   |
| 361 | CERVEZA EXTRA                                                                                                                   | LATA*700 ML    | \$ 4.300   | \$ 5.203   | \$ 5.463   | \$ 4.989   |
| 362 | CONVIER AMARETTO/ Licor hecho a base de extracto natural de almendras, ron y alcohol                                            | BOTELLA*750ML  | \$ 76.500  | \$ 84.942  | \$ 89.189  | \$ 83.544  |
| 363 | CREMA DE CAFE LICOR TIPO APERITIVO                                                                                              | BOTELLA*750ML  | \$ 56.400  | \$ 62.073  | \$ 65.177  | \$ 61.217  |
| 364 | VINO JEREZ SECO /Es un vino seco fino, tipo Jerez, ideal como aperitivo.                                                        | BOTELLA*750ML  | \$ 50.200  | \$ 60.742  | \$ 63.779  | \$ 58.240  |
| 365 | RON TRADICIONAL                                                                                                                 | BOTELLA*375ML  | \$ 29.700  | \$ 33.275  | \$ 34.939  | \$ 32.638  |
| 366 | RON BLANCO                                                                                                                      | BOTELLA*750ML  | \$ 46.400  | \$ 72.358  | \$ 75.976  | \$ 64.911  |
| 367 | TEQUILA TRADICIONAL                                                                                                             | BOTELLA*750ML  | \$ 95.200  | \$ 157.663 | \$ 165.546 | \$ 139.470 |
| 368 | WHISKY 12 AÑOS                                                                                                                  | BOTELLA*750ML  | \$ 176.200 | \$ 209.693 | \$ 220.178 | \$ 202.024 |
| 369 | WHISKY 18 AÑOS                                                                                                                  | BOTELLA*750ML  | \$ 426.200 | \$ 478.434 | \$ 502.356 | \$ 468.997 |
| 370 | VINO / TINTO-SECO BEBIDA ALCOHÓLICA OBTENIDO DE LA FERMENTACIÓN DE LA UVA PARA COCINAR,                                         | BOTELLA DE     | \$ 39.700  | \$ 44.891  | \$ 47.136  | \$ 43.909  |
| 371 | VINO / BLANCO Cabernet Sauvignon                                                                                                | BOTELLA*750 ML | \$ 73.900  | \$ 76.593  | \$ 80.423  | \$ 76.972  |
| 372 | VINO DULCE /Vino generoso dulce, quinado y aromatizado con hierbas                                                              | BOTELLA*750 ML | \$ 27.400  | \$ 30.190  | \$ 31.699  | \$ 29.763  |
| 373 | VINO BLANCO PARA COCINA                                                                                                         | BOTELLA*750 ML | \$ 26.300  | \$ 29.524  | \$ 31.000  | \$ 28.941  |
| 374 | VINO DE PASAS *750 ML / Vino de suave aroma a ciruela y uva, con sabor a uva pasa, dulce, agradable al paladar, de acidez baja. | BOTELLA*750 ML | \$ 15.100  | \$ 15.004  | \$ 15.754  | \$ 15.286  |
|     | <b>HIERBAS AROMATICAS FRESCAS, SECAS/ ESPECIAS / CONDIMENTOS</b>                                                                | <b>UM</b>      |            |            |            |            |
| 375 | JENGIBRE EN POLVO                                                                                                               | SOBRE*21 GR    | \$ 6.100   | \$ 7.381   | \$ 7.750   | \$ 7.077   |
| 376 | PAPRIKA O PIMENTON EN POLVO                                                                                                     | TARRO*56,7 G   | \$ 14.000  | \$ 16.940  | \$ 17.787  | \$ 16.242  |
| 377 | ALBAHACA FRESCA                                                                                                                 | PAQ            | \$ 1.550   | \$ 1.876   | \$ 1.969   | \$ 1.798   |
| 378 | ALBAHACA EN POLVO                                                                                                               | TARRO*21,3 G   | \$ 13.400  | \$ 16.214  | \$ 17.025  | \$ 15.546  |
| 379 | ANIS ESTRELLADO                                                                                                                 | PAQ*25 GRS     | \$ 5.000   | \$ 6.050   | \$ 6.353   | \$ 5.801   |
| 380 | HIERBA AROMÁTICA FRESCA                                                                                                         | PAQ            | \$ 1.550   | \$ 1.876   | \$ 1.969   | \$ 1.798   |
| 381 | BICARBONATO DE SODIO                                                                                                            | SOBRE *43 GRS  | \$ 1.000   | \$ 1.210   | \$ 1.271   | \$ 1.160   |
| 382 | CEBOLLIN                                                                                                                        | *ATADO         | \$ 1.200   | \$ 1.210   | \$ 1.271   | \$ 1.227   |
| 383 | CIDRON FRESCO                                                                                                                   | SOBRE*70 GRS   | \$ 1.450   | \$ 1.755   | \$ 1.842   | \$ 1.682   |
| 384 | CLAVO ASTILLA                                                                                                                   | SOBRE* 10 GR   | \$ 1.400   | \$ 1.452   | \$ 1.525   | \$ 1.459   |
| 385 | COLOR AMARILLO CONDIMENTO                                                                                                       | SOBRE*60GR     | \$ 1.200   | \$ 3.146   | \$ 3.303   | \$ 2.550   |
| 386 | COMINO MOLIDO                                                                                                                   | FCO*43 GR      | \$ 3.400   | \$ 4.538   | \$ 4.764   | \$ 4.234   |
| 387 | COMINO PEPA                                                                                                                     | SOBRE*36GR     | \$ 3.300   | \$ 3.993   | \$ 4.193   | \$ 3.829   |
| 388 | CURCUMA                                                                                                                         | FCO*30 G R     | \$ 2.100   | \$ 2.541   | \$ 2.668   | \$ 2.436   |
| 389 | CURRY EN POLVO PREMIUM                                                                                                          | FCO*44 GRS     | \$ 5.200   | \$ 6.292   | \$ 6.607   | \$ 6.033   |
| 390 | CURRY EN POLVO                                                                                                                  | TARRO*56,7 G   | \$ 12.300  | \$ 14.883  | \$ 15.627  | \$ 14.270  |
| 391 | GUAYABITA PEPA                                                                                                                  | SOBRE*10 GRS   | \$ 1.000   | \$ 1.210   | \$ 1.271   | \$ 1.160   |
| 392 | HIERBA AROMATICA MENTA FRESCA                                                                                                   | * PAQ          | \$ 1.450   | \$ 1.755   | \$ 1.842   | \$ 1.682   |
| 393 | HIERBAS AROMATICAS GUASCA / FRESCA                                                                                              | * PAQ          | \$ 1.450   | \$ 1.755   | \$ 1.842   | \$ 1.682   |
| 394 | HINOJO / FRESCO *                                                                                                               | SOBRE*30GR     | \$ 1.450   | \$ 1.755   | \$ 1.842   | \$ 1.682   |
| 395 | LAUREL / FRESCO                                                                                                                 | SOBRE*20GR     | \$ 1.550   | \$ 1.876   | \$ 1.969   | \$ 1.798   |
| 396 | LIMONCILLO FRESCO                                                                                                               | *PAQ           | \$ 1.550   | \$ 1.876   | \$ 1.969   | \$ 1.798   |
| 397 | MOSTAZA PEPA                                                                                                                    | *PAQ 20 GR     | \$ 1.000   | \$ 1.331   | \$ 1.398   | \$ 1.243   |
| 398 | NUEZ MOSCADA                                                                                                                    | SOBRE*15 GRS   | \$ 2.250   | \$ 2.723   | \$ 2.859   | \$ 2.610   |
| 399 | OREGANO DESHIDRATADO /                                                                                                          | SOBRE*15 GRS   | \$ 3.100   | \$ 3.751   | \$ 3.939   | \$ 3.597   |
| 400 | OREGANO FRESCO                                                                                                                  | SOBRE*60 GRS   | \$ 1.450   | \$ 1.755   | \$ 1.842   | \$ 1.682   |



|                                             |                                                |               |            |            |              |            |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------|------------|------------|--------------|------------|
| 401                                         | OREGANO MOLIDO                                 | * 30 GR       | \$ 1.900   | \$ 2.178   | \$ 2.287     | \$ 2.122   |
| 402                                         | PAPRIKA EN POLVO                               | FCO*40 GR     | \$ 5.400   | \$ 6.534   | \$ 6.861     | \$ 6.265   |
| 403                                         | PICANTE EL REY                                 | SOBRE *20 GR  | \$ 1.200   | \$ 1.452   | \$ 1.525     | \$ 1.392   |
| 404                                         | PIMIENTA MOLIDA                                | FCO*60 GRS    | \$ 2.800   | \$ 3.509   | \$ 3.684     | \$ 3.331   |
| 405                                         | PIMIENTA PEPA                                  | SOBRE*10GR    | \$ 1.250   | \$ 1.513   | \$ 1.588     | \$ 1.450   |
| 406                                         | PISTACHO MOLIDO                                | SOBRE*85 GRS  | \$ 17.200  | \$ 20.812  | \$ 21.853    | \$ 19.955  |
| 407                                         | POLEO / FRESCO                                 | SOBRE*40GR    | \$ 1.450   | \$ 1.755   | \$ 1.842     | \$ 1.682   |
| 408                                         | ROMERO / FRESCO                                | *PAQ          | \$ 1.450   | \$ 1.755   | \$ 1.842     | \$ 1.682   |
| 409                                         | TOMILLO / FRESCO                               | *PAQ          | \$ 1.450   | \$ 1.755   | \$ 1.842     | \$ 1.682   |
| 410                                         | TORONJIL / FRESCO                              | *PAQ          | \$ 1.450   | \$ 1.755   | \$ 1.842     | \$ 1.682   |
| 411                                         | YERBABUENA FRESCA                              | *PAQ          | \$ 1.450   | \$ 1.755   | \$ 1.842     | \$ 1.682   |
|                                             | <b>ASEO Y PLASTICOS</b>                        | <b>UM</b>     |            |            |              |            |
| 412                                         | DESENGRASANTE LIQUIDO TIPO SPRAY               | FCO* 1000ML   | \$ 6.400   | \$ 6.171   | \$ 6.480     | \$ 6.350   |
| 413                                         | BOLSA CIERRE FACIL PARA SANDWICH               | CAJA*50 UND   | \$ 13.600  | \$ 15.851  | \$ 16.644    | \$ 15.365  |
| 414                                         | BOLSA CIERRE FACIL PEQUEÑA                     | CAJA* 15 UND  | \$ 13.700  | \$ 16.577  | \$ 17.406    | \$ 15.894  |
| 415                                         | BOLSA CIERRE FACIL *20 MEDIANA / CONGELAR      | CAJA * 20 UND | \$ 12.900  | \$ 15.125  | \$ 15.881    | \$ 14.635  |
| 416                                         | BOLSA CIERRE FACIL *20 GRANDE / ALMACENAR      | * CAJA 20 UND | \$ 12.900  | \$ 12.947  | \$ 13.594    | \$ 13.147  |
| 417                                         | BOLSA NEGRA 65 * 90 / GRANDE                   | PAQ *6 UND    | \$ 4.900   | \$ 5.445   | \$ 5.717     | \$ 5.354   |
| 418                                         | MOLDE PARA LASAGNA                             | PAQ * 6 UND   | \$ 3.400   | \$ 4.114   | \$ 4.320     | \$ 3.945   |
| 419                                         | VASO PLASTICO DESECHABLE* 12 ONZ               | PAQ*50 UND    | \$ 7.600   | \$ 9.196   | \$ 9.656     | \$ 8.817   |
| 420                                         | VASO PLASTICO * 7 ONZ                          | PAQ*12 UND    | \$ 7.800   | \$ 8.954   | \$ 9.402     | \$ 8.719   |
| 421                                         | VASO PLASTICO * 9 ONZ                          | PAQ* 50 UND   | \$ 6.300   | \$ 7.623   | \$ 8.004     | \$ 7.309   |
| 422                                         | VASO MURANO * 9 ONZ                            | PAQ * 12 UND  | \$ 8.700   | \$ 6.776   | \$ 7.115     | \$ 7.530   |
| 423                                         | VASO MURANO * 07 ONZ                           | PAQ * 12 UND  | \$ 7.800   | \$ 8.954   | \$ 9.402     | \$ 8.719   |
| 424                                         | COPA VENECIANA *10 / 3 ONZ CON TAPA            | PAQ*10 UND    | \$ 3.900   | \$ 4.719   | \$ 4.955     | \$ 4.525   |
| 425                                         | CUCHARA PLASTICA GRANDE                        | PAQ*25UND     | \$ 3.300   | \$ 3.993   | \$ 4.193     | \$ 3.829   |
| 426                                         | CUCHILLO PLASTICO GRANDE                       | PAQ*25 UND    | \$ 3.500   | \$ 3.993   | \$ 4.193     | \$ 3.895   |
| 427                                         | ENCENDEDOR DESECHABLE                          | *UNIDAD       | \$ 1.000   | \$ 1.210   | \$ 1.271     | \$ 1.160   |
| 428                                         | TOALLA DESECHABLE LAVABLE                      | PAQ* 3        | \$ 32.400  | \$ 39.204  | \$ 41.164    | \$ 37.589  |
| 429                                         | TENEDOR PLASTICO GRANDE                        | PAQ*25UND     | \$ 3.500   | \$ 3.993   | \$ 4.193     | \$ 3.895   |
| 430                                         | FILTROS PARA CAFÉ                              | *CANASTA      | \$ 8.800   | \$ 10.648  | \$ 11.180    | \$ 10.209  |
| 431                                         | GEL ANTIBACTERIAL PARA MANOS                   | FCO*250 ML    | \$ 5.500   | \$ 6.655   | \$ 6.988     | \$ 6.381   |
| 432                                         | JABON LIQUIDO PARA MANOS VALVULA               | FCO*600 ML    | \$ 7.300   | \$ 8.833   | \$ 9.275     | \$ 8.469   |
| 433                                         | LAVAPLATOS LÍQUIDO                             | FCO*1000ML    | \$ 5.900   | \$ 7.018   | \$ 7.369     | \$ 6.762   |
| 434                                         | LIMPIADOR>>ARRANCAGRASA                        | FCO*500ML     | \$ 18.800  | \$ 20.449  | \$ 21.471    | \$ 20.240  |
| 435                                         | COLOR (HIPOCLORITO)                            | FCO*2000ML    | \$ 4.000   | \$ 4.780   | \$ 5.018     | \$ 4.599   |
| 436                                         | PAPEL VINIPEL                                  | CAJA*300 MTS  | \$ 39.800  | \$ 48.158  | \$ 50.566    | \$ 46.175  |
| 437                                         | PALILLOS                                       | CAJA *180 UND | \$ 800     | \$ 968     | \$ 1.016     | \$ 928     |
| 438                                         | PALO PINCHO 25 X100CM                          | *CAJA         | \$ 2.600   | \$ 3.146   | \$ 3.303     | \$ 3.016   |
| 439                                         | PALILLO TIPO HAMBURGUESA                       | PAQ *100 UND  | \$ 1.600   | \$ 1.936   | \$ 2.033     | \$ 1.856   |
| 440                                         | PLATO 20 CM *20 / BLANCO                       | PAQ*20 UND    | \$ 5.200   | \$ 6.292   | \$ 6.607     | \$ 6.033   |
| 441                                         | PORTA COMIDA 3/D                               | *20 UND P-3   | \$ 12.600  | \$ 15.246  | \$ 16.008    | \$ 14.618  |
| 442                                         | SERVILETA DE LUJO                              | PAQ*40 UND    | \$ 7.100   | \$ 5.808   | \$ 6.098     | \$ 6.335   |
| 443                                         | AGUA EN BOTELLA SIN GAS                        | * 600 ML      | \$ 1.000   | \$ 1.029   | \$ 1.080     | \$ 1.036   |
| 444                                         | TRAPERO CON CABO                               | UND           | \$ 14.100  | \$ 15.488  | \$ 16.262    | \$ 15.283  |
| 445                                         | ESCOBA CON CABO                                | UND           | \$ 12.400  | \$ 12.342  | \$ 12.959    | \$ 12.567  |
| 446                                         | DETERGENTE                                     | *KG           | \$ 5.900   | \$ 7.139   | \$ 7.496     | \$ 6.845   |
| 447                                         | INSTACREM BOLSA *100 / SOBRES                  | *100 SOBRES   | \$ 21.300  | \$ 24.563  | \$ 25.791    | \$ 23.885  |
| 448                                         | MAYONESA                                       | * KG          | \$ 19.200  | \$ 21.054  | \$ 22.107    | \$ 20.787  |
| 449                                         | PAPA / SURTIDA                                 | * PAQ         | \$ 26.000  | \$ 31.460  | \$ 33.033    | \$ 30.164  |
| 450                                         | HARINA DE TRIGO FORTIFICADA                    | * 50KG        | \$ 170.900 | \$ 194.810 | \$ 204.551   | \$ 190.087 |
| 451                                         | VINAGRE BALSÁMICO DE MODENA *250 ML / OLIVETTO | 269239        | \$ 17.800  | \$ 21.632  | \$ 22.713    | \$ 20.715  |
| 452                                         | BAGRE FRESCO KILO                              | 036498        | \$ 36.900  | \$ 41.239  | \$ 43.301    | \$ 40.480  |
| 453                                         | FILETE DE SALMÓN KILO                          | 056977        | \$ 89.900  | \$ 113.724 | \$ 119.410   | \$ 107.678 |
| 454                                         | CAVIAR *100 G / NEGRO                          | 530111        | \$ 33.800  | \$ 42.757  | \$ 44.895    | \$ 40.484  |
| 455                                         | ARROZ ARBORIO COLAVITA *500 G / RISSOTO        | 502694        | \$ 19.100  | \$ 24.162  | \$ 25.370    | \$ 22.877  |
| 456                                         | SALSA TABLE TOP *148 ML / SOYA LITE            | 269889        | \$ 22.700  | \$ 26.059  | \$ 27.362    | \$ 25.374  |
| Total Presupuesto unitario con iva incluido |                                                |               |            |            | \$ 7.552.729 |            |



|                                          |
|------------------------------------------|
| TOTAL PRESUPUESTO OFICIAL MONTO AGOTABLE |
|------------------------------------------|

|                |
|----------------|
| \$ 108.000.000 |
|----------------|

**OBSERVACIONES:** OBSERVACIONES: Conforme a la Circular No. 133 de 2013, emitida por el SENA que estableció los lineamientos de los estudios de mercado y en aras de determinar el presupuesto oficial se procede revisar los conceptos técnicos de bases de datos especializadas, junto con las cotizaciones enviadas por G-MARCO SAS, SUPERMERCADOS MERCACENTRO y TIENDA JUANTIBE; Se halló la Desviación Estándar Media con el fin de determinar la dispersión de los precios unitarios frente al promedio. Se establece como presupuesto por cantidades unitarias la suma de **SIETE MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL SETECIENTOS VEINTINUEVE PESOS M/CTE (\$7.552.729,00)** y según apropiación presupuestal el centro de formación estima el Presupuesto Oficial a monto agotable la suma de **CIENTO OCHO MILLONES DE PESOS MCTE (\$108.000.000)**, incluido el impuesto al valor agregado (IVA.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal.

El valor anterior fue el resultado del estudio de mercado, elaborado con base en información suministrada por las empresas que, al momento de cotizar, tuvieron en cuenta las leyes del mercado (oferta y la demanda), el valor del transporte y de las pólizas y los costos asociados con la presentación de las ofertas.

El presupuesto se elaboró mediante el análisis estadístico de promedio o media aritmética, considerada como la *“...medida de tendencia central más frecuentemente usada. Para calcular la media aritmética o promedio de un conjunto de observaciones, deben sumarse todos los valores y dividir el resultado por el número total de observaciones...”*

El presupuesto oficial para la presente contratación es de **CIENTO OCHO MILLONES DE PESOS MCTE (\$108.000.000)**, incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos. Es de indicar que el proceso de selección se realizara por el monto total de los recursos asignados por la Dirección general para la vigencia 2026. No obstante, el valor final del contrato se definirá al finalizar la ejecución de este, de conformidad con los servicios realmente requeridos y prestados, los cuales no pueden exceder del valor del Presupuesto Oficial destinado para el mismo.

### **1.2. Oferta Con Valor Artificialmente Bajo.**

Si de acuerdo con la información obtenida por la Entidad Estatal en su deber de análisis de que trata el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del presente decreto, el valor de una oferta parece artificialmente bajo, la Entidad Estatal debe requerir al oferente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, el comité evaluador de que trata el artículo anterior, o quien haga la evaluación de las ofertas, debe recomendar rechazar la oferta o continuar con el análisis de esta en la evaluación de las ofertas.

Cuando el valor de la oferta sobre la cual la Entidad Estatal tuvo dudas sobre su valor responde a circunstancias objetivas del oferente y de su oferta que no ponen en riesgo el cumplimiento del contrato si este es adjudicado a tal oferta, la Entidad Estatal debe continuar con su análisis en el proceso de evaluación de ofertas.

En este aspecto, de acuerdo con los lineamientos impartidos por Colombia Compra Eficiente en la “Guía para el Manejo de Ofertas Artificialmente Bajas en Procesos de Contratación” ha determinado: En caso de evidenciar precio supuesto artificialmente bajo acorde al estudio de mercado, la entidad solicitará al proponente aclaración y explicación para permitir el análisis completo de la oferta y su sostenibilidad durante la vigencia del contrato, para lo cual solicitará aclaración de la oferta con la siguiente desagregación del precio del ítem o ítems que lo considere:

Oferta = Costo del bien, servicio u obra (insumos, equipos, personal) + Gastos generales + imprevistos



+ utilidad

De igual manera se establece que en caso de que el proponente no aclare o sustente su oferta conforme lo solicite la Entidad, la oferta será rechazada.

## 2. Análisis Técnico Del Mercado

Teniendo en cuenta las necesidades del Centro de Comercio y Servicios del SENA Regional Tolima, en cuanto al suministro de materiales de formación para las áreas de cocina y panadería de los aprendices de población desplazados, integración con la media técnica, campesena y economía popular, a continuación, se describen las especificaciones técnicas a tener cuenta la cual deberá garantizar de acuerdo con la descripción de los bienes, unidad de medida, cantidad exigidas a continuación:

| ITEM | DENOMINACION TECNICA Y/O COMERCIAL | UM                        | CODCLASIFICACION DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC) unspsc | DESCRIPCION DEL PRODUCTO / CALIDAD MINIMA                                                                                                                                                                   | IDENTIFICACION ADICIONAL AL REQUERIDA/ASPECTO DEL PRODUCTO                                                           | PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO S/EMP AQUE | CANTIDAD |
|------|------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------|
| 1    | ACEITE VEGETAL, LIBRE DE GRASAS    | FRASCO*1000 CC            | 50151513                                                    | LIBRE DE RANCIDEZ, DE MATERIALES EXTRAÑOS, FECHA DE VENCIMIENTO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA                                                                                                      | ACEITE VEGETAL REFINADO, LIBRE DE GRASAS TRANS                                                                       | NTC 258                                 | 1        |
| 2    | ACEITE *1000 /GIRASOL              | FRASCO*1000 CC            | 50151513                                                    | LIBRE DE RANCIDEZ, DE MATERIALES EXTRAÑOS, FECHA DE VENCIMIENTO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA                                                                                                      | ACEITE DE GIRASOL REFINADO, LIBRE DE GRASAS TRANS                                                                    | NTC 258                                 | 1        |
| 3    | ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN       | BOTELLA DE VIDRIO *750 CC | 50151513                                                    | El aceite de oliva debe tener un aspecto limpio a 25 °C, tener sabor y olor característico y estar libre de rancidez. No deben contener sustancias extrañas. No presentar mezcla con otros aceites y grasas | ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN, PRESENTACIÓN LITRO                                                                     | NTC 258                                 | 1        |
| 4    | ACEITE SOLIDO / CREMOSO            | FRASCO*1000 CC            | 50151513                                                    | LIBRE DE RANCIDEZ, DE MATERIALES EXTRAÑOS, FECHA DE VENCIMIENTO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA                                                                                                      | 100% aceite vegetal. Rendidor en el proceso de freído. Deja a todos los fritos crocantes y secos. Naturalmente libre | NTC 258                                 | 1        |



|   |                                 |            |          |                                                                                             |                                                                                                                                        |                                                                                                                                      |   |
|---|---------------------------------|------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|   |                                 |            |          |                                                                                             | de grasas trans y colesterol<br>Práctico empaque.                                                                                      |                                                                                                                                      |   |
| 5 | ACEITUNA MANZANILLA EN CONSERVA | FCO *250GR | 50367218 | Las aceitunas podrán estar en un medio de cobertura liquido como salmuera, vinagre o aceite | El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento | Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa Norma Técnica Colombiana NTC 512-1 | 1 |
| 6 | ACEITUNA MORADAS EN CONSERVA    | FCO *250GR | 50367210 | Las aceitunas podrán estar en un medio de cobertura liquido como salmuera, vinagre o aceite | El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento | Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa Norma Técnica Colombiana NTC 512-2 | 1 |
| 7 | ACEITUNA RELLENA EN CONSERVA    | FCO *250GR | 50367211 | Las aceitunas podrán estar en un medio de cobertura liquido como salmuera, vinagre o aceite | El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante                   | Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa Norma Técnica Colombi              | 1 |



|    |                                   |           |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                     | su<br>almacena<br>miento                                                                                                                                       | ana<br>NTC<br>512-3                                                                                                                                                             |   |
|----|-----------------------------------|-----------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 8  | ALCAPARRA EN VINAGRE /EN CONSERVA | FCO*250GR | 50476814 | NTC 4107<br>Resolución 14712 del Ministerio de Salud.                                                                                                                                                                                                                               | Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o emparador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto | En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto.                                                                                               | 1 |
| 9  | ACHIRAS / BISCOCHO DE ACHIRA      | PAQ*250GR | 50182001 | Producto que no lleva grasas Hidrogenadas.<br>- Producto sin aditivos<br>- Conserva sabor natural. F11                                                                                                                                                                              | BISCOC HO DE ALMIDON DE ACHIRA                                                                                                                                 | En condiciones adecuadas de almacenamiento o hasta seis (6) meses . (Condiciones adecuadas de almacenamiento o son : 40 - 60 % de humedad relativa , 18 - 25 ° c de temperatura | 1 |
| 10 | AJO /MOLIDO                       | PAQ*125GR | 50171902 | Aspecto: Característico de la especia. Molido.<br>Color: Crema y característico del producto deshidratado.<br>Olor: Típico de la especia. Exento de olores atípicos.<br>Sabor: Intenso y típico de la especia.<br>Textura: Típica del producto<br>Otras: Ausencia materias extrañas | Ajo natural deshidratado y pulverizado.<br>Contiene sulfitos.                                                                                                  | NO APLICA                                                                                                                                                                       | 1 |



|        |                             |                     |              |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                              |   |
|--------|-----------------------------|---------------------|--------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>1 | AJONJOLI<br>TRADICION<br>AL | BOLS<br>A*500<br>GR | 101516<br>06 | Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud.<br>NTC 4423 | <p>El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: puede ser amarillo o característico de la variedad. Sabor: a nuez. Olor: característico de la variedad. Forma: ovalada. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. El producto no debe contener sustancias destinadas a dar aroma, color o a modificar las características fisicoquímicas.</p> | <p>Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto o que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil.</p> | 1 |
|--------|-----------------------------|---------------------|--------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|        |                              |                     |              |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |
|--------|------------------------------|---------------------|--------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>2 | AJONJOLI<br>DESCORTE<br>ZADO | SOBR<br>E*125<br>GR | 101516<br>06 | Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud.<br>NTC 4423 | El<br>producto<br>debe<br>estar libre<br>de<br>impureza<br>s o<br>materiale<br>s<br>extraños.<br>El<br>color:<br>puede ser<br>amarillo o<br>caracterís<br>tico de la<br>variedad.<br>Sabor: a<br>nuez<br>Olor:<br>caracterís<br>tico de la<br>variedad.<br>Forma:<br>ovalada.<br>No debe<br>presentar<br>olores<br>extraños,<br>ni<br>humedad<br>externa<br>anormal,<br>no se<br>permite la<br>presencia<br>de<br>plagas,<br>residuos<br>químicos<br>y signos<br>de<br>pudrición.<br>El<br>producto<br>no debe<br>contener<br>sustancia<br>s<br>destinada<br>s a dar<br>aroma,<br>color<br>o a<br>modificar<br>las<br>caracterís<br>ticas<br>fisicoquí<br>micas | Los<br>empaqu<br>es<br>deben<br>ser de<br>un<br>material<br>atóxico,<br>inaltera<br>ble al<br>contact<br>o con el<br>product<br>o que<br>no<br>altere<br>las<br>caracter<br>ísticas<br>del<br>product<br>o<br>y<br>asegure<br>n su<br>conserv<br>ación lo<br>preserv<br>en<br>durante<br>su vida<br>útil | 1 |
| 1<br>3 | ALMENDRA<br>EN PEPA          | SOBR<br>E*150<br>GR | 501017<br>16 | NTC 1291                                                     | Color:<br>que sea<br>uniforme<br>caracterís<br>tico de<br>producto<br>Olor y<br>sabor:<br>caracterís<br>tico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Debe<br>ser<br>envasa<br>do o<br>empaca<br>do en<br>material<br>inerte<br>que le<br>confiera                                                                                                                                                                                                             | 1 |



|    |                      |              |          |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                |   |
|----|----------------------|--------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    |                      |              |          |                                                                                                                                                                                                                           | Apariencia: firme seco y duro La almendra debe estar libre de residuos de sustancias tóxicas o infectado.                                                 | al producto o una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización                                                                 |   |
| 14 | ARANDANO EN CONSERVA | SOBRE*100 GR | 50372100 | Producto deshidratado, que consiste en la extracción y evaporación de líquidos del fruto como proceso básico. No contiene aditivos, conservantes, preservantes, endulzantes ni colorantes. Libre de Modificación Genética | Color: Propio de la variedad<br>Olor: Característico de la fruta, exento de olores extraños<br>Textura: Suave - firme<br>Sabor: Intenso sabor dulce-ácido | Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto o una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización | 1 |
| 15 | AREQUIPE             | TARRO*500 GR | 50131702 | Producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcares /                                                                                                                            | Los dulces de leche debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud NTC 3757                           | Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto o una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización | 1 |



|        |                          |                          |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                  |   |
|--------|--------------------------|--------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|        |                          |                          |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                        | n                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| 1<br>6 | ARROZ<br>ARBOREO         | BOLS<br>A*900<br>GR      | 502211<br>01 | SABOR/OLOR AUSENCIA DE SABORES Y OLORES<br>ESTRAÑAS<br>FORMA/COLOR GRANO MEDIO Y PERLADO DE<br>COLOR BLANCO UNIFORME No se acepta arroz que<br>posea olores objetables, ni exceda de<br>0.1 % de impurezas. No se debe brillar adicionando<br>aceite<br>mineral ni utilizar colorantes no                            | RISO<br>ARBORI<br>Oes de<br>grano<br>medio,<br>redondo y<br>blanqueci<br>no,                                                                                                           | Los<br>empaques<br>destina<br>dos<br>para<br>contene<br>r el<br>product<br>o deben<br>ser de<br>fibras<br>naturale<br>s,<br>poliprop<br>ileno,<br>polietile<br>no u<br>otro<br>material<br>que no<br>altere la<br>calidad<br>del<br>product<br>o | 1 |
| 1<br>7 | ARROZ<br>PARBORIZA<br>DO | BOLS<br>A<br>*1000<br>GR | 502211<br>01 | El arroz vaporizado (o "parbolizado") se obtiene tras<br>someter al arroz con cáscara a un remojo de 60 °C y a<br>continuación, a una fuerte presión de vapor, así se<br>elimina una buena parte del almidón, conservando<br>vitaminas y sales minerales que los arroces<br>tradicionales pierden durante su pulido. | El arroz<br>parboliza<br>do,<br>también<br>como<br>arroz<br>vaporiza<br>do, es un<br>arroz que<br>industrial<br>mente<br>viene pre<br>cocido<br>por<br>vapor,<br>por eso el<br>nombre. | NO<br>APLICA                                                                                                                                                                                                                                     | 1 |



|        |                            |                          |              |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                      |   |
|--------|----------------------------|--------------------------|--------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>8 | ARROZ<br>BLANCO<br>EXCELSO | BOLS<br>A<br>*1000<br>GR | 502211<br>01 | NTC 671 | Arroz<br>elaborado<br>,<br>descasca<br>rado al<br>cual se le<br>ha<br>eliminado<br>parcial<br>o<br>totalment<br>e el<br>germen y<br>las capas<br>de la<br>aleurona<br>Se<br>conoce<br>en<br>el<br>lenguaje<br>internacio<br>nal como<br>arroz<br>pulido. El<br>arroz<br>blanco se<br>clasifica<br>por tipos<br>y por<br>grados,<br>de<br>acuerdo<br>con el<br>porcentaj<br>e de<br>defectos<br>presentes<br>.<br>Requisito<br>s<br>generales<br>:<br>No se<br>acepta<br>arroz que<br>posea<br>olores<br>objetable<br>s, ni<br>exceda<br>de<br>0.1 % de<br>impureza<br>s | Los<br>empaqu<br>es<br>destina<br>dos<br>para<br>contene<br>r el<br>product<br>o deben<br>ser de<br>fibras<br>naturale<br>s,<br>poliprop<br>ileno,<br>polietile<br>no u<br>otro<br>material<br>que no<br>altere la<br>calidad<br>del<br>product<br>o | 1 |
|--------|----------------------------|--------------------------|--------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|    |                          |               |          |                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                           |   |
|----|--------------------------|---------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 19 | ARROZ BLANCO TRADICIONAL | BOLS A*500 GR | 50221101 | NTC 671                                                                                                                                                                          | <p>Arroz elaborado, descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona. Se conoce en el lenguaje internacional como arroz pulido. El arroz blanco se clasifica por tipos y por grados, de acuerdo con el porcentaje de defectos presentes.</p> <p>Requisitos generales:</p> <p>No se acepta arroz que posea olores objetables, ni exceda de 0.1 % de impurezas.</p> | <p>Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto.</p> | 1 |
| 20 | ARVEJA AMARILLA SECA     | BOLS A*500 GR | 50423515 | La arveja seca no debe tener una humedad mayor al 13%. Debe presentar color y olor característico propio del grano. La arveja limpia no debe contener más del 1.0% de impurezas. | <p>El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no</p>                                                                      | 1 |



|        |                                 |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                    |   |
|--------|---------------------------------|--------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|        |                                 |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                          | altere las características del producto                                                                                                            |   |
| 2<br>1 | ARVEJA VERDE SECA               | BOLSA*500 GR | 50423515 | La arveja seca no debe tener una humedad mayor al 13%. Debe presentar color y olor característico propio del grano. La arveja limpia no debe contener más del 1.0% de impurezas.                                                                                                                                                                                                                                                                        | El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005                                                                        | Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto              | 1 |
| 2<br>2 | ARVEJA EN COSERVA CON ZANAHORIA | LATA*300GR   | 50463516 | Producto con tratamiento térmico, elaborado con vegetales.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | COLOR Verde característico de la arveja y de la zanahoria<br>OLOR Característico a vegetales en conserva salado<br>SABOR Característico a arveja con sal | Sin colorantes<br>Sin conservantes<br>Abre fácil                                                                                                   | 1 |
| 2<br>3 | ATUN AGUA EN CONSERVA           | LATA*175 GRS | 50467007 | Atún en conserva, es el producto constituido por la carne de atún, aceite de soya, agua y sal<br>Producto de la pesca, constituido por la carne de las especies apropiadas envasadas con agua y/o aceite con la adición de sal, aderezos, especias comestibles con o sin aditivos permitidos y de cualquier tipo de ingrediente o sustancia que genera ganancia en el peso drenado; que es envasado herméticamente y sometido a un tratamiento térmico. | Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento, vigente, con registro sanitario de INVIMA<br>Clasificado como lomos de atún  | El atún enlatado en conserva debe cumplir con los requisitos físicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276 | 1 |



|    |                            |               |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                              |   |
|----|----------------------------|---------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    |                            |               |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | (compacto) en agua. Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la NTC – 1276                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                              |   |
| 24 | ATUN EN ACEITE EN CONSERVA | LATA* 175 GRS | 50467008 | <p>Atún en conserva, es el producto constituido por la carne de atún, aceite de soya, agua y sal. Producto de la pesca, constituido por la carne de las especies apropiadas envasadas con agua y/o aceite con la adición de sal, aderezos, especias comestibles con o sin aditivos permitidos y de cualquier tipo de ingrediente o sustancia que genera ganancia en el peso drenado; que es envasado herméticamente y sometido a un tratamiento térmico.</p> | <p>Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento, vigente, con registro sanitario de INVIMA. Clasificado como lomo de atún (compacto) en aceite. Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la NTC – 1276.</p> | <p>El atún enlatado o en conserva debe cumplir con los requisitos físicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276.</p> | 1 |



|        |                                              |                     |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                    |   |
|--------|----------------------------------------------|---------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2<br>5 | ATUN EN<br>ACEITE DE<br>OLIVA EN<br>CONSERVA | LATA*<br>160<br>GRS | 504670<br>09 | Atún en conserva, es el producto constituido por la carne de atún, aceite de soya, agua y sal. Producto de la pesca, constituido por la carne de las especies apropiadas envasadas con agua y/o aceite con la adición de sal, aderezos, especias comestibles con o sin aditivos permitidos y de cualquier tipo de ingrediente o sustancia que genera ganancia en el peso drenado; que es envasado herméticamente y sometido a un tratamiento térmico. | Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento, vigente, con registro sanitario de INVIMA. Clasificado como lomos de atún (compacto) en aceite. Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la NTC – 1276. | El atún enlatado o en conserva debe cumplir con los requisitos físicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276.                                                                              | 1 |
| 2<br>6 | AVENA DE<br>FIBRA<br>MOLIDA                  | BOLSA*<br>250<br>GR | 101516<br>05 | Harina color uniforme, ligeramente crema, razonablemente libre de manchas oscuras, cascarrillas y material extraño.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 100% Avena de Grano Entero Molida, obtenida de la molienda de las avenas en hojuelas o de granos de avena precocidos.                                                                                                                            | Para Tarros: Cartón corrugado de resistencia adecuada, impreso y sellado con goma. Para bolsa con Zipper: Bolsa exterior de Polietileno impresa y caja corrugada. Para otras bolsas: Bolsa exterior de Polietileno. Para la línea. | 1 |



|    |               |              |          |                                                                      |                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
|----|---------------|--------------|----------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    |               |              |          |                                                                      |                                                                                                                                       | industrial (12 kg, 25 kg): Bolsa exterior de Papel o Polipropileno impresa                                                                                                                                                                                     |   |
| 27 | AZUCAR BLANCA | BOLSA*500 GR | 50161814 | Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica -NTC 611 | El azúcar blanco no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una inadecuada manipulación del producto. | El azúcar blanco se debe empacar en recipientes de material adecuado que no altere las características del producto y lo preserve durante su transporte y almacenamiento. El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de Protección Social | 1 |



|    |                    |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
|----|--------------------|--------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 28 | AZUCAR MORENA      | BOLSA*1000GR | 50161814 | Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica -NTC 611                                                                                                                                                                                                                                               | El azúcar morena no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una inadecuada manipulación del producto.                                                           | El azúcar morena se debe empacar en recipientes de material adecuado que no altere las características del producto y lo preserve durante su transporte y almacenamiento. El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de Protección Social | 1 |
| 29 | AZUCAR PULVERIZADA | BOLSA* 500GR | 50161814 | NTC 778, El azúcar pulverizado es sacarosa finamente triturada o molida hasta que quede convertida en polvo, con cristales de un diámetro inferior a 0,15 mm. Azúcar en polvo o para glasear, es azúcar granulado y procesado hasta convertirlo en un polvo fino, pero que no puede reemplazar al azúcar granulado | El azúcar pulverizada debe cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. Humedad granulada, % m/m: 0.05 máximo Humedad moldeada, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximo. | Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y asegure su conservación lo preserven durante su transporte y almace                                                                                            | 1 |



|        |                                         |                     |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                      |   |
|--------|-----------------------------------------|---------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|        |                                         |                     |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | namient<br>o                                                                                                                         |   |
| 3<br>0 | AVENA DE<br>HOJUELA<br>BASE DE<br>FIBRA | BOLS<br>A*500<br>GR | 101516<br>05 | <p>Producto obtenido a partir de la laminación del grano de avena entero, limpio y sano, sometido previamente a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas.</p> <p>En la elaboración de este producto no se han utilizado aditivos ni conservantes químicos.</p> | <p>Color: Debe presentar un color castaño o caoba claro uniforme.</p> <p>Aspecto: Mezcla homogénea de hojuelas de tamaño uniforme, de forma ovalada, bordes suaves, superficie suave, compacta y sin desprendimiento de partículas.</p> <p>Olor y Sabor: El producto tendrá olor y sabor característico a avena tostada, estará libre de olores o sabores extraños (rancio, amargo, a productos químicos).</p> | <p>Tipo de envase primario : Saco Polipropileno Termolaminado</p> <p>Tipo de envase secundario (opcional) : Bolsa de polietileno</p> | 1 |



|        |                                                   |                         |              |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |
|--------|---------------------------------------------------|-------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 3<br>1 | CREMA EN<br>POLVO<br>/PARA<br>POSTRES Y<br>TORTAS | SOBR<br>E *50<br>GRS    | 501718<br>33 | Polvo para preparar Crema Chantilly Artificial<br>libre de gluten.<br>Ideal para rellenar y decorar tortas, pasteles,<br>postres y helados.                                         | Aproxima<br>damente<br>1 litro de<br>crema                                                                                    | Los<br>empaqu<br>es<br>deben<br>ser de<br>un<br>material<br>adecua<br>do que<br>no<br>altere<br>las<br>caracter<br>ísticas<br>del<br>product<br>o y<br>asegure<br>n su<br>conserv<br>ación lo<br>preserv<br>en<br>durante<br>su<br>transpor<br>te y<br>almace<br>namient<br>o | 1 |
| 3<br>2 | BIZCOCHO<br>DE<br>CUAJADA                         | PAQ*<br>185<br>GRS      | 501819<br>04 | Producto que no lleva grasas Hidrogenadas.<br>- Producto sin<br>aditivos<br>- Conserva sabor natural.                                                                               | BISCOC<br>HO DE<br>ALMIDO<br>N DE<br>ACHIRA                                                                                   | En<br>condicio<br>nes<br>adecua<br>das de<br>almace<br>namient<br>o hasta<br>seis (6)<br>meses .<br>(Condi<br>ones<br>adecua<br>das de<br>almace<br>namient<br>o son :<br>40 - 60<br>% de<br>humeda<br>d<br>relativa<br>, 18 - 25<br>° c de<br>tempera<br>tura                | 1 |
| 3<br>3 | BOCADILLO<br>DE<br>GUAYABA<br>EN LONJA            | BARR<br>A<br>*500<br>GR | 501618<br>14 | Producto sólido obtenido de la concentración por<br>cocción del<br>jugo o pulpa de guayaba con la adición de<br>edulcorantes y<br>aditivos permitidos. Producto de consumo directo. | El<br>producto<br>se<br>empacará<br>en<br>material<br>inerte que<br>garantice<br>al<br>producto<br>el<br>mantenim<br>iento de | Color:<br>rojo<br>oscuro. Sabor:<br>dulce, caracter<br>ístico de la<br>guayab<br>a. Debe<br>estar<br>libre de la                                                                                                                                                              | 1 |



|        |                                        |                     |              |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |
|--------|----------------------------------------|---------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|        |                                        |                     |              |                                                                                                                                                            | las<br>caracterís<br>ticas<br>microbiol<br>ógicas,<br>fisicoquí<br>micas,<br>nutriciona<br>les y<br>organolépt<br>icas<br>del<br>producto                    | presenc<br>ia de<br>plagas<br>(insecto<br>s o<br>larvas),<br>humeda<br>d<br>extra<br>anormal<br>y<br>ferment<br>ación.                                                                                                                                                        |   |
| 3<br>4 | CEBADA<br>PERLADA<br>EN GRANO<br>SECO  | BOLS<br>A*500<br>GR | 101516<br>03 | Producto obtenido de la limpieza del grano de cebada,<br>cumpliendo con parámetros de humedad menor o<br>igual a 14. Libre de impurezas y/o contaminantes. | COLOR :<br>AMARILL<br>O<br>CREMA<br>ASPECT<br>O:<br>GRANOS<br>OVALAD<br>OS<br>OLOR:<br>CARACT<br>ERÍSTIC<br>O<br>FRESCO<br>SABOR :<br>CARACT<br>ERÍSTIC<br>O | Los<br>empaqu<br>es<br>deben<br>ser de<br>un<br>material<br>adecua<br>do que<br>no<br>altere<br>las<br>caracter<br>ísticas<br>del<br>product<br>o y<br>asegure<br>n su<br>conserv<br>ación lo<br>preserv<br>en<br>durante<br>su<br>transpor<br>te y<br>almace<br>namient<br>o | 1 |
| 3<br>5 | CARNE DE<br>DIABLO /<br>EN<br>CONSERVA | LATA<br>*80<br>GR   | 501120<br>05 | Delicioso sabor con un toque picante. Perfecta para<br>comer con galletas, tostadas o con pan                                                              | en<br>conserva                                                                                                                                               | Los<br>empaqu<br>es<br>deben<br>ser de<br>un<br>material<br>adecua<br>do que<br>no<br>altere<br>las<br>caracter<br>ísticas<br>del<br>product<br>o y<br>asegure<br>n su<br>conserv<br>ación lo<br>preserv<br>en<br>durante<br>su<br>transpor<br>te y                           | 1 |



|    |                                   |              |          |                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                        |   |
|----|-----------------------------------|--------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    |                                   |              |          |                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                               | almacenamiento                                                                                                                                                                         |   |
| 36 | CALAMARES EN SU TINTA EN CONSERVA | LATA* 115 GR | 50112005 | <p>Aspecto: Trozos<br/> Color: negro característico<br/> Olor: Típico del producto. Exento de olores atípicos.<br/> Sabor: Característico del producto. Exento de sabores atípicos.<br/> Textura: Consistente y firme.<br/> Otras:</p> | NO APLICA                                                                                                                                                                                                                                     | <p>Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento</p>    | 1 |
| 37 | CEBOLLITAS ROJA EN CONSERVA       | FCO *250 GRS | 50405319 | <p>NTC 4107<br/> Resolución 14712 del Ministerio de Salud.</p>                                                                                                                                                                         | <p>Los vegetales empleados deben tener aspecto fresco debe estar sanos, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato, libre de la presencia de insectos y enfermedades.<br/> Sabor: a cebolla<br/> Color: blanco o rojo. Olor</p> | <p>En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto.<br/> Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o emparador (marca comercial),</p> | 1 |



|    |                                |                     |              |                                                                  | y sabor: característico depende el medio de cobertura empleado, tendiendo a ácido. Apariencia: brillante, transparente.                                                                                                                                                                                                                              | fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto                                                                                                                                                                            |   |
|----|--------------------------------|---------------------|--------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 38 | CEBOLLITAS BLANCAS EN CONSERVA | FCO*2<br>50<br>GRS  | 504053<br>19 | NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud.               | Los vegetales empleados deben tener aspecto fresco debe estar sanos, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Sabor: a cebolla Color: blanco o rojo. Olor y sabor: característico depende el medio de cobertura empleado, tendiendo a ácido. Apariencia: brillante, transparente. | En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o emparador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto | 1 |
| 39 | CEREAL DE CHOCOLATE            | CAJA*<br>550<br>GRS | 502212<br>01 | elaborados con cereales integrales y tienen el sabor a chocolate | Bolsa laminada de polipropileno biorientado o poliéster más                                                                                                                                                                                                                                                                                          | NO APLICA                                                                                                                                                                                                                                        | 1 |



|    |                                     |               |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                   |                                                                                                            |   |
|----|-------------------------------------|---------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    |                                     |               |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | polietileno de baja densidad pigmentado blanco con cierre tipo zipper                                                             |                                                                                                            |   |
| 40 | CEREAL AZUCARADO                    | CAJA* 730 GRS | 502212 01 | elaborados con cereales integrales                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Bolsa laminada de polipropileno biorientado o poliéster más polietileno de baja densidad pigmentado blanco con cierre tipo zipper | NO APLICA                                                                                                  | 1 |
| 41 | CHUCULA (HARINA A BASE DE CEREALES) | BOLSA* 225 GR | 502212 01 | <p>Producto procesado que resulta de mezclar harinas tostadas de cereales como:</p> <p>Maíz, habas, arveja, trigo y cebada, además de cacao, maní, clavo y canela.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Forma esférica maciza o en polvo.</li> <li>- Color marrón</li> <li>- Producto fresco, fácil de disolver</li> <li>- Consistencia dura y fácil de disolver.</li> <li>- Olor y sabor propio del producto.</li> <li>- Al producto no se le debe adicionar sustancias inertes, dextrinas, conservantes o materias extrañas.</li> <li>- Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.</li> <li>- El producto a suministrar debe ser de primera calidad.</li> </ul> <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima</p> | No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos                            | Bolsa de polietileno o polipropileno, grado alimentario de primer uso.<br>- El producto debe ser homogéneo | 1 |



|        |                                                                                              |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                             |   |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 4<br>2 | COBERTURA DE CHOCOLATE SEMIAMARGA / Elaborada con manteca de cacao, azúcar y leche en polvo. | CAJA* 500GR  | 50161511 | Producto obtenido de chocolate, sucedáneos del chocolate, chocolate compuesto o chocolate aromatizado que se utilizan generalmente para recubrir otros productos o hacer de chocolates o productos de sucedáneos para consumo directo                                                                                                                       | El chocolate de cobertura debe contener, en extracto seco, no menos del 35% de extracto seco total de cacao, del cual no menos del 31% será manteca de cacao y el 2,5%, por lo menos, extracto seco magro de cacao         | El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC-512-1 y NTC-512-2. Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes | 1 |
| 4<br>3 | CEREZAS /MARRASQUINO                                                                         | FCO*2 50 GRS | 50302527 | Características de la organolépticas cereza: Color: rojo negruzco dependiendo del grado de madurez. Sabor: ácido y dulce característico de la cereza. Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La cereza debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. | La cereza debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. | El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre                                | 1 |
| 4<br>4 | CHAMPIÑONES ENTEROS EN CONSERVA                                                              | FCO*2 80GR   | 50464815 | El aspecto de los champiñones es de textura lisa, color crema claro, y su sabor característico                                                                                                                                                                                                                                                              | en conserva                                                                                                                                                                                                                | En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado                                                                                  | 1 |



|        |                                           |               |              |                                                                                                |             |                                                                                                                                                                                                                                                      |   |
|--------|-------------------------------------------|---------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|        |                                           |               |              |                                                                                                |             | o con el nombre del producto, nombre del producto o o emparador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto                                                                                             |   |
| 4<br>5 | CHAMPIÑONES<br>CORTADOS<br>EN<br>CONSERVA | FCO*2<br>80GR | 504648<br>15 | El aspecto de los champiñones es de textura lisa, color crema claro, y su sabor característico | en conserva | En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto.<br>Rotulado con el nombre del producto, nombre del producto o o emparador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto | 1 |



|        |                                    |                     |              |                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
|--------|------------------------------------|---------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 4<br>6 | COCO<br>DESHIDRAT<br>ADO           | PAQ*<br>45 GR       | 503770<br>08 | NTC 695                                                                                                                                                                                           | Características de la organolépticas del coco: Color: depende de la variedad, la pulpa de blanca. Textura: la pulpa es dura. Sabor: dulce. Olor: La pulpa es aromática Forma: redonda u ovalada | Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajadura s, plagas ni enfermedades), limpio (Sin material es extraño s), con un color según la variedad. El coco debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños | 1 |
| 4<br>7 | COCTEL DE<br>FRUTAS EN<br>CONSERVA | LATA*<br>820<br>GRS | 501615<br>12 | Elaborado con mezcla de frutas en almíbar compuesta por un mínimo de 4 un máximo de 6. Los constituyentes obligatorios son: melocotón, pera y cereza, y los facultativos albaricoque, uva y piña. | en conserva                                                                                                                                                                                     | Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y asegure n su conserv                                                                                                                                                                                           | 1 |



|    |                                                                                      |             |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                               |   |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    |                                                                                      |             |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                     | acción lo preserv en durante su transporte y almacenamiento                                                                                                                   |   |
| 48 | CREMA DE COCO                                                                        | FCO*595 GR  | 50202801 | La Crema de coco es un alimento de consistencia suave, cremosa y de color blanco que puede ser utilizado en diferentes preparaciones culinarias y bebidas frías.                                                                                                                                                                     | Ideal para pasteles, postres y de cocteles.                                                                                                                                                                         | Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserv en durante su transporte y almacenamiento | 1 |
| 49 | CREMA PASTELERA PARA COBERTURA Y RELLENO DE PANADERIA Y RESPOSTERIA SABOR A VAINILLA | CAJA*4 LTRS | 50171833 | Es el producto obtenido de las emulsiones de grasas, aceites vegetales y almidones modificados que conjugados con sólidos lácteos obtenemos una crema de uso inmediato, en decoraciones en pan, pasteles. Es un producto elaborado con las técnicas más modernas de fabricación y sometida a estrictas normas de control de calidad. | Es una crema que al ser sometida a un proceso de horneado o cambios bruscos de temperatura, se conserva con la firmeza, color y sabor agradable con textura suave, cuerpo homogéneo y humedad agradable al paladar. | EMPAQUE PRIMARIO: Manga de polietileno de baja densidad. Grado alimenticio EMPAQUE SECUNDARIO: Caja de cartón corrugado                                                       | 1 |



|    |                                 |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                              |   |
|----|---------------------------------|--------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    |                                 |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Además tiene gran rendimiento, estabilizado en el decorado. Es ideal para rellenos con cualquier tipo de pan.                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                              |   |
| 50 | CROQUETAS DE YUCA PRECOCIDAS    | BOLSA*1000GR | 50456868 | El producto es elaborado a partir del lavado, pelado, cocción, molienda, formado y fritura de yucas sanas y frescas. Producto con forma prismática el cual requiere un proceso térmico adicional para ser ingerido.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apariencia: Prismática</li> <li>• Color: Amarillo Claro</li> <li>• Olor: Yuca</li> <li>• Sabor: Salado</li> <li>• Textura: Firme, acabado corrugado, sin presencia de material extraño ni puntos oscuros</li> </ul> | Almacenar en un lugar refrigerado con una temperatura menor a -18 °C, el cuarto debe de estar libre de olores fuertes y debe de permanecer aseado                            | 1 |
| 51 | CUCHUCO DE CEBADA EN GRANO SECO | BOLSA*500GR  | 50221001 | <p>Producto obtenido de la trituration de la cebada, grano de la especie Hordeum vulgare L. ssp., pelado y trozado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspecto grano triturado seco.</li> <li>- Color variable del blanco al café.</li> <li>- Olor característico.</li> <li>- Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.</li> <li>- Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.</li> <li>- El producto a suministrar debe ser de primera calidad.</li> </ul> <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> | olor sabor y color característicos del producto                                                                                                                                                                                                              | Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento | 1 |



|        |                                  |                     |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                   |   |
|--------|----------------------------------|---------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 5<br>2 | COCOA EN<br>POLVO                | BOLS<br>A*230<br>GR | 501615<br>11 | <p>Es el producto de la molienda de la torta de cacao o licor de cacao. - Producto al cual se le ha retirado la mayor parte de la manteca de cacao. - Color marrón. - Olor y sabor propio del producto. - No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao. - Al producto no se le debe adicionar sustancias inertes, dextrinas, conservantes o materias extrañas. - Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>                                           | <p>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</p> <p>- No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 1511 de 2011.</p> <p>- Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 518</p> | <p>Bolsa de polietileno o polipropileno, grado alimentario de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p> | 1 |
| 5<br>3 | CIRUELAS<br>PASAS EN<br>CONSERVA | PAQ*<br>500G<br>R   | 503528<br>00 | <p>Producto deshidratado.</p> <p>- Ciruelas enteras, sin semilla, sanas, libres de ataque de insectos y hongos.</p> <p>- Color marrón oscuro avinado.</p> <p>- Sabor y aroma característicos del producto.</p> <p>- Consistencia semiblanda.</p> <p>- Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.</p> <p>- Libre de ataque de insectos y enfermedades, materiales extraños, daño mecánico, manchas, perforaciones, y sin presencia de humedad.</p> <p>- El producto a suministrar debe ser de primera calidad.</p> <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima</p> | <p>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</p> <p>- No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</p> <p>- Cumplir con la norma INVIMA: Fruta deshidratada.</p>   | <p>Bolsa de polietileno o polipropileno, grado alimentario de primer uso. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color.</p>        | 1 |



|    |                               |                |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                         |                                                                                                                                                                               |   |
|----|-------------------------------|----------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 54 | CUCHUCO DE MAÍZ EN GRANO SECO | BOLSA *500 GR  | 50161511 | <p>Cuchuco de maíz es el producto obtenido de la tritución del grano del maíz blanco previamente trillado (conjunto de granos desgranados y enteros de maíz duro), "de la especie Zea mayz indentata L" y dentado "Zea mayz indurata L" pelado y trozado o semisólido.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspecto grano triturado seco.</li> <li>- Color blanco.</li> <li>- Olor característico.</li> </ul> <p>- Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.</p> <p>- Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.</p> <p>- El producto a suministrar debe ser de primera calidad.</p> <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> | No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. | Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.    | 1 |
| 55 | CREMA CHANTILLI               | SOBRE * 100 GR | 50171833 | <p>Polvo para preparar Crema Chantilly Artificial libre de gluten.</p> <p>Ideal para rellenar y decorar tortas, pasteles, postres y helados.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | olor sabor y color característicos del producto                                                         | Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento. | 1 |



|    |                                |               |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                         |                                                                                                                                                                            |   |
|----|--------------------------------|---------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 56 | CUCHUCO DE TRIGO EN GRANO SECO | BOLSA *500 GR | 50161511 | <p>Cuchuco de trigo es el producto obtenido de la tritución del grano del trigo, comn Triticum aestivum L., o trigo ramificado Triticum compactum host., pelado y trozado o semisólido.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspecto grano triturado seco.</li> <li>- Color variable del blanco al café.</li> <li>- Olor característico.</li> </ul> <p>- Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.</p> <p>- Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.</p> <p>- El producto a suministrar debe ser de primera calidad.</p> <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> | No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. | Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. | 1 |
| 57 | BREVAS EN CONSERVA             | FCO * 520 GR  | 50323100 | <p>Obtenido a partir de breva (higos) seleccionada posteriormente caladas en un almíbar concentrado controladamente hasta obtener un producto de excelentes características sensoriales y de preservación sin el uso de conservantes.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Brevas (higos). Sin colorantes, ni conservantes                                                         | Frasco de vidrio con tapa metálica. Peso neto: 520gramos. Embalaje:                                                                                                        | 1 |



|    |                                  |                     |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                             |   |
|----|----------------------------------|---------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 58 | MARGARIN<br>A VITINA<br>HOJALDRE | BOLS<br>A*500<br>GR | 501317<br>03 | <p>Margarina industrial: Emulsión de consistencia líquida o plástica constituida por agua y/o leche y/o sus derivados, con aceites vegetales y grasas vegetales comestibles, adicionada o no de saborizantes y/o especias, con un contenido de grasa no menor de 75% y cuyo punto de fusión está comprendido entre 20°C y 42°C, empleadas como materias primas en la elaboración de otros alimentos.</p> <p>Margarina Industrial de excelente plasticidad, la cual permite un rapido empaste y laminado, obteniendo un hojaldre liviano y crujiente.</p> | <p>Color, sabor y aroma característicos del producto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Libre de rancidez, de materiales extraños.</li> <li>- De fácil untuosidad.</li> <li>- Contenido mínimo de grasa: 80% m/m del producto.</li> </ul> <p>Cumplir con la NTC 241</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La margarina debe cumplir con los siguientes requisitos:</li> <li>- Humedad: 12 %</li> <li>- 16% máximo.</li> <li>- Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85%</li> <li>- Máximo.</li> <li>- Punto de fusión entre 20 y 42°C</li> <li>- máximo</li> <li>- Margarina Industrial.</li> <li>- Ácidos grasos libres 0.5%</li> <li>- Cloruro de sodio: 3,5% máximo</li> </ul> | <p>El producto o debe estar empacado en material es atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p> | 1 |
|----|----------------------------------|---------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|    |                                           |                    |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |
|----|-------------------------------------------|--------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 59 | DURAZNO<br>EN<br>MITADES<br>EN<br>COSERVA | LATA*<br>425G<br>R | 503249<br>00 | <p>Fruto procesado del durazno en mitades, sin semilla ni cáscara, y almíbar a base de azúcar. Fruta firme ideal para cortar y filetear.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sabor: Característico.</li> <li>- Olor: Característico.</li> <li>- Color: Amarillo brillante.</li> <li>- Textura: Suave</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No debe presentar sonidos de cliqueo, cuando se hace presión sobre la lata.</li> <li>- Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor.</li> <li>- Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.</li> <li>- El producto a suministrar debe ser de primera calidad.</li> </ul> <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> | <p>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 4929.</li> </ul> | <p>Tarro, lata, grado alimentario de primer uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color.</li> <li>- El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> </ul> | 1 |
|----|-------------------------------------------|--------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|    |                                                                                       |           |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                            |   |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---|
| 60 | ESENCIA LIQUIDA /PARA PARA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION /SABORES SURTIDOS | FCO *60CC | 50161509 | Líquido translucido semiviscoso de olor y sabor característico diferentes tipos de alimentos, de acuerdo con las especificaciones requeridas, como, vainilla, canela, frutas, productos lácteos y especias, entre otros, utilizado como saborizante y/o aromatizante en productos de pastelería, repostería, galletería y dulces | Debe presentar color, olor y sabor característico. No debe estar alterada, mal conservada, ácido benzoico, azúcar, ni sustancias extrañas. No debe contener cumarina. Se permite saborizante artificial grado alimenticio. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad | Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 | 1 |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---|



|        |                       |                           |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
|--------|-----------------------|---------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 6<br>1 | ESPÁRRAGO EN CONSERVA | FRAS<br>CO *<br>340<br>GR | 504016<br>00 | <p>Producto elaborado con espárragos frescos (Asparagus officinalis), sanos y limpios, envasados herméticamente en un medio de cobertura apropiado (solución a base de sal o ácido acético o vinagre de origen vínico) y sometidos a tratamientos físicos permitidos que garanticen su conservación. En los espárragos en conserva se emplean las siguientes variedades, espárragos blancos, espárragos, verdes y espárragos silvestres o trigueros</p> | <p>Los espárragos empleados deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Sabor: característico. Color: que sea uniforme y brillante característico de producto. Olor y sabor: característico depende el medio de cobertura empleado, tendiendo a ácido. Apariencia: brillante, transparente.</p> | <p>El empaque utilizado para los espárragos en conserva debe garantizar su conservación y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación durante el transporte y el almacenamiento y comercialización. El producto en su rótulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p> | 1 |
|--------|-----------------------|---------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|        |                        |                  |              |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |
|--------|------------------------|------------------|--------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 6<br>2 | FRIJOL<br>BLANQUILLO   | BOLSA*500<br>GRS | 504018<br>00 | Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -<br>871 | No se<br>aceptará<br>frijol con<br>olores<br>objetable<br>s o con<br>residuos<br>de<br>materiales<br>tóxicos,<br>o que<br>estén<br>infestado<br>s o<br>infectado<br>s El frijol<br>para<br>consumo<br>no debe<br>exceder<br>los límites<br>de<br>metales<br>pesados<br>y<br>plaguicidas | El<br>product<br>o debe<br>ser<br>empaca<br>do de<br>tal<br>forma<br>que el<br>product<br>o quede<br>preserv<br>ado de<br>la<br>contami<br>nación,<br>humeda<br>d y que<br>asegure<br>n la<br>buena<br>conserv<br>ación<br>del<br>product<br>o. El<br>rótulo<br>debe<br>ser<br>impreso<br>cumplir<br>con lo<br>indicado<br>en la<br>Resoluc<br>ión No<br>005109<br>Min<br>Protecci<br>ón<br>Social | 1 |
| 6<br>3 | FRIJOL<br>BOLO<br>ROJO | BOLSA*500<br>GRS | 504018<br>00 | Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -<br>871 | No se<br>aceptará<br>frijol con<br>olores<br>objetable<br>s o con<br>residuos<br>de<br>materiales<br>tóxicos,<br>o que<br>estén<br>infestado<br>s o<br>infectado<br>s El frijol<br>para<br>consumo<br>no debe<br>exceder<br>los límites<br>de<br>metales<br>pesados<br>y<br>plaguicidas | El<br>product<br>o debe<br>ser<br>empaca<br>do de<br>tal<br>forma<br>que el<br>product<br>o quede<br>preserv<br>ado de<br>la<br>contami<br>nación,<br>humeda<br>d y que<br>asegure<br>n la<br>buena<br>conserv<br>ación<br>del<br>product<br>o. El<br>rótulo<br>debe<br>ser                                                                                                                        | 1 |



|        |                          |                      |              |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |
|--------|--------------------------|----------------------|--------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|        |                          |                      |              |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                              | impreso<br>cumplir<br>con lo<br>indicado<br>en la<br>Resoluc<br>ión No<br>005109<br>Min<br>Protecci<br>ón<br>Social                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
| 6<br>4 | FRIJOL<br>CARGAMAN<br>TO | BOLS<br>A*500<br>GRS | 504018<br>00 | Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -<br>871 | No se<br>aceptará<br>frijol con<br>olores<br>objetable<br>s o con<br>residuos<br>de<br>materiale<br>s tóxicos,<br>o que<br>estén<br>infestado<br>s o<br>infectado<br>s El frijol<br>para<br>consumo<br>no debe<br>exceder<br>los límites<br>de<br>metales<br>pesados<br>y<br>plaguicid<br>as | El<br>product<br>o debe<br>ser<br>empaca<br>do de<br>tal<br>forma<br>que el<br>product<br>o quede<br>preserv<br>ado de<br>la<br>contami<br>nación,<br>humeda<br>d y que<br>asegure<br>n la<br>buena<br>conserv<br>ación<br>del<br>product<br>o. El<br>rótulo<br>debe<br>ser<br>impreso<br>cumplir<br>con lo<br>indicado<br>en la<br>Resoluc<br>ión No<br>005109<br>Min<br>Protecci<br>ón<br>Social | 1 |



|        |                    |                    |              |                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                           |   |
|--------|--------------------|--------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 6<br>5 | GALLETA<br>DE SODA | BOLS<br>A*9<br>UND | 501819<br>09 | <p>Cumplir NTC 1241.<br/>Y demás normas que las modifiquen, complementen,<br/>aclaren, adicionen sustituyan.</p> | <p>Galletas tipo crackers, sometido a proceso de calor hasta obtener un color dorado y con características crocantes evitando que se queme.<br/>- Sabor salado.<br/>- Olor característico del producto.<br/>- Color dorado.<br/>- Consistencia crujiente y firme<br/>- Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.<br/>- Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.<br/>- El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas</p> | <p>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.<br/>- Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1241.</p> | 1 |
|--------|--------------------|--------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|  |  |  |  |  |                                                                                                          |  |  |
|--|--|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  |  |  |  | das en la<br>presente<br>ficha<br>deben<br>mantener<br>se hasta<br>cumplir<br>su vida<br>útil<br>mínima. |  |  |
|--|--|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|



|    |                                         |                                            |              |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                               |   |
|----|-----------------------------------------|--------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 66 | GALLETAS<br>*6 /<br>SABORES<br>SURTIDOS | PAQ*<br>6 /<br>SABO<br>RES<br>SURTI<br>DOS | 501819<br>05 | Cumplir NTC 1241.<br>Y demás normas que las modifiquen, complementen,<br>aclaren, adicionen sustituyan. | Galletas<br>tipo<br>crackers<br>saborizad<br>a,<br>sometido<br>a proceso<br>de calor<br>hasta<br>obtener<br>un<br>color<br>dorado y<br>con<br>caracterís<br>ticas<br>crocantes<br>evitando<br>que se<br>queme.<br>- Sabor<br>caracterís<br>tico.<br>- Olor<br>caracterís<br>tico del<br>producto.<br>- Color<br>café –<br>dorado<br>uniforme.<br>- Consisten<br>cia<br>crujiente<br>y firme.<br>- Los<br>aditivos<br>adicionad<br>os en su<br>preparaci<br>ón deben<br>ser<br>utilizados<br>en las<br>cantidade<br>s<br>permitida<br>s en la<br>normativi<br>dad<br>sanitaria<br>vigente o<br>en el<br>Codex<br>Alimentari<br>us<br>- Libre de<br>olores y<br>sabores<br>fungosos,<br>fermenta<br>dos,<br>rancios,<br>amargos<br>o<br>cualquier<br>otro olor<br>o sabor<br>no | No<br>deben<br>present<br>ar<br>signos<br>de<br>infestaci<br>ón o<br>deterior<br>o ya<br>sea por<br>agentes<br>físicos,<br>químico<br>s o<br>biológic<br>os.<br>- Cumplir<br>con los<br>requisit<br>os<br>establec<br>idos en<br>NTC<br>1241. | 1 |
|----|-----------------------------------------|--------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|  |  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
|--|--|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  |  |  |  | caracterís<br>tico.<br>- Libre de<br>impureza<br>s,<br>insectos,<br>materiale<br>s<br>extraños,<br>daño<br>mecánico<br>y sin<br>presencia<br>de<br>humedad.<br>- El<br>producto<br>a<br>suministr<br>ar debe<br>ser de<br>primera<br>calidad.<br>Las<br>caracterís<br>ticas<br>menciona<br>das en la<br>presente<br>ficha<br>deben<br>mantener<br>se hasta<br>cumplir<br>su vida<br>útil<br>mínima |  |  |
|--|--|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|



|    |                                    |                  |          |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                               |   |
|----|------------------------------------|------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 67 | GARBANZO<br>/EN GRANO<br>CORRIENTE | BOLSA*500<br>GRS | 50426818 | <p>Cumplir NTC 923.<br/>Y demás normas que las modifiquen, complementen,<br/>aclaren, adicionen sustituyan.</p> | <p>Granos procedentes de la especie Cicer arietinum L.<br/>- Garbanzo grande, comprende granos enteros y sanos con tegumentos externos de color generalmente uniformes amarillo claro (amarillo).<br/>- Olor característico<br/>- Color amarillo.<br/>- Textura rugosa.<br/>- Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.<br/>- Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños.<br/>- Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, y sin presencia de humedad.<br/>- La</p> | <p>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos</p> | 1 |
|----|------------------------------------|------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|    |                          |                 |          |                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                 |
|----|--------------------------|-----------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                          |                 |          |                                                                                                       | clasificación del alimento debe ser tipo 1, grado 2 de acuerdo a lo establecido en la NTC 923. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. |                                                                                                                                                                 |
| 68 | GASEOSA SABORES SURTIDOS | BOTELLA*1, 5 ML | 50202300 | La gaseosa, o bebida carbonatada, es una bebida saborizada, efervescente (carbonatada) y sin alcohol. | NO APLICA                                                                                                                                                                                               | Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación durante su transporte y almacenamiento |



|    |                                                 |                  |           |                                                                                                                                                                       |           |                                                                                                                                                                              |   |
|----|-------------------------------------------------|------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 69 | GASEOSA MEGA FAMILIAR /SABORES SURTIDOS         | BOTELLA*3 000 ML | 502023 00 | La gaseosa, o bebida carbonatada, es una bebida saborizada, efervescente (carbonatada) y sin alcohol.                                                                 | NO APLICA | Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento | 1 |
| 70 | REFAJO 1500 CM3 / PET ELABORADA A BASE DE MALTA | BOTELLA*1.5 ML   | 502023 00 | Agua, cerveza, azúcar, gas carbónico, acidulante (E330), saborizantes artificiales (Kola champaña, Crema soda), colorantes artificiales (E102, Rojo N° 40 y Azul N°1) | NO APLICA | Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento | 1 |



|        |                                    |                              |              |                                                                                                                                                                                                           |              |                                                                                                                                                                              |   |
|--------|------------------------------------|------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 7<br>1 | CERVEZA /<br>EXTRA                 | 6*355<br>ML                  | 502022<br>01 | Cerveza rubia oscura extra fuerte con espuma firme y aromas dulces de fruta madura y granos con una nota alcohólica subyacente. Sabor potente con un cuerpo robusto, chispeante con una textura completa. | NO<br>APLICA | Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento | 1 |
| 7<br>2 | GASEOSA<br>MEGAFAMILIAR<br>SURTIDA | BOTELLA<br>2.5LITROS<br>MEGA | 502023<br>00 | La gaseosa, o bebida carbonatada, es una bebida saborizada, efervescente (carbonatada) y sin alcohol.                                                                                                     | NO<br>APLICA | Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento | 1 |



|        |                                   |                      |              |                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |
|--------|-----------------------------------|----------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 7<br>3 | GASEOSA<br>SURTIDA                | *600<br>ML /<br>PET. | 502023<br>00 | La gaseosa, o bebida carbonatada, es una bebida<br>saborizada,<br>efervescente (carbonatada) y sin alcohol. | NO<br>APLICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Los<br>empaques<br>deben<br>ser de<br>un<br>material<br>adecuado<br>que<br>no<br>altere<br>las<br>características<br>del<br>producto<br>y<br>asegure<br>n su<br>conservación<br>lo<br>preserv<br>en<br>durante<br>su<br>transporte<br>y<br>almacenamiento                                                                                                       | 1 |
| 7<br>4 | GELATINA<br>EN POLVO<br>SIN SABOR | CAJA<br>*30GR        | 511319<br>03 | NTC 1629 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de<br>Salud.                                                   | El<br>producto<br>puede<br>contener<br>aditivos<br>(colorantes<br>y<br>saborizantes)<br>de<br>uso<br>permitido<br>de<br>acuerdo a<br>las<br>Buenas<br>Prácticas<br>de<br>Fabricación.<br>preparar debe<br>estar<br>exenta de<br>humedad<br>el color,<br>sabor y<br>olor son<br>característicos<br>del<br>los<br>aditivos<br>empleados.<br>Debe<br>estar<br>exento de<br>sustancias<br>tóxicas<br>o<br>residuos<br>de drogas<br>o | En su<br>elaboración<br>se<br>debe<br>cumplir<br>con los<br>requisitos<br>establecidos<br>en<br>el<br>Decreto<br>3075 de<br>1997<br>del<br>Ministerio<br>de<br>Salud.<br>La<br>gelatina<br>debe<br>cumplir<br>con los<br>límites<br>establecidos<br>para<br>metales<br>pesados<br>y<br>metales<br>en las<br>materias<br>primas,<br>en<br>el<br>producto<br>o en | 1 |



|    |                                    |            |          |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
|----|------------------------------------|------------|----------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    |                                    |            |          |                                                        | medicamentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | proceso de elaboración o en el producto terminado establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social                                                                                                                                                                         |   |
| 75 | GELATINA EN POLVO SABORES SURTIDOS | CAJA *40GR | 51131903 | NTC 1629 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. | El producto puede contener aditivos (colorantes y saborizantes) de uso permitido de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación. Preparar debe estar exenta de humedad el color, sabor y olor son característicos de los aditivos empleados. Debe estar exenta de sustancias tóxicas o residuos de drogas o medicamentos. | En su elaboración se debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. La gelatina debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metales en las materias primas, en el producto o en el proceso de elaboración o en el producto terminado | 1 |



|        |         |                    |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |
|--------|---------|--------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|        |         |                    |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                              | do<br>establec<br>idos en<br>la<br>Resoluc<br>ión<br>2906 de<br>2007<br>del<br>Ministeri<br>o de la<br>Protecci<br>ón<br>Social                                                                                                                                               |   |
| 7<br>6 | GRAGEAS | PAQ.*<br>125<br>GR | 501618<br>14 | GRAGEA CONFETTI PRIMARIOS X 100 GR.<br>GRAGEA COMESTIBLE CONFETTI EN<br>COLORES SURTIDOS (VERDE- AZUL CLARO-<br>AMARILLO- NARANJA- ROJO),<br>ESPECIALES PARA DECORACIÓN DE TORTAS,<br>CUPCAKES, GALLETAS Y UNA<br>GRAN VARIEDAD DE CREACIONES EN<br>BIZCOCHERÍA, PASTELERÍA, GALLETERÍA<br>Y HELADERÍA. | LIBRE<br>DE<br>MATERIA<br>LES<br>EXTRAÑ<br>OS, SIN<br>OLORES<br>EXTRAÑ<br>OS | Los<br>empaqu<br>es<br>deben<br>ser de<br>un<br>material<br>adecua<br>do que<br>no<br>altere<br>las<br>caracter<br>ísticas<br>del<br>product<br>o y<br>asegure<br>n su<br>conserv<br>ación lo<br>preserv<br>en<br>durante<br>su<br>transpor<br>te y<br>almace<br>namient<br>o | 1 |



|        |         |                     |              |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |
|--------|---------|---------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 7<br>7 | GRANOLA | CAJA*<br>400<br>GRS | 501017<br>17 | <p>Cumplir NTC 3749.<br/>Y demás normas que las modifiquen, complementen,<br/>aclaren, adicionen sustituyan</p> | <p>Alimento formado por mezcla de cereales y frutos secos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consistencia suelta típica de cereales.</li> <li>- Hojuelas de color crema, ligeramente caoba características y un sabor y aroma característicos.</li> <li>- Sabor, color y olor característico del fruto seco.</li> <li>- Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.</li> <li>- Libre de ataque de insectos y enfermedades, materiales extraños, daño mecánico, manchas, perforaciones, y sin presencia de humedad.</li> <li>- El producto a suministrar debe ser de</li> </ul> | <p>Bolsa de polietileno o polipropileno biorentado, grado alimentario de primer uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El producto o debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto</li> </ul> | 1 |
|--------|---------|---------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|        |                |               |          |                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                  |   |
|--------|----------------|---------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|        |                |               |          |                                                                                                      | primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                  |   |
| 7<br>8 | HARINA DE MAÍZ | BOLSA*500 GRS | 50221002 | Cumplir NTC 3594.<br>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan. | Producto alimenticio o obtenido de la molturación y clasificación por granulometría de granos de maíz.<br>- Color amarillo o blanco de acuerdo a su declaración.<br>- Sabor y olor característico<br>- La harina de maíz, debe ser inocua y apropiada para el consumo humano<br>- La adición de vitaminas | No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.<br>- Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 3594 | 1 |



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



|    |                             |               |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                       |   |
|----|-----------------------------|---------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 79 | HARINA DE PAN / MIGA DE PAN | BOLS A*500 GR | 502210 02 | <p>Producto de la panadería molido, de baja humedad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sabor característico.</li> <li>- Color de la miga dorado uniforme.</li> <li>- Textura granulada.</li> <li>- Partículas pequeñas.</li> </ul> <p>- Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.</p> <p>- Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.</p> <p>- El producto a suministrar debe ser de primera calidad.</p> <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima</p> | <p>Cumplir NTC 1363.</p> <p>Y demás normas que las modifique n, complementen, aclaren, adicionen sustituya n.</p> | <p>Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y asegure n su conservación lo preserv en durante su transporte y almacenamiento</p> | 1 |
| 80 | HARINA DE TRIGO             | BOLS A*500 GR | 502210 02 | <p>Características sensoriales de la harina de trigo: Olor: propio de la harina de trigo. Color: blanco. Sabor: característico del producto Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo. No se permite el uso de conservantes. La harina de trigo debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable. La harina de trigo debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación.</p>                                                                                                                                                                        | NTC 267                                                                                                           | <p>El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que asegure n su conservación.</p>                                                     | 1 |



|        |                               |                     |              |                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
|--------|-------------------------------|---------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 8<br>1 | HELADO<br>SABORES<br>SURTIDOS | CAJA*<br>1<br>LITRO | 501923<br>03 | NTC-4979<br>Cumplir con la NTC 1239: Helado y Cumplir<br>Resolución 1804<br>de 1989                        | Helado<br>de crema<br>de<br>sabores<br>surtidos<br>Es el<br>producto<br>higieniza<br>do,<br>obteniend<br>o a partir<br>de una<br>mezcla<br>de grasa<br>y<br>proteínas<br>de leche,<br>con<br>edulcolor<br>antes y<br>otros<br>ingredient<br>es,<br>presentad<br>o al<br>consumid<br>or en<br>estado de<br>congelaci<br>ón total o<br>parcial<br>según la<br>variedad<br>del<br>helado<br>Requisito<br>s<br>generales<br>Color<br>caracterís<br>tico de<br>sabor<br>descrito<br>del<br>helado,<br>textura<br>cremosa,<br>suave al<br>paladar,<br>sin<br>grumos o<br>fragment<br>os de<br>hielo | Product<br>o<br>embala<br>do<br>dentro<br>de<br>canastill<br>as<br>plástica<br>s,<br>limpias<br>y<br>desinfec<br>tadas,<br>que<br>proteja<br>el<br>product<br>o de<br>daños<br>mecánic<br>os y<br>que no<br>cause<br>ningún<br>cambio<br>ni en la<br>parte<br>interna<br>ni<br>externa<br>del<br>product<br>o. | 1 |
| 8<br>2 | HUEVO<br>CODORNIZ             | CAJA*<br>24<br>UNDS | 501316<br>18 | Blanco amarillento muy pigmentados con manchas<br>café y<br>negras que varían en la intensidad y el brillo | Huevos<br>provenien<br>tes de la<br>codorniz<br>para<br>consumo<br>humano,<br>sin<br>roturas, ni<br>suciedad<br>que<br>puedan<br>alterar la<br>calidad<br>del<br>huevo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Los<br>empaqu<br>es<br>deben<br>ser de<br>un<br>material<br>adecua<br>do que<br>no<br>altere<br>las<br>caracter<br>ísticas<br>del<br>product                                                                                                                                                                   | 1 |



|    |                                    |               |          |                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                |   |
|----|------------------------------------|---------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    |                                    |               |          |                                                                                                                                    | Pequeños, de cascara frágil, de color blanco amarillento en toda la superficie, con manchas o pigmentaciones de color café oscuro.                                                                                                                                                                                                  | o y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento                                                                               |   |
| 83 | HUEVO DE GALLINA CORRIENTE *30 UND | CUBETA*30 UND | 50131623 | Huevos de gallina con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias alimenticias | <p>PARÁMETRO ESPECIFICACIÓN ASPECTO Forma ovoidal, cáscara limpia y entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista)</p> <p>COLOR Característico de la línea genética.</p> <p>OLOR Característico al producto, ausencia de olores extraños</p> <p>TEXTURA Cascara lisa</p> <p>SABOR Característico a huevo de gallina.</p> | El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón las cuales presentan un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo | 1 |
| 84 | HUEVO DE GALLINA CORRIENTE *15 UND | CUBETA*15 UND | 50131623 | Huevos de gallina con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias alimenticias | <p>PARÁMETRO ESPECIFICACIÓN ASPECTO Forma ovoidal, cáscara limpia y entera (sin grietas o fisuras apreciables a</p>                                                                                                                                                                                                                 | El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón las cuales presentan un color uniforme                                                                    | 1 |



|    |                                |                |              |                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                              |   |
|----|--------------------------------|----------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    |                                |                |              |                                                                                                                                                                                                                                          | simple vista)<br>COLOR<br>Característico de la línea genética.<br>OLOR<br>Característico al producto, ausencia de olores extraños<br>TEXTURA<br>Cáscara lisa<br>SABOR<br>Característico a huevo de gallina. | e, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo                                                                                                         |   |
| 85 | SAZONADOR LIQUIDO HUMO DE LEÑA | FCO*1<br>65 ML | 501718<br>30 | está indicada especialmente para sazonar sopas, consomés, sancochos, ajiacos, frijoles, cremas y salsas, este producto se puede agregar al finalizar la cocción o directamente a los platos ya servidos agregando unas gotas a su gusto. | LIBRES de BENZOPIRENO Y BENZONITRACENO.                                                                                                                                                                     | 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 | 1 |



|    |                                      |                 |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                  |                                                                                                    |   |
|----|--------------------------------------|-----------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 86 | JUGO DE NARANJA TARRO                | TARRO*1000 ML   | 50202409 | <p>Producto liquido elaborado con jugo (zumo) o pulpa de fruta concentrados adicionado de agua, aditivos e ingredientes permitidos.</p> <p>- Producto sometido a proceso de ultra pasteurización.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Sabores surtidos.</li><li>- Sabor: Característico al de la fruta declarada.</li><li>- Olor: Uniforme semejante al de la fruta declarada.</li><li>- Color: Uniforme semejante al de la fruta declarada.</li><li>- Textura. libre de impurezas y materiales extraños</li><li>- El producto a suministrar debe ser de primera calidad.</li></ul> <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> | <p>Cumplir NTC 5468.</p> <p>Y demás normas que las modifique n, complementen, aclaren, adicionen sustituya n</p> | <p>Caja o bolsa UHT (cuando sea requerido o por la Entidad) , grado alimentario de primer uso.</p> | 1 |
| 87 | JUGO DE NARANJA BOTELLA              | BOTELLA*2 LTR / | 50202409 | <p>Producto liquido elaborado con jugo (zumo) o pulpa de fruta concentrados adicionado de agua, aditivos e ingredientes permitidos.</p> <p>- Producto sometido a proceso de ultra pasteurización.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Sabores surtidos.</li><li>- Sabor: Característico al de la fruta declarada.</li><li>- Olor: Uniforme semejante al de la fruta declarada.</li><li>- Color: Uniforme semejante al de la fruta declarada.</li><li>- Textura. libre de impurezas y materiales extraños</li><li>- El producto a suministrar debe ser de primera calidad.</li></ul> <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> | <p>Cumplir NTC 5468.</p> <p>Y demás normas que las modifique n, complementen, aclaren, adicionen sustituya n</p> | <p>Caja o bolsa UHT (cuando sea requerido o por la Entidad) , grado alimentario de primer uso.</p> | 1 |
| 88 | JUGO DE FRUTAS /UHT SABORES SURTIDOS | CAJA*200 ML     | 50202409 | <p>Producto liquido elaborado con jugo (zumo) o pulpa de fruta concentrados adicionado de agua, aditivos e ingredientes permitidos.</p> <p>- Producto sometido a proceso de ultra pasteurización.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Sabores surtidos.</li><li>- Sabor: Característico al de la fruta declarada.</li><li>- Olor: Uniforme semejante al de la fruta declarada.</li><li>- Color: Uniforme semejante al de la fruta declarada.</li><li>- Textura. libre de impurezas y materiales extraños</li><li>- El producto a suministrar debe ser de primera calidad.</li></ul> <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> | <p>Cumplir NTC 5468.</p> <p>Y demás normas que las modifique n, complementen, aclaren, adicionen sustituya n</p> | <p>Caja o bolsa UHT (cuando sea requerido o por la Entidad) , grado alimentario de primer uso.</p> | 1 |



|    |                                       |                    |              |                                           |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                        |   |
|----|---------------------------------------|--------------------|--------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 89 | JALAPEÑO<br>EN<br>CONSERVA<br>RODAJAS | FCO*2<br>20GR      | 504655<br>25 | Jalapeño, agua, vinagre, sal, endurecedor | Pimiento<br>en<br>rodajas.<br>Verde.<br>Típico del<br>producto.<br>Exento<br>de olores<br>a ti picos.<br>Picante.<br>Exento<br>de<br>sabores<br>atípicos.<br>Firme.<br>Ausencia<br>de<br>materias<br>extrañas | Los<br>empaques<br>deben<br>ser de<br>un<br>material<br>adecuado<br>que<br>no<br>altere<br>las<br>características<br>del<br>producto<br>y<br>asegure<br>n su<br>conservación<br>lo preserv<br>en<br>durante<br>su<br>transporte<br>y<br>almacenamiento | 1 |
| 90 | LECHE DE<br>COCO                      | LATA*<br>400<br>ML | 502028<br>01 | Leche de coco para cocinar y postres      | Apariencia<br>Blanco,<br>ligeramente<br>gris.<br>Líquido<br>homogéneo<br>Color<br>Blanqueci<br>no<br>grisáceo<br>Olor y<br>sabor El<br>típico del<br>coco                                                     | Los<br>empaques<br>deben<br>ser de<br>un<br>material<br>adecuado<br>que<br>no<br>altere<br>las<br>características<br>del<br>producto<br>y<br>asegure<br>n su<br>conservación<br>lo preserv<br>en<br>durante<br>su<br>transporte<br>y<br>almacenamiento | 1 |



|        |                     |                    |              |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                              |   |
|--------|---------------------|--------------------|--------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 9<br>1 | LECHE DE<br>COCO    | *LATA<br>414<br>ML | 502028<br>01 | Leche de coco para cocinar y postres | Apariencia Blanco, ligeramente gris. Líquido homogéneo<br>Color Blanqueado no grisáceo<br>Olor y sabor El típico del coco                                                                                                                                                                                         | Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento | 1 |
| 9<br>2 | LECHE<br>CONDENSADA | LATA*<br>395<br>GR | 501317<br>02 | NTC 879<br>Resolución 2310 de 1986   | Es el producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión, de una mezcla de leche y azúcares<br>Requisitos generales<br>Color amarillo cremoso, sabor lácteo.<br>Sabor: Dulce<br>Característico del producto<br>Olor: Característico del producto<br>Aspecto: Cremoso, consistente, espeso. | El producto debe ser envasado en lata que no altere sus características organolépticas o puedan generar sustancias tóxicas.                                                  | 1 |



|        |                   |                     |              |                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |
|--------|-------------------|---------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 9<br>3 | LECHE EN<br>POLVO | BOLS<br>A*380<br>GR | 501317<br>04 | Debe cumplir con lo establecido en el Decreto<br>616/2006, Decreto 1673/2010 y la<br>NTC 1036 | La leche<br>en polvo<br>es un<br>producto<br>desechado<br>hasta<br>obtener<br>un<br>extracto<br>seco de<br>leche en<br>un<br>volumen<br>reducido<br>para<br>obtener<br>una<br>mayor<br>conserva<br>ción, en<br>donde el<br>agua que<br>contiene<br>la leche<br>es<br>evaporad<br>a. Mediante<br>la<br>adición<br>y/o retiro<br>de<br>constituy<br>entes<br>lácteos,<br>de tal<br>forma<br>que no se<br>altere la<br>relación<br>entre<br>proteína<br>de suero<br>y caseína<br>de la<br>leche,<br>con<br>adición<br>de hierro,<br>Calcio y<br>Vitaminas | Los<br>empaqu<br>es<br>deben<br>ser de<br>un<br>material<br>adecua<br>do que<br>no<br>altere<br>las<br>caracter<br>ísticas<br>del<br>product<br>o y<br>asegure<br>n su<br>conserv<br>ación lo<br>preserv<br>en<br>durante<br>su<br>transpor<br>te y<br>almace<br>namient<br>o | 1 |
|--------|-------------------|---------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|    |                             |               |          |                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                   |   |
|----|-----------------------------|---------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 94 | LENTEJA SECA CRUDA EN GRANO | BOLSA*500 GRS | 50424503 | <p>Cumplir NTC 937.</p> <p>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan</p> | <p>Granos procedentes de la especie Lens culinaris Moench.</p> <p>- Comprende lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verde característico de la variedad.</p> <p>- Olor característico.</p> <p>- Color verde o marrón.</p> <p>- Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.</p> <p>- Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños.</p> <p>- Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, y sin presencia de humedad.</p> <p>- La clasificación del alimento debe ser</p> | <p>Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.</p> <p>- El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color.</p> | 1 |
|----|-----------------------------|---------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|    |                 |              |          |           |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                        |   |
|----|-----------------|--------------|----------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|    |                 |              |          |           | tipo 1, grado 2 de acuerdo a lo establecido en la NTC 937. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.                                                                                                         |                                                                                                                                                                        |   |
| 95 | LEVADURA FRESCA | PAQ *500 GRS | 50181709 | NTC 1807. | <p>La levadura de cerveza es un tipo de levadura que permite obtener la cerveza a partir de la malta. Queda depositada en el fondo de los tanques de maduración y almacenaje de la cerveza en frío.</p> <p>Las características organolépticas de la levadura de cerveza</p> | <p>El producto se debe empacar en envases o empaques de material , inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio</p> | 1 |



|    |                |                |          |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                  |
|----|----------------|----------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                |                |          |                                                                                                                                                                                                            | como color, olor y sabor son propias del producto y del uso para el cual estén destinadas. El producto debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores extraños. |                                                                                                                                                                  |
| 96 | LINAZA EN PEPA | BOLS A*250 GRS | 10151607 | La linaza es un cereal que al ser utilizado en panificación permite incorporar ácidos grasos beneficiosos y una alta cantidad de fibra. Semilla de color café brillante, con aroma y sabor característico. | Para decoración, aplicar sobre la superficie del pan antes de fermentar.<br><br>Como parte de la masa, agregar la semilla en la mitad del amasado                                                                 | El producto se debe empaquetar en envases o empaques de material inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio |



|        |                                                            |                       |              |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |
|--------|------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 9<br>7 | GRANOS<br>DE MAIZ<br>CRUPO<br>PÁRA<br>PALOMITAS<br>DE MAIZ | BOLS<br>A *500<br>GRS | 501921<br>12 | Cumplir NTC 366.<br>Y demás normas que las modifiquen, complementen,<br>aclaren, adicionen sustituyan. | <p>Maíz:<br/>conjunto<br/>de granos<br/>desgrana<br/>dos y<br/>enteros<br/>de maíz,<br/>"zea<br/>mayz<br/>identata<br/>L".</p> <p>- Grano<br/>tamaño<br/>uniforme.</p> <p>- Grano<br/>amarillo<br/>duro,<br/>aparienci<br/>a<br/>traslúcida</p> <p>- Libre de<br/>olores y<br/>sabores<br/>fungosos,<br/>fermenta<br/>dos,<br/>rancios,<br/>amargos<br/>o<br/>cualquier<br/>otro olor<br/>o sabor<br/>no<br/>caracterís<br/>tico.</p> <p>- Libre de<br/>impureza<br/>s,<br/>insectos,<br/>materiale<br/>s<br/>extraños,<br/>daño<br/>mecánico<br/>y sin<br/>presencia<br/>de<br/>humedad.</p> <p>- El<br/>producto<br/>a<br/>suministr<br/>ar debe<br/>ser de<br/>primera<br/>calidad.<br/>Las<br/>caracterís<br/>ticas<br/>menciona<br/>das en la<br/>presente<br/>ficha<br/>deben<br/>mantener<br/>se hasta<br/>cumplir<br/>su vida<br/>útil</p> | <p>Bolsa<br/>de<br/>polietile<br/>no,<br/>grado<br/>aliment<br/>ario de<br/>primer<br/>uso.</p> <p>- El<br/>product<br/>o debe<br/>ser<br/>homogé<br/>neo y<br/>estar<br/>compue<br/>sto<br/>únicam<br/>ente del<br/>mismo<br/>origen,<br/>varieda<br/>d,<br/>categorí<br/>a y<br/>color.</p> | 1 |
|--------|------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|        |                               |                    |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
|--------|-------------------------------|--------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|        |                               |                    |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | mínima.                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| 9<br>8 | MAIZ<br>TIERNO EN<br>CONSERVA | LATA*<br>300G<br>R | 504632<br>21 | <p>Aspectos</p> <p>Líquido de cobertura opalescente o lechoso y fluido ligeramente turbio a bastante turbio, granos lechosos y cremosos con una altura de corte uniforme, franca y limpia, exentos de granos defectuosos y de materias extrañas.</p> <p>Color</p> <p>Color típico de las variedades utilizadas: amarillo-oro, amarillo vivo homogéneo o blanco.</p> <p>Olor / Sabor Sabor dulce y azucarado, olor franco y típico, exentos de sabores o olores extraños.</p> <p>Textura Granos de textura tierna, sin firmeza excesiva.</p> | en<br>conserva                                                                                                                                              | Los<br>empaques<br>deben<br>ser de<br>un<br>material<br>adecuado<br>que<br>no<br>altere<br>las<br>características<br>del<br>producto<br>y<br>asegure<br>n su<br>conservación<br>lo<br>preserv<br>en<br>durante<br>su<br>transporte<br>y<br>almacenamiento | 1 |
| 9<br>9 | MACADAMIA<br>SALADA           | PAQ*<br>90GR       | 501017<br>16 | <p>Nuez de macadamia tostada, Sal</p> <p>Alérgenos</p> <p>Puede haber estado en contacto con otras nueces de árbol, maní, soya, ajonjolí e ingredientes que contengan trigo y leche.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Macadamia<br>salada,<br>horneada<br>, sin<br>colorantes,<br>sin<br>conservantes,<br>garantizado.<br>Almacenamiento:<br>manténgase<br>congelado<br>o para su | Los<br>empaques<br>deben<br>ser de<br>un<br>material<br>adecuado<br>que<br>no<br>altere<br>las<br>características<br>del<br>producto                                                                                                                      | 1 |



|             |                                              |               |              |                  | conservación.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | o y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento                                                               |   |
|-------------|----------------------------------------------|---------------|--------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>0<br>0 | CEREZA<br>TIPO<br>MARRASQUINO EN<br>CONSERVA | FCO<br>*250GR | 503025<br>27 | Calidad NTC 1291 | Características de la organolépticas cereza:<br>Color: rojo negruzco dependiendo del grado de madurez.<br>Sabor: ácido y dulce<br>característico de la cereza.<br>Olor: propio de la fruta.<br>El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La cereza debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.<br>Requisitos Específicos<br>La cereza debe cumplir con los requisitos establecidos | El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría a color y calibre | 1 |



|     |                |           |          |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                 |   |
|-----|----------------|-----------|----------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                |           |          |                  | dos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                 |   |
| 101 | MIEL DE ABEJAS | FCO*530GR | 50192403 | Cumplir NTC 1273 | <p>Sustancia dulce natural producida por abejas obreras a partir del néctar de plantas</p> <p>- 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.</p> <p>- La miel de abejas de consisten</p> | <p>Frasco plástico o vidrio, grado alimentario de primer uso.</p> <p>- El producto debe estar empaquetado en material es atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto</p> | 1 |



|  |  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |
|--|--|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  |  |  |  | <p>cia fluida y viscosa.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- El sabor dulce.</li><li>- Aroma característico.</li><li>- La miel de abejas no debe presentar indicios de fermentación o efervescencia.</li><li>- No se permite la adición de ingredientes, aditivos para alimentos, u otras adiciones diferentes a miel de abejas.</li><li>- No se debe utilizar tratamientos químicos o bioquímicos para influir en la cristalización de la miel de abejas.</li><li>- Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad</li></ul> |  |  |
|--|--|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|



|             |                  |               |              |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                          |   |
|-------------|------------------|---------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>0<br>2 | MOSTAZA<br>DIJON | FCO*2<br>00GR | 504049<br>02 | <p>Cumplir NTC 1755.<br/>Y demás normas que las modifiquen, complementen,<br/>aclaren, adicionen sustituyan</p> | <p>Es el producto emulsionado de consistencia cremosa o semisólida.<br/>- Salsa envasada<br/>-<br/>Consistencia pastosa.<br/>- Sabor propio.<br/>- Color amarillo.<br/>- Con adición de condimentos y especias.<br/>- El producto debe estar libre de contaminación química<br/>- Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.<br/>- Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.<br/>- El producto a suministrar debe ser de primera</p> | <p>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p> | 1 |
|-------------|------------------|---------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|  |  |  |  |  |                                                                                                                                                               |  |  |
|--|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  |  |  |  | calidad.<br>Las<br>caracterís<br>ticas<br>menciona<br>das en la<br>presente<br>ficha<br>deben<br>mantener<br>se hasta<br>cumplir<br>su vida<br>útil<br>mínima |  |  |
|--|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|



|             |                                 |               |              |                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                        |   |
|-------------|---------------------------------|---------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>0<br>3 | MERMELADA DE FRUTAS EN CONSERVA | PAQ*<br>200GR | 501924<br>01 | <p>Cumplir NTC 285.<br/>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan</p> | <p>Pasta de fruta semisólida para untar, preparada a partir de frutas enteras, pulpa de fruta, jugos 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sabores surtidos.</li> <li>- Color característico de la fruta procesada.</li> <li>- Sabor distintivo y propio de la fruta procesada.</li> <li>- Apariencia: Componentes uniformemente distribuidos. Se</li> </ul> | <p>Doy pack, grado alimentario de primer uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto</li> </ul> | 1 |
|-------------|---------------------------------|---------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



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



|     |                                    |                |          |                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                 |   |
|-----|------------------------------------|----------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                                    |                |          |                                                                                                    | cumplir su vida útil mínima                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                 |   |
| 104 | MAZAMORRA EN GRANO SECO - AMARILLA | BOLSA *500 GRS | 50221001 | Cumplir NTC 366.<br>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan | Maíz: conjunto de granos desgranados y enteros de maíz, "zea mays indentata L".<br>- Grano blanco duro, apariencia traslúcida.<br>- Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos | Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.<br>- El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y | 1 |



|     |                                  |                |          |                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                       |   |
|-----|----------------------------------|----------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                                  |                |          |                                                                                                    | o cualquier otro olor o sabor no característico.<br>- Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.<br>- El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. | color                                                                                                                                                                 |   |
| 105 | MAZAMORRA EN GRANO SECO - BLANCA | BOLSA *500 GRS | 50221001 | Cumplir NTC 366.<br>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan | Maíz: conjunto de granos desgranados y enteros de maíz, "Zea mays indentata L".<br>- Grano blanco duro, apariencia traslúcida.<br>- Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier                                                                                                       | Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.<br>- El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color | 1 |



|     |             |             |          |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                          |   |
|-----|-------------|-------------|----------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |             |             |          |                           | <p>otro olor o sabor no característico.</p> <p>- Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.</p> <p>- El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> |                                                                                                                          |   |
| 106 | MANI SALADO | PAQ* 250 GR | 50405504 | MANÍ O CACAHUETE SIN SAL, | <p>LIBRE DE IMPUREZAS, OLORES Y SABORES OBJETABLES, FRESCO, ENVASADO HIGIÉNICO, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE SEIS MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA</p>                                                                                                                                                              | <p>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p> | 1 |



|             |                                                                                                                               |                         |              |                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                   |   |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>0<br>7 | CHOCOLAT<br>E<br>GRANULAD<br>O (CACAO<br>EN POLVO<br>Y MALTA<br>SOLUBLE<br>EN LECHE<br>PARA<br>PREPARACI<br>ON DE<br>BEBIDAS) | BOLS<br>A*<br>250G<br>R | 501615<br>11 | Alimento a base de malta y cocoa con vitaminas y minerales - Milo Actigen-E                                                                                                                              | Extracto de malta (cebada), sólidos lácteos (leche entera en polvo y/o suero de leche en polvo), azúcar, cocoa en polvo, sales minerales, (fosfato de calcio dibásico, carbonato de magnesio dibásico, cloruro de sodio, pirofosfato de hierro), pre mezcla de vitaminas (C, B1, B2, Niacina, B6, B12, ácido pantoténico y biotina), emulsificante (lecitina de soya), regulador de acidez (bicarbonato de sodio), saborizante artificial (etil vainillina). Contiene gluten. | El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. | 1 |
| 1<br>0<br>8 | MEJILLONE<br>S AL<br>NATURAL<br>EN<br>CONSERVA                                                                                | LATA<br>*115G<br>R      | 501115<br>16 | Mejillones enteros sin concha. Anaranjado característico. Marino. Exento de olores atípicos. Característico del producto. Exento de sabores atípicos. Firme y consistente. Ausencia de materias extrañas | Producto enlatado, con cierre hermético mediante sertido. Producto esterilizado. Alimento poco ácido.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación                         | 1 |



|             |                |                    |              |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                               |   |
|-------------|----------------|--------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                |                    |              |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                        | acción e<br>higiene<br>del<br>product<br>o.                                                                                                                                   |   |
| 1<br>0<br>9 | NUTELLA        | FCO*3<br>50<br>GRS | 501615<br>11 | CREMA PARA UNTAR DE AVELLANAS Y CACAO                                                  | SIN<br>GLUTEN                                                                                                                                                                                                          | El<br>product<br>o debe<br>estar<br>empaca<br>do en<br>material<br>es<br>atóxicos<br>que<br>asegure<br>n la<br>buena<br>conserv<br>ación e<br>higiene<br>del<br>product<br>o. | 1 |
| 1<br>1<br>0 | TE EN<br>POLVO | PAQ*<br>450G<br>R  | 502017<br>11 | MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDA<br>INSTANTÁNEA CON PULPA DE FRUTA<br>DESHIDRATADA | SABOR:<br>NOTA<br>CARACT<br>ERÍSTIC<br>A A LA<br>FRUTA O<br>MEZCLA<br>DE<br>FRUTAS.<br>COLOR:<br>CARACT<br>ERÍSTIC<br>O A LA<br>FRUTA O<br>MEZCLA<br>DE<br>FRUTAS.<br>TEXTUR<br>A:<br>REFRES<br>CO<br>LÍQUIDO<br>LISO. | El<br>product<br>o debe<br>estar<br>empaca<br>do en<br>material<br>es<br>atóxicos<br>que<br>asegure<br>n la<br>buena<br>conserv<br>ación e<br>higiene<br>del<br>product<br>o. | 1 |



|             |                     |               |              |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                           |   |
|-------------|---------------------|---------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>1<br>1 | CAFÉ<br>INSTANTANEO | FCO*1<br>70GR | 502017<br>09 | Cumplir NTC 3534.<br>Y demás normas que las modifiquen, complementen,<br>aclaren, adicionen sustituyan | <p>Café molido de grano pequeño.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Café tostado al cual se le ha extraído la cafeína.</li> <li>- No debe contener materiales o contaminantes extraños.</li> <li>- El café tostado y molido no debe presentar olor, ni sabor diferente al característico del producto.</li> <li>- El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños.</li> </ul> <p>El producto, no debe presentar humedad externa anormal, presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El producto café debe ser 100% café, y su apariencia debe ser homogénea.</li> <li>- El producto a suministrar</li> </ul> | <p>Bolsa aluminizada o frasco, grado alimentario de primer uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> </ul> | 1 |
|-------------|---------------------|---------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                                  |                 |              |                                                   |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                   |   |
|-------------|----------------------------------|-----------------|--------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                                  |                 |              |                                                   | ar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.                                                                            |                                                                                                                   |   |
| 1<br>1<br>2 | PALMITOS DE CANGREJO EN CONSERVA | FCO*4<br>54 G / | 501719<br>04 | Conserva esterilizada de Palmito envasado en lata | El producto terminado deberá estar exento de materias extrañas de naturaleza orgánica o inorgánica y tendrá que permanecer en condiciones óptimas de consumo un mínimo de cuatro años desde la fecha de fabricación | El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. | 1 |



|             |                |                   |              |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                    |   |
|-------------|----------------|-------------------|--------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>1<br>3 | PAN<br>FRANCES | FCO*2<br>50 GR    | 501819<br>01 | NTC 1363                                                  | El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación | El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación.          | 1 |
| 1<br>1<br>4 | PAN<br>ALIÑADO | PAQ*<br>500G<br>R | 501819<br>01 | Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC - 1363 | El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación | El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. | 1 |



|             |                        |                   |              |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                              |   |
|-------------|------------------------|-------------------|--------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                        |                   |              |                                                              | ón.<br>Se<br>permite la<br>adición<br>de<br>harinas<br>de otros<br>cereales,<br>oleaginos<br>as que<br>hayan<br>sido<br>procesad<br>os de<br>manera<br>que sean<br>aptos<br>para el<br>consumo<br>humano.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                              |   |
| 1<br>1<br>5 | PAN<br>MARIQUITE<br>ÑO | PAQ*<br>250G<br>R | 501819<br>01 | Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -<br>1363 | El<br>producto<br>no debe<br>presentar<br>en la<br>corteza<br>ampollas,<br>su color<br>debe<br>ser<br>uniforme<br>de<br>dorado, o<br>ligeramen<br>te<br>moreno,<br>la miga<br>debe ser<br>uniforme<br>no debe<br>ser<br>pegajosa<br>ni<br>desmenu<br>zable.<br>El olor y<br>sabor<br>deben ser<br>caracterís<br>ticos a su<br>formulaci<br>ón y<br>acordes<br>a su<br>clasificaci<br>ón.<br>Se<br>permite la<br>adición<br>de<br>harinas<br>de otros<br>cereales,<br>oleaginos<br>as que<br>hayan<br>sido | El<br>product<br>o debe<br>ser<br>empaca<br>do en<br>bolsa<br>plástica<br>que dé<br>al<br>product<br>o una<br>adecua<br>da<br>protecci<br>ón<br>durante<br>el<br>transpor<br>te y<br>almace<br>namient<br>o. | 1 |



|     |                        |                |           |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                    |   |
|-----|------------------------|----------------|-----------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                        |                |           |                                                           | procesados de manera que sean aptos para el consumo humano.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                    |   |
| 116 | PAN SUPER HAMBURG UESA | PAQ* 4 *350 GR | 501819 01 | Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC - 1363 | El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido | El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. | 1 |



|     |                 |               |           |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                    |   |
|-----|-----------------|---------------|-----------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                 |               |           |                                                           | procesados de manera que sean aptos para el consumo humano.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                    |   |
| 117 | PAN SUPER PERRO | PAQ* 6 *405 G | 501819 01 | Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC - 1363 | El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido | El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. | 1 |



|     |            |             |           |                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                    |   |
|-----|------------|-------------|-----------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |            |             |           |                                                           | procesados de manera que sean aptos para el consumo humano.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                    |   |
| 118 | PAN TAJADO | PAQ* 700 GR | 501819 01 | Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC - 1363 | El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido | El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. | 1 |



|     |                                  |               |          |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                       |   |
|-----|----------------------------------|---------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                                  |               |          |                                                                                                                                                     | procesados de manera que sean aptos para el consumo humano.                                                                                    |                                                                                                                                                                       |   |
| 119 | PAPA LISTA LISA FRANCESA *2000 G | BOLSA*2000 GR | 50192601 | Papa fresca seleccionada, pelada, lavada y cortada en bastón, de textura y aroma característico, sabor característico, color blanco-amarillo claro. | Refrigerado entre 0 y 4°C ó congelado a (-18°C)                                                                                                | Bolsas de polietileno no termoselladas                                                                                                                                | 1 |
| 120 | PASTA DE TOMATE                  | PAQ*200 GRS   | 50466406 | Concentrado de tomate, agua, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio).                                                                  | Aspecto: Pasta homogénea y consistente. Sabor: Característico de la pasta de tomate. Color: Rojo. Aroma: Característico de la pasta de tomate. | No necesita de refrigeración. La Pasta de Tomate debe ser almacenada en local cubierto, limpio, seco y protegido del calor excesivo y de agentes agresivos o químicos | 1 |



|             |                                                               |                   |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |
|-------------|---------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>2<br>1 | PASTA<br>Elaborado<br>con sémola<br>de<br>trigosTIPO<br>FIDEO | PAQ*<br>500G<br>R | 501929<br>01 | NTC 1055 | <p>Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicas y activas</p> <p>En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del producto o empaquetador, nombre del producto y fecha de empaque</p> | 1 |
|-------------|---------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                                                                   |                   |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|-------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>2<br>2 | PASTA<br>Elaborado<br>con sémola<br>de trigos<br>TIPO<br>LINGUINI | PAQ*<br>250G<br>R | 501929<br>01 | NTC 1055 | Las<br>pastas<br>alimentici<br>as debe<br>presentar<br>color, olor<br>y sabor<br>caracterís<br>tico.<br>Debe ser<br>almacena<br>do a<br>temperat<br>ura<br>ambiente,<br>en su<br>envase<br>original.<br>Debe<br>estar libre<br>de la<br>presencia<br>de<br>plagas,<br>protegido<br>de la<br>humedad.<br>El<br>alimento<br>debe<br>estar<br>exento de<br>contamin<br>antes<br>especial<br>mente de<br>sustancia<br>s<br>farmacoló<br>gicament<br>e activas | En<br>empaqu<br>e<br>plástico<br>con<br>abertura<br>en la<br>parte<br>superior<br>por<br>100g.<br>El<br>conteni<br>do de<br>cada<br>unidad<br>de<br>empaqu<br>e debe<br>ser<br>homogé<br>neo.<br>Los<br>empaqu<br>es<br>deben<br>estar<br>limpios<br>y<br>compue<br>stos por<br>material<br>es que<br>no<br>causen<br>alteraci<br>ones al<br>product<br>o. EL<br>rotulado<br>debe<br>indicar<br>nombre<br>del<br>product<br>or o<br>empaca<br>dor,<br>nombre<br>del<br>product<br>o y<br>fecha<br>de<br>empaqu<br>e | 1 |
|-------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                                                                  |                   |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|-------------|------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>2<br>3 | PASTA<br>Elaborado<br>con sémola<br>de trigos<br>TIPO<br>LASGANA | PAQ*<br>500G<br>R | 501929<br>01 | NTC 1055 | Las<br>pastas<br>alimentici<br>as debe<br>presentar<br>color, olor<br>y sabor<br>caracterís<br>tico.<br>Debe ser<br>almacena<br>do a<br>temperat<br>ura<br>ambiente,<br>en su<br>envase<br>original.<br>Debe<br>estar libre<br>de la<br>presencia<br>de<br>plagas,<br>protegido<br>de la<br>humedad.<br>El<br>alimento<br>debe<br>estar<br>exento de<br>contamin<br>antes<br>especial<br>mente de<br>sustancia<br>s<br>farmacoló<br>gicament<br>e activas | En<br>empaqu<br>e<br>plástico<br>con<br>abertura<br>en la<br>parte<br>superior<br>por<br>100g.<br>El<br>conteni<br>do de<br>cada<br>unidad<br>de<br>empaqu<br>e debe<br>ser<br>homogé<br>neo.<br>Los<br>empaqu<br>es<br>deben<br>estar<br>limpios<br>y<br>compue<br>stos por<br>material<br>es que<br>no<br>causen<br>alteraci<br>ones al<br>product<br>o. EL<br>rotulado<br>debe<br>indicar<br>nombre<br>del<br>product<br>or o<br>empaca<br>dor,<br>nombre<br>del<br>product<br>o y<br>fecha<br>de<br>empaqu<br>e | 1 |
|-------------|------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                                                                 |                   |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|-------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>2<br>4 | PASTA<br>Elaborado<br>con sémola<br>de trigos<br>TIPO<br>LETRAS | PAQ*<br>250G<br>R | 501929<br>01 | NTC 1055 | Las<br>pastas<br>alimentici<br>as debe<br>presentar<br>color, olor<br>y sabor<br>caracterís<br>tico.<br>Debe ser<br>almacena<br>do a<br>temperat<br>ura<br>ambiente,<br>en su<br>envase<br>original.<br>Debe<br>estar libre<br>de la<br>presencia<br>de<br>plagas,<br>protegido<br>de la<br>humedad.<br>El<br>alimento<br>debe<br>estar<br>exento de<br>contamin<br>antes<br>especial<br>mente de<br>sustancia<br>s<br>farmacoló<br>gicament<br>e activas | En<br>empaqu<br>e<br>plástico<br>con<br>abertura<br>en la<br>parte<br>superior<br>por<br>100g.<br>El<br>conteni<br>do de<br>cada<br>unidad<br>de<br>empaqu<br>e debe<br>ser<br>homogé<br>neo.<br>Los<br>empaqu<br>es<br>deben<br>estar<br>limpios<br>y<br>compue<br>stos por<br>material<br>es que<br>no<br>causen<br>alteraci<br>ones al<br>product<br>o. EL<br>rotulado<br>debe<br>indicar<br>nombre<br>del<br>product<br>or o<br>empaca<br>dor,<br>nombre<br>del<br>product<br>o y<br>fecha<br>de<br>empaqu<br>e | 1 |
|-------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                                                                    |                   |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|-------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>2<br>5 | PASTA<br>Elaborado<br>con sémola<br>de trigos/<br>TIPO<br>TORNILLO | PAQ*<br>250G<br>R | 501929<br>01 | NTC 1055 | Las<br>pastas<br>alimentici<br>as debe<br>presentar<br>color, olor<br>y sabor<br>caracterís<br>tico.<br>Debe ser<br>almacena<br>do a<br>temperat<br>ura<br>ambiente,<br>en su<br>envase<br>original.<br>Debe<br>estar libre<br>de la<br>presencia<br>de<br>plagas,<br>protegido<br>de la<br>humedad.<br>El<br>alimento<br>debe<br>estar<br>exento de<br>contamin<br>antes<br>especial<br>mente de<br>sustancia<br>s<br>farmacoló<br>gicament<br>e activas | En<br>empaqu<br>e<br>plástico<br>con<br>abertura<br>en la<br>parte<br>superior<br>por<br>100g.<br>El<br>conteni<br>do de<br>cada<br>unidad<br>de<br>empaqu<br>e debe<br>ser<br>homogé<br>neo.<br>Los<br>empaqu<br>es<br>deben<br>estar<br>limpios<br>y<br>compue<br>stos por<br>material<br>es que<br>no<br>causen<br>alteraci<br>ones al<br>product<br>o. EL<br>rotulado<br>debe<br>indicar<br>nombre<br>del<br>product<br>or o<br>empaca<br>dor,<br>nombre<br>del<br>product<br>o y<br>fecha<br>de<br>empaqu<br>e | 1 |
|-------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                                                                    |                   |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|-------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>2<br>6 | PASTA<br>Elaborado<br>con sémola<br>de trigos<br>/TIPO<br>RIGATONE | PAQ*<br>250G<br>R | 501929<br>01 | NTC 1055 | Las<br>pastas<br>alimentici<br>as debe<br>presentar<br>color, olor<br>y sabor<br>caracterís<br>tico.<br>Debe ser<br>almacena<br>do a<br>temperat<br>ura<br>ambiente,<br>en su<br>envase<br>original.<br>Debe<br>estar libre<br>de la<br>presencia<br>de<br>plagas,<br>protegido<br>de la<br>humedad.<br>El<br>alimento<br>debe<br>estar<br>exento de<br>contamin<br>antes<br>especial<br>mente de<br>sustancia<br>s<br>farmacoló<br>gicament<br>e activas | En<br>empaqu<br>e<br>plástico<br>con<br>abertura<br>en la<br>parte<br>superior<br>por<br>100g.<br>El<br>conteni<br>do de<br>cada<br>unidad<br>de<br>empaqu<br>e debe<br>ser<br>homogé<br>neo.<br>Los<br>empaqu<br>es<br>deben<br>estar<br>limpios<br>y<br>compue<br>stos por<br>material<br>es que<br>no<br>causen<br>alteraci<br>ones al<br>product<br>o. EL<br>rotulado<br>debe<br>indicar<br>nombre<br>del<br>product<br>or o<br>empaca<br>dor,<br>nombre<br>del<br>product<br>o y<br>fecha<br>de<br>empaqu<br>e | 1 |
|-------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                                                                 |                   |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|-------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>2<br>7 | PASTA<br>Elaborado<br>con sémola<br>de trigos<br>/TIPO<br>CODOS | PAQ*<br>250G<br>R | 501929<br>01 | NTC 1055 | Las<br>pastas<br>alimentici<br>as debe<br>presentar<br>color, olor<br>y sabor<br>caracterís<br>tico.<br>Debe ser<br>almacena<br>do a<br>temperat<br>ura<br>ambiente,<br>en su<br>envase<br>original.<br>Debe<br>estar libre<br>de la<br>presencia<br>de<br>plagas,<br>protegido<br>de la<br>humedad.<br>El<br>alimento<br>debe<br>estar<br>exento de<br>contamin<br>antes<br>especial<br>mente de<br>sustancia<br>s<br>farmacoló<br>gicament<br>e activas | En<br>empaqu<br>e<br>plástico<br>con<br>abertura<br>en la<br>parte<br>superior<br>por<br>100g.<br>El<br>conteni<br>do de<br>cada<br>unidad<br>de<br>empaqu<br>e debe<br>ser<br>homogé<br>neo.<br>Los<br>empaqu<br>es<br>deben<br>estar<br>limpios<br>y<br>compue<br>stos por<br>material<br>es que<br>no<br>causen<br>alteraci<br>ones al<br>product<br>o. EL<br>rotulado<br>debe<br>indicar<br>nombre<br>del<br>product<br>or o<br>empaca<br>dor,<br>nombre<br>del<br>product<br>o y<br>fecha<br>de<br>empaqu<br>e | 1 |
|-------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                                                                     |                   |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|-------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>2<br>8 | PASTA<br>Elaborado<br>con sémola<br>de trigos/<br>TIPO<br>ESPAGUETI | PAQ*<br>250G<br>R | 501929<br>01 | NTC 1055 | Las<br>pastas<br>alimentici<br>as debe<br>presentar<br>color, olor<br>y sabor<br>caracterís<br>tico.<br>Debe ser<br>almacena<br>do a<br>temperat<br>ura<br>ambiente,<br>en su<br>envase<br>original.<br>Debe<br>estar libre<br>de la<br>presencia<br>de<br>plagas,<br>protegido<br>de la<br>humedad.<br>El<br>alimento<br>debe<br>estar<br>exento de<br>contamin<br>antes<br>especial<br>mente de<br>sustancia<br>s<br>farmacoló<br>gicament<br>e activas | En<br>empaqu<br>e<br>plástico<br>con<br>abertura<br>en la<br>parte<br>superior<br>por<br>100g.<br>El<br>conteni<br>do de<br>cada<br>unidad<br>de<br>empaqu<br>e debe<br>ser<br>homogé<br>neo.<br>Los<br>empaqu<br>es<br>deben<br>estar<br>limpios<br>y<br>compue<br>stos por<br>material<br>es que<br>no<br>causen<br>alteraci<br>ones al<br>product<br>o. EL<br>rotulado<br>debe<br>indicar<br>nombre<br>del<br>product<br>or o<br>empaca<br>dor,<br>nombre<br>del<br>product<br>o y<br>fecha<br>de<br>empaqu<br>e | 1 |
|-------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                                                                  |                   |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|-------------|------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>2<br>9 | PASTA<br>Elaborado<br>con sémola<br>de trigos/<br>TIPO<br>CONCHA | PAQ*<br>250G<br>R | 501929<br>01 | NTC 1055 | Las<br>pastas<br>alimentici<br>as debe<br>presentar<br>color, olor<br>y sabor<br>caracterís<br>tico.<br>Debe ser<br>almacena<br>do a<br>temperat<br>ura<br>ambiente,<br>en su<br>envase<br>original.<br>Debe<br>estar libre<br>de la<br>presencia<br>de<br>plagas,<br>protegido<br>de la<br>humedad.<br>El<br>alimento<br>debe<br>estar<br>exento de<br>contamin<br>antes<br>especial<br>mente de<br>sustancia<br>s<br>farmacoló<br>gicament<br>e activas | En<br>empaqu<br>e<br>plástico<br>con<br>abertura<br>en la<br>parte<br>superior<br>por<br>100g.<br>El<br>conteni<br>do de<br>cada<br>unidad<br>de<br>empaqu<br>e debe<br>ser<br>homogé<br>neo.<br>Los<br>empaqu<br>es<br>deben<br>estar<br>limpios<br>y<br>compue<br>stos por<br>material<br>es que<br>no<br>causen<br>alteraci<br>ones al<br>product<br>o. EL<br>rotulado<br>debe<br>indicar<br>nombre<br>del<br>product<br>or o<br>empaca<br>dor,<br>nombre<br>del<br>product<br>o y<br>fecha<br>de<br>empaqu<br>e | 1 |
|-------------|------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                                                                    |                   |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|-------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>3<br>0 | PASTA<br>Elaborado<br>con sémola<br>de trigos/<br>TIPO<br>TALLARIN | PAQ*<br>250G<br>R | 501929<br>01 | NTC 1055 | Las<br>pastas<br>alimentici<br>as debe<br>presentar<br>color, olor<br>y sabor<br>caracterís<br>tico.<br>Debe ser<br>almacena<br>do a<br>temperat<br>ura<br>ambiente,<br>en su<br>envase<br>original.<br>Debe<br>estar libre<br>de la<br>presencia<br>de<br>plagas,<br>protegido<br>de la<br>humedad.<br>El<br>alimento<br>debe<br>estar<br>exento de<br>contamin<br>antes<br>especial<br>mente de<br>sustancia<br>s<br>farmacoló<br>gicament<br>e activas | En<br>empaqu<br>e<br>plástico<br>con<br>abertura<br>en la<br>parte<br>superior<br>por<br>100g.<br>El<br>conteni<br>do de<br>cada<br>unidad<br>de<br>empaqu<br>e debe<br>ser<br>homogé<br>neo.<br>Los<br>empaqu<br>es<br>deben<br>estar<br>limpios<br>y<br>compue<br>stos por<br>material<br>es que<br>no<br>causen<br>alteraci<br>ones al<br>product<br>o. EL<br>rotulado<br>debe<br>indicar<br>nombre<br>del<br>product<br>or o<br>empaca<br>dor,<br>nombre<br>del<br>product<br>o y<br>fecha<br>de<br>empaqu<br>e | 1 |
|-------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                                                                               |                   |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>3<br>1 | PASTA<br>Elaborado<br>con sémola<br>de trigos<br>/TIPO<br>CABELLO<br>DE ANGEL | PAQ*<br>250G<br>R | 501929<br>01 | NTC 1055 | Las<br>pastas<br>alimentici<br>as debe<br>presentar<br>color, olor<br>y sabor<br>caracterís<br>tico.<br>Debe ser<br>almacena<br>do a<br>temperat<br>ura<br>ambiente,<br>en su<br>envase<br>original.<br>Debe<br>estar libre<br>de la<br>presencia<br>de<br>plagas,<br>protegido<br>de la<br>humedad.<br>El<br>alimento<br>debe<br>estar<br>exento de<br>contamin<br>antes<br>especial<br>mente de<br>sustancia<br>s<br>farmacoló<br>gicament<br>e activas | En<br>empaqu<br>e<br>plástico<br>con<br>abertura<br>en la<br>parte<br>superior<br>por<br>100g.<br>El<br>conteni<br>do de<br>cada<br>unidad<br>de<br>empaqu<br>e debe<br>ser<br>homogé<br>neo.<br>Los<br>empaqu<br>es<br>deben<br>estar<br>limpios<br>y<br>compue<br>stos por<br>material<br>es que<br>no<br>causen<br>alteraci<br>ones al<br>product<br>o. EL<br>rotulado<br>debe<br>indicar<br>nombre<br>del<br>product<br>or o<br>empaca<br>dor,<br>nombre<br>del<br>product<br>o y<br>fecha<br>de<br>empaqu<br>e | 1 |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                                                                    |                    |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|-------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>3<br>2 | PASTA<br>Elaborado<br>con sémola<br>de trigos<br>/TIPO<br>BUCATINI | PAQ*<br>500<br>GRS | 501929<br>01 | NTC 1055 | Las<br>pastas<br>alimentici<br>as debe<br>presentar<br>color, olor<br>y sabor<br>caracterís<br>tico.<br>Debe ser<br>almacena<br>do a<br>temperat<br>ura<br>ambiente,<br>en su<br>envase<br>original.<br>Debe<br>estar libre<br>de la<br>presencia<br>de<br>plagas,<br>protegido<br>de la<br>humedad.<br>El<br>alimento<br>debe<br>estar<br>exento de<br>contamin<br>antes<br>especial<br>mente de<br>sustancia<br>s<br>farmacoló<br>gicament<br>e activas | En<br>empaqu<br>e<br>plástico<br>con<br>abertura<br>en la<br>parte<br>superior<br>por<br>100g.<br>El<br>conteni<br>do de<br>cada<br>unidad<br>de<br>empaqu<br>e debe<br>ser<br>homogé<br>neo.<br>Los<br>empaqu<br>es<br>deben<br>estar<br>limpios<br>y<br>compue<br>stos por<br>material<br>es que<br>no<br>causen<br>alteraci<br>ones al<br>product<br>o. EL<br>rotulado<br>debe<br>indicar<br>nombre<br>del<br>product<br>or o<br>empaca<br>dor,<br>nombre<br>del<br>product<br>o y<br>fecha<br>de<br>empaqu<br>e | 1 |
|-------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                                                                  |                    |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|-------------|------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>3<br>3 | PASTA<br>Elaborado<br>con sémola<br>de<br>trigos/TIPO<br>FUSILLI | PAQ*<br>500<br>GRS | 501929<br>01 | NTC 1055 | Las<br>pastas<br>alimentici<br>as debe<br>presentar<br>color, olor<br>y sabor<br>caracterís<br>tico.<br>Debe ser<br>almacena<br>do a<br>temperat<br>ura<br>ambiente,<br>en su<br>envase<br>original.<br>Debe<br>estar libre<br>de la<br>presencia<br>de<br>plagas,<br>protegido<br>de la<br>humedad.<br>El<br>alimento<br>debe<br>estar<br>exento de<br>contamin<br>antes<br>especial<br>mente de<br>sustancia<br>s<br>farmacoló<br>gicament<br>e activas | En<br>empaqu<br>e<br>plástico<br>con<br>abertura<br>en la<br>parte<br>superior<br>por<br>100g.<br>El<br>conteni<br>do de<br>cada<br>unidad<br>de<br>empaqu<br>e debe<br>ser<br>homogé<br>neo.<br>Los<br>empaqu<br>es<br>deben<br>estar<br>limpios<br>y<br>compue<br>stos por<br>material<br>es que<br>no<br>causen<br>alteraci<br>ones al<br>product<br>o. EL<br>rotulado<br>debe<br>indicar<br>nombre<br>del<br>product<br>or o<br>empaca<br>dor,<br>nombre<br>del<br>product<br>o y<br>fecha<br>de<br>empaqu<br>e | 1 |
|-------------|------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                                                                  |                   |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|-------------|------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>3<br>4 | PASTA<br>Elaborado<br>con sémola<br>de trigos/<br>VERMICELL<br>I | PAQ5<br>00<br>GRS | 501929<br>01 | NTC 1055 | Las<br>pastas<br>alimentici<br>as debe<br>presentar<br>color, olor<br>y sabor<br>caracterís<br>tico.<br>Debe ser<br>almacena<br>do a<br>temperat<br>ura<br>ambiente,<br>en su<br>envase<br>original.<br>Debe<br>estar libre<br>de la<br>presencia<br>de<br>plagas,<br>protegido<br>de la<br>humedad.<br>El<br>alimento<br>debe<br>estar<br>exento de<br>contamin<br>antes<br>especial<br>mente de<br>sustancia<br>s<br>farmacoló<br>gicament<br>e activas | En<br>empaqu<br>e<br>plástico<br>con<br>abertura<br>en la<br>parte<br>superior<br>por<br>100g.<br>El<br>conteni<br>do de<br>cada<br>unidad<br>de<br>empaqu<br>e debe<br>ser<br>homogé<br>neo.<br>Los<br>empaqu<br>es<br>deben<br>estar<br>limpios<br>y<br>compue<br>stos por<br>material<br>es que<br>no<br>causen<br>alteraci<br>ones al<br>product<br>o. EL<br>rotulado<br>debe<br>indicar<br>nombre<br>del<br>product<br>or o<br>empaca<br>dor,<br>nombre<br>del<br>product<br>o y<br>fecha<br>de<br>empaqu<br>e | 1 |
|-------------|------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                                                                                             |                      |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>3<br>5 | PASTA<br>Elaborado<br>con sémola<br>de trigos<br>INSTANTAN<br>EA TIPO<br>MACARRO<br>N QUESO | SOBR<br>E *53<br>G / | 501929<br>01 | NTC 1055 | Las<br>pastas<br>alimentici<br>as debe<br>presentar<br>color, olor<br>y sabor<br>caracterís<br>tico.<br>Debe ser<br>almacena<br>do a<br>temperat<br>ura<br>ambiente,<br>en su<br>envase<br>original.<br>Debe<br>estar libre<br>de la<br>presencia<br>de<br>plagas,<br>protegido<br>de la<br>humedad.<br>El<br>alimento<br>debe<br>estar<br>exento de<br>contamin<br>antes<br>especial<br>mente de<br>sustancia<br>s<br>farmacoló<br>gicament<br>e activas | En<br>empaqu<br>e<br>plástico<br>con<br>abertura<br>en la<br>parte<br>superior<br>por<br>100g.<br>El<br>conteni<br>do de<br>cada<br>unidad<br>de<br>empaqu<br>e debe<br>ser<br>homogé<br>neo.<br>Los<br>empaqu<br>es<br>deben<br>estar<br>limpios<br>y<br>compue<br>stos por<br>material<br>es que<br>no<br>causen<br>alteraci<br>ones al<br>product<br>o. EL<br>rotulado<br>debe<br>indicar<br>nombre<br>del<br>product<br>or o<br>empaca<br>dor,<br>nombre<br>del<br>product<br>o y<br>fecha<br>de<br>empaqu<br>e | 1 |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                                       |                    |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|-------------|---------------------------------------|--------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>3<br>6 | PASTA<br>*500 G /<br>PENNE<br>RIGATTI | PAQ*<br>500 G<br>/ | 501929<br>01 | NTC 1055 | Las<br>pastas<br>alimentici<br>as debe<br>presentar<br>color, olor<br>y sabor<br>caracterís<br>tico.<br>Debe ser<br>almacena<br>do a<br>temperat<br>ura<br>ambiente,<br>en su<br>envase<br>original.<br>Debe<br>estar libre<br>de la<br>presencia<br>de<br>plagas,<br>protegido<br>de la<br>humedad.<br>El<br>alimento<br>debe<br>estar<br>exento de<br>contamin<br>antes<br>especial<br>mente de<br>sustancia<br>s<br>farmacoló<br>gicament<br>e activas | En<br>empaqu<br>e<br>plástico<br>con<br>abertura<br>en la<br>parte<br>superior<br>por<br>100g.<br>El<br>conteni<br>do de<br>cada<br>unidad<br>de<br>empaqu<br>e debe<br>ser<br>homogé<br>neo.<br>Los<br>empaqu<br>es<br>deben<br>estar<br>limpios<br>y<br>compue<br>stos por<br>material<br>es que<br>no<br>causen<br>alteraci<br>ones al<br>product<br>o. EL<br>rotulado<br>debe<br>indicar<br>nombre<br>del<br>product<br>or o<br>empaca<br>dor,<br>nombre<br>del<br>product<br>o y<br>fecha<br>de<br>empaqu<br>e | 1 |
|-------------|---------------------------------------|--------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                                                            |                    |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|-------------|------------------------------------------------------------|--------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>3<br>7 | PASTA<br>Elaborado<br>con sémola<br>de trigos<br>/TALLARIN | PAQ*<br>500 G<br>/ | 501929<br>01 | NTC 1055 | Las<br>pastas<br>alimentici<br>as debe<br>presentar<br>color, olor<br>y sabor<br>caracterís<br>tico.<br>Debe ser<br>almacena<br>do a<br>temperat<br>ura<br>ambiente,<br>en su<br>envase<br>original.<br>Debe<br>estar libre<br>de la<br>presencia<br>de<br>plagas,<br>protegido<br>de la<br>humedad.<br>El<br>alimento<br>debe<br>estar<br>exento de<br>contamin<br>antes<br>especial<br>mente de<br>sustancia<br>s<br>farmacoló<br>gicament<br>e activas | En<br>empaqu<br>e<br>plástico<br>con<br>abertura<br>en la<br>parte<br>superior<br>por<br>100g.<br>El<br>conteni<br>do de<br>cada<br>unidad<br>de<br>empaqu<br>e debe<br>ser<br>homogé<br>neo.<br>Los<br>empaqu<br>es<br>deben<br>estar<br>limpios<br>y<br>compue<br>stos por<br>material<br>es que<br>no<br>causen<br>alteraci<br>ones al<br>product<br>o. EL<br>rotulado<br>debe<br>indicar<br>nombre<br>del<br>product<br>or o<br>empaca<br>dor,<br>nombre<br>del<br>product<br>o y<br>fecha<br>de<br>empaqu<br>e | 1 |
|-------------|------------------------------------------------------------|--------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                                           |                    |              |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                               |   |
|-------------|-------------------------------------------|--------------------|--------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>3<br>8 | PANELA<br>CUADRO                          | FCO*5<br>00GR      | 301615<br>05 | Cumplir con las especificaciones de la norma técnica<br>NTC-1311 | Para la elaboración de panela sólo se podrá utilizar como materia prima las mieles vírgenes procedentes de trapiches paneleros autorizados por la autoridad competente. Las mieles utilizadas en el procesamiento de la panela deben estar libres de olores, hongos, sabores extraños, ablandamiento, verdeo, insectos y fermentaciones. | Panela libre de materias, olores y sabores extraños, verdeamiento, ablandamiento excesivo; no puede estar fermentada, ni presentar ataques de hongos o insectos cumplir con las especificaciones de la norma técnica NTC-1311 | 1 |
| 1<br>3<br>9 | PEPINILLOS<br>EN<br>CONSERVA<br>AGRIDULCE | FCO*2<br>50<br>GRS | 501719<br>04 | Pepinillos enteros en salmuera pasteurizados                     | Aspecto: pepinillos frescos de tamaño uniforme color verde<br>Calificación: 9 11<br>Olor: Fresco, ácido<br>Sabor: a pepinillo, agridulce<br>Textura: firme                                                                                                                                                                               | 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                                                  | 1 |



|             |                                |                     |              |                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                              |   |
|-------------|--------------------------------|---------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                                |                     |              |                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                          | o                                                                                                                                                                            |   |
| 1<br>4<br>0 | PEPINILLOS EN CONSERVA VINAGRE | FCO*2<br>50<br>GRS  | 501719<br>04 | Pepinillos enteros en salmuera pasteurizados                                                                                                                         | <p>Aspecto: pepinillos frescos de tamaño uniforme color verde</p> <p>Calificación: 9 11 unds/kg.</p> <p>Olor: Fresco, ácido</p> <p>Sabor: a pepinillo, vinagre</p> <p>Textura: firme</p> | Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento | 1 |
| 1<br>4<br>1 | PIÑA EN RODAJAS EN CONSERVA    | LATA*<br>565<br>GRS | 503656<br>02 | 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. | <p>Piña rodajas, agua, azúcar y acidulante; ácido cítrico.</p>                                                                                                                           | Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento | 1 |



|             |                             |                      |              |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                           |   |
|-------------|-----------------------------|----------------------|--------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                             |                      |              |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | o                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| 1<br>4<br>2 | HARINA DE<br>MAIZ<br>BLANCA | BOLS<br>A*500<br>GRS | 502210<br>02 | Calidad NTC 3594 | Características sensoriales de la harina de maíz precocido<br>.<br>Olor: característico de la harina de maíz precocido<br>.<br>Color: blanco o amarillo depende de la variedad.<br>Sabor: ligeramente dulce propio del maíz precocido<br>.<br>Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo.<br>No se permite el uso de conservantes.<br>La harina de maíz precocida debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable.<br>La harina de maíz precocido | El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que asegure su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social | 1 |



|             |                  |              |              |                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                              |   |
|-------------|------------------|--------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                  |              |              |                                                                                                                  | 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. |                                                                                                                                                                              |   |
| 1<br>4<br>3 | POLVO DE HORNEAR | FCO*<br>80GR | 501817<br>08 | Mezcla homogénea de ingredientes que actúan como agentes leudantes en productos de panadería, pastelería, etc. . | Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o emparador (marca comercial), fecha de empaque, peso, lote de producción y fecha de vencimiento. Registro sanitario INVIMA                                                          | Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento | 1 |



|             |            |                               |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
|-------------|------------|-------------------------------|--------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>4<br>4 | RAIZ CHINA | RECIP<br>IENTE<br>*250<br>GRS | 504119<br>15 | NTC 1291 | <p>Raíz de tubérculo. Generalmente de de 1 cm de largo, de color café claro y extremos café oscuro. Deben tener apariencia fresca, sin signos de envejecimiento que genere devolución del producto. No presencia de tierra ni sustancias extrañas. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social</p> | <p>Debe ser de color homogéneo. No presentar coloraciones ni signos de pardeamientos, ni babosidades. Debe llegar en bolsa bandeja plástica de baja densidad, máximo y con orificios en la misma, para que permita la aireación del producto. Debe llegar refrigerado. Cumplir con normas de rotulación para alimentos.</p> | 1 |
|-------------|------------|-------------------------------|--------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                   |                    |              |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                       |   |
|-------------|-------------------|--------------------|--------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>4<br>5 | FECULA DE<br>MAIZ | CAJA*<br>380G<br>R | 502213<br>03 | Cumplir con la NTC 926 | <p>El almidón o fécula de maíz se debe presentar en forma de polvo fino, blanco libre de partículas negras, suciedad u otras impurezas, no debe tener olor. En el almidón o fécula de maíz no se permite la adición de edulcorantes, saborizantes ni ningún otro aditivo. Requisitos Específicos</p> <p>El almidón o fécula de maíz sin modificar para la industria alimentaria debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC 926 y Microbiológicos</p> | <p>El almidón de maíz en sus usos, se debe empacar en bolsas de papel kraft o plásticas que permitan conservar la calidad e higiene del producto y facilitar el manejo como mínimo. El rotulado del producto debe</p> | 1 |
|-------------|-------------------|--------------------|--------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |               |                    |              |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |
|-------------|---------------|--------------------|--------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>4<br>6 | SAL<br>MARINA | CAJA<br>*800G<br>R | 501715<br>51 | NTC 603 | <p>No debe contener impurezas orgánicas, arena entre otros. Color: blanco Solubilidad: altamente soluble en agua Textura: granulada en forma de polvo o en solido granulado en forma de bloque. El contenido de minerales estará determinado por especie y etapa productiva del animal. Requisitos Específicos Características fisicoquímicas de las sal mineralizada: Humedad % m/m : 5 % máximo Fluor, con respecto al fosforo, mg/kg (ppm) : 1 parte por 100 partes de fosforo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 603</p> <p>Los empaques deben ser de un material, inalterable al contacto con el producto y debe garantizar su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la NTC 421..</p> | 1 |
|-------------|---------------|--------------------|--------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                  |                    |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                              |   |
|-------------|------------------|--------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>4<br>7 | SALSA /<br>CHINA | FCO<br>*180<br>GRS | 501718<br>31 | <p>ES UN CONDIMENTO PRODUCIDO AL FERMENTAR SEMILLAS DE SOYA CON LOS HONGOS ASPERGILLUS ORYZAE O ASPERGILLUS SOJAE. SE ELABORA TRADICIONALMENTE MEDIANTE LA FERMENTACIÓN DE GRANOS DE SOJA CON TRIGO TOSTADO PARTIDO, QUE SE ACOMODAN EN BLOQUES Y SE SUMERGEN Y SACAN VARIAS VECES EN UN CALDO FRÍO DE AGUA Y SAL, EL PROCESO DURA CERCA DE UN AÑO EN OLLAS DE BARRO, EN OCASIONES SE LE AGREGAN HONGOS SECOS COMO CHAMPIÑONES.</p> | Ideal para sazonar comidas, acompañar al sushi, aromatizar sopas..                                                                                                                      | Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento | 1 |
| 1<br>4<br>8 | SALSA DE<br>AJO  | FCO*1<br>55ML      | 501718<br>31 | <p>Producto 100% natural, obtenido a partir de ajo en polvo de origen chino, adicionado de azúcar, sal y otros aditivos, envasado en condiciones altamente higiénicas para garantizar su conservación y características de calidad.</p> <p>COMPOSICION: Agua, Vinagre, Ajo en polvo, Azúcar, Sal, Glutamato, Goma Xanthan</p>                                                                                                       | La Salsa de Ajo está elaborada de tal forma que su aplicación directa en diversas comidas saladas, no requiera la adición de otro tipo de aderezo y complemente además la dieta diaria. | Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento | 1 |



|             |                        |                    |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |
|-------------|------------------------|--------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>4<br>9 | SALSA /<br>NEGRA       | FCO*1<br>80<br>GRS | 501718<br>31 | COMPUESTA POR: AGUA, VINAGRE, AZÚCAR<br>INVERTIDO, PROTEÍNA VEGETAL<br>HIDROLIZADA (SOYA, MAÍZ), SAL, AZÚCAR,<br>SABOR NATURAL (SALSA NEGRA,<br>LIMA), COLORANTE NATURAL (COLOR<br>CÁRAMELO) , ES USADA COMO<br>CONDIMENTO LÍQUIDO EN PREPARACIONES<br>CON CARNES.                                                                                                                             | MARCA<br>RECONO<br>CIDA,<br>PRODUC<br>TO SIN<br>CARACT<br>ERÍSTIC<br>AS<br>ORGANO<br>LÉPTICA<br>S<br>OBJETA<br>BLES,<br>FECHA<br>DE<br>VENCIMI<br>ENTO<br>MÍNIMO<br>DE 12<br>MESES A<br>PARTIR<br>DE LA<br>ENTREG<br>A. | Los<br>empaqu<br>es<br>deben<br>ser de<br>un<br>material<br>adecua<br>do que<br>no<br>altere<br>las<br>caracter<br>ísticas<br>del<br>product<br>o y<br>asegure<br>n su<br>conserv<br>ación lo<br>preserv<br>en<br>durante<br>su<br>transpor<br>te y<br>almace<br>namient<br>o | 1 |
| 1<br>5<br>0 | SALSA<br>BOLOGNES<br>A | FCO*4<br>25GR      | 501718<br>31 | Agua, carne vacuno molida, cebollas, tomate polvo<br>(puré de tomate deshidratado (54%), azúcar, almidón<br>de pasta, sal aceite, grasa vegetal (girasol y palma),<br>extracto de levadura cebolla, especias y ácido cítrico),<br>zanahoria, soja, aceite de girasol, ajos, sal, azúcar,<br>vino<br>tinto, puerros, apio, nuez moscada, comino molido,<br>orégano, albahaca, pimienta blanca,) | Salsa de<br>carne<br>molida<br>con<br>tomate y<br>especias                                                                                                                                                              | Los<br>empaqu<br>es<br>deben<br>ser de<br>un<br>material<br>adecua<br>do que<br>no<br>altere<br>las<br>caracter<br>ísticas<br>del<br>product<br>o y<br>asegure<br>n su<br>conserv<br>ación lo<br>preserv<br>en<br>durante<br>su<br>transpor<br>te y<br>almace<br>namient<br>o | 1 |



|             |                     |                           |              |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
|-------------|---------------------|---------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>5<br>1 | SALSA<br>CURRY      | FCO*1<br>75GR             | 501718<br>31 | Agua, pulpa de piña en su jugo, puré de manzana,<br>aceite vegetal<br>de girasol, almidón modificado, azúcar, curry 2%<br>(cúrcuma, pimienta blanca,<br>macis, cilantro, jengibre, cardomomo, clavo, canela,<br>cayena y anís), sal, vinagre de<br>alcohol | MARCA<br>RECONO<br>CIDA,<br>PRODUC<br>TO SIN<br>CARACT<br>ERÍSTIC<br>AS<br>ORGANO<br>LÉPTICA<br>S<br>OBJETA<br>BLES,<br>FECHA<br>DE<br>VENCIMI<br>ENTO<br>MÍNIMO<br>DE 12<br>MESES A<br>PARTIR<br>DE LA<br>ENTREG<br>A. | Los<br>empaques<br>deben<br>ser de<br>un<br>material<br>adecuado<br>que<br>no<br>altere<br>las<br>caracter<br>ísticas<br>del<br>producto<br>y<br>asegure<br>n su<br>conservación<br>lo preserv<br>en<br>durante<br>su<br>transporte<br>y<br>almacenamiento | 1 |
| 1<br>5<br>2 | SALSA<br>NAPOLITANA | PAQ*<br>200<br>GR<br>DP - | 501718<br>31 | La salsa napolitana es una salsa con base de tomate<br>y vegetales para pasta, envasada al vacío Y<br>congelada,<br>siguiendo estrictas condiciones higiénicas. Para uso<br>profesional                                                                    | Olor<br>Característica<br>tomate<br>frito<br>Color:<br>Rojo<br>Sabor:<br>Sabor a<br>sofrito de<br>tomate<br>con<br>vegetales<br>Textura<br>Textura<br>semilíquida                                                       | Los<br>empaques<br>deben<br>ser de<br>un<br>material<br>adecuado<br>que<br>no<br>altere<br>las<br>caracter<br>ísticas<br>del<br>producto<br>y<br>asegure<br>n su<br>conservación<br>lo preserv<br>en<br>durante<br>su<br>transporte<br>y<br>almacenamiento | 1 |



|             |                    |                        |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                              |   |
|-------------|--------------------|------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>5<br>3 | SALSA<br>/SOYA     | BOTE<br>LLA*1<br>0 ONZ | 501718<br>31 | LA SALSA DE SOYA, TAMBIÉN ES CONOCIDA COMO SALSA CHINA, ES UN CONDIMENTO PRODUCIDO AL FERMENTAR SEMILLAS DE SOYA CON LOS HONGOS ASPERGILLUS ORYZAE O ASPERGILLUS SOJAE. SE ELABORA TRADICIONALMENTE MEDIANTE LA FERMENTACIÓN DE GRANOS DE SOJA CON TRIGO TOSTADO PARTIDO, QUE SE ACOMODAN EN BLOQUES Y SE SUMERGEN Y SACAN VARIAS VECES EN UN CALDO FRÍO DE AGUA Y SAL, EL PROCESO DURA CERCA DE UN AÑO EN OLLAS DE BARRO, EN OCASIONES SE LE AGREGAN HONGOS SECOS COMO CHAMPIÑONES. | MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANO LÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.                            | Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento | 1 |
| 1<br>5<br>4 | SALSA<br>TERIYAQUI | BOTE<br>LLA*1<br>0 ONZ | 501718<br>31 | La salsa Teriyaki Kikkoman está hecha con salsa de soja elaborada naturalmente, vino y especias y es ideal para todas las carnes, aves, pescados y verduras, ya sea a la barbacoa, a la parrilla al horno o fritos                                                                                                                                                                                                                                                                   | Sabor: Salado, ácido, caroso, regusto agradable, especiado y con sabor a vino<br>Aroma: Con notas a salsa de soja, bien balanceado, picante<br>Aspecto: marrón rojizo | 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 | 1 |



|             |                  |                   |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                    |   |
|-------------|------------------|-------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>5<br>5 | MIEL<br>MOSTAZA  | PAQ*<br>200G<br>R | 501718<br>31 | Agua, aceite de girasol, miel (10%), mostaza Maille a la antigua (8%) (agua, semillas de MOSTAZA, vinagre de alcohol, sal, vino blanco (contiene SULFITOS), azúcar, especias, acidulante (ácido cítrico), conservante (E224)(contiene SULFITOS)), vinagre de sidra, almidón modificado de maíz, yema d | MARCA<br>RECONO<br>CIDA,<br>PRODUC<br>TO SIN<br>CARACT<br>ERÍSTIC<br>AS<br>ORGANO<br>LÉPTICA<br>S<br>OBJETA<br>BLES,<br>FECHA<br>DE<br>VENCIMI<br>ENTO<br>MÍNIMO<br>DE 12<br>MESES A<br>PARTIR<br>DE LA<br>ENTREG<br>A. | Los<br>empaques<br>deben<br>ser de un<br>material<br>adecuado<br>que no<br>altere las<br>características<br>del product<br>o y asegure<br>n su conserv<br>ación lo preserv<br>en durante<br>su transpor<br>te y almace<br>namiento | 1 |
| 1<br>5<br>6 | SALSA<br>MOSTAZA | PAQ*<br>200G<br>R | 501718<br>31 | Es el producto preparado a partir de la semilla de mostaza en cualquiera de sus formas de utilización, sazonado con vinagre con la adición facultativa de los ingredientes de sal, azúcares, almidones, especias diversas y sustancias aromatizantes.                                                  | Aspecto y<br>color:<br>color<br>amarillo<br>más o<br>menos<br>intenso.<br>Sabor y<br>olor<br>caracterís<br>ticos,<br>libre de<br>presencia<br>s<br>extrañas.                                                            | Los<br>empaques<br>deben<br>ser de un<br>material<br>adecuado<br>que no<br>altere las<br>características<br>del product<br>o y asegure<br>n su conserv<br>ación lo preserv<br>en durante<br>su transpor<br>te y almace<br>namiento | 1 |



|             |                                    |                   |              |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                          |   |
|-------------|------------------------------------|-------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>5<br>7 | SALSA<br>MOSTANEZ<br>A<br>RANCHERA | PAQ*<br>200<br>GR | 501718<br>31 | Salsa mayonesa & mostaza, preparada con huevos de gallina libres de jaula, baja en sodio, sin conservantes, colorantes ni saborizantes artificiales. | MARCA<br>RECONO<br>CIDA,<br>PRODUC<br>TO SIN<br>CARACT<br>ERÍSTIC<br>AS<br>ORGANO<br>LÉPTICA<br>S<br>OBJETA<br>BLES,<br>FECHA<br>DE<br>VENCIMI<br>ENTO<br>MÍNIMO<br>DE 12<br>MESES A<br>PARTIR<br>DE LA<br>ENTREG<br>A. | Los<br>empaques<br>deben<br>ser de un<br>material<br>adecuado<br>que no<br>altere<br>las<br>caracter<br>ísticas<br>del<br>producto<br>y<br>asegure<br>n su<br>conserv<br>ación lo<br>preserv<br>en<br>durante<br>su<br>transporte<br>y<br>almacenamiento | 1 |
| 1<br>5<br>8 | SALSA<br>MOSTANEZ<br>A AJO         | PAQ*<br>200<br>GR | 501718<br>31 | Salsa mayonesa & mostaza, preparada con huevos de gallina libres de jaula, baja en sodio, sin conservantes, colorantes ni saborizantes artificiales. | MARCA<br>RECONO<br>CIDA,<br>PRODUC<br>TO SIN<br>CARACT<br>ERÍSTIC<br>AS<br>ORGANO<br>LÉPTICA<br>S<br>OBJETA<br>BLES,<br>FECHA<br>DE<br>VENCIMI<br>ENTO<br>MÍNIMO<br>DE 12<br>MESES A<br>PARTIR<br>DE LA<br>ENTREG<br>A. | Los<br>empaques<br>deben<br>ser de un<br>material<br>adecuado<br>que no<br>altere<br>las<br>caracter<br>ísticas<br>del<br>producto<br>y<br>asegure<br>n su<br>conserv<br>ación lo<br>preserv<br>en<br>durante<br>su<br>transporte<br>y<br>almacenamiento | 1 |



|     |                                  |             |          |                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                        |                                                                                                                                                                             |   |
|-----|----------------------------------|-------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 159 | SALSA MOSTAZA DIJON              | FCO *200 GR | 50171831 | Agua, semilla de mostaza, vinagre de alcohol, sal, acidulante: ácido cítrico y conservador (metabisulfito potásico). mostaza cuidadosamente seleccionadas se cortan finamente, no se trituran, para garantizar la textura más suave posible. | De sabor intenso, ligeramente picante y con una suave textura cremosa. | Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y asegure su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento | 1 |
| 160 | SALSA MOSTAZA DIJON A LA ANTIGUA | FCO*200 GR  | 50171831 | Agua, semilla de mostaza, vinagre de alcohol, sal, acidulante: ácido cítrico y conservador (metabisulfito potásico). mostaza cuidadosamente seleccionadas se cortan finamente, no se trituran, para garantizar la textura más suave posible. | De sabor intenso, ligeramente picante y con una suave textura cremosa. | Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y asegure su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento | 1 |



|             |                    |                   |              |                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                  |   |
|-------------|--------------------|-------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>6<br>1 | SALSA DE<br>TOMATE | PAQ*<br>400G<br>R | 501718<br>31 | Cumplir NTC 921.<br>Y demás normas que las modifiquen, complementen,<br>aclaren, adicionen sustituyan | Producto<br>elaborado<br>a partir<br>de<br>tomates<br>sanos y<br>maduros,<br>enteros,<br>troceado<br>s o<br>triturados,<br>o de<br>pulpa,<br>pasta o<br>concentra<br>do de<br>tomate,<br>adicionad<br>o de sal,<br>edulcoran<br>tes,<br>vinagre,<br>condimen<br>tos,<br>especies<br>y aditivos<br>con o sin<br>la adición<br>de<br>aditivos<br>permitido<br>s.<br>- De<br>consisten<br>cia<br>semisólid<br>a.<br>- Con<br>adición<br>de<br>condimen<br>tos y<br>especies.<br>-<br>Consisten<br>cia<br>blanda y<br>uniforme.<br>- Olor<br>propio del<br>tomate y<br>libre de<br>olores<br>extraños.<br>- Sabor<br>agridulce<br>y libre de<br>sabores<br>extraños.<br>- Olor rojo<br>uniforme.<br>- No<br>deberá<br>presentar<br>partes<br>decolorad<br>as ni<br>oscuras o<br>ennegreci<br>mientos. | Doy<br>pack,<br>grado<br>aliment<br>ario de<br>primer<br>uso.<br>- El<br>product<br>o debe<br>estar<br>empaca<br>do en<br>material<br>es<br>atóxicos<br>que<br>asegure<br>n la<br>buena<br>conserv<br>ación e<br>higiene<br>del<br>product<br>o. | 1 |
|-------------|--------------------|-------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



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



|             |                                     |                     |              |                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                  |   |
|-------------|-------------------------------------|---------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>6<br>2 | SALSA DE<br>TOMATE<br>IMPORTAD<br>A | FCO*1<br>4,5<br>ONZ | 501718<br>31 | Cumplir NTC 921.<br>Y demás normas que las modifiquen, complementen,<br>aclaren, adicionen sustituyan | Producto<br>elaborado<br>a partir<br>de<br>tomates<br>sanos y<br>maduros,<br>enteros,<br>troceado<br>s o<br>triturados,<br>o de<br>pulpa,<br>pasta o<br>concentra<br>do de<br>tomate,<br>adicionad<br>o de sal,<br>edulcoran<br>tes,<br>vinagre,<br>condimen<br>tos,<br>especies<br>y aditivos<br>con o sin<br>la adición<br>de<br>aditivos<br>permitido<br>s.<br>- De<br>consisten<br>cia<br>semisólid<br>a.<br>- Con<br>adición<br>de<br>condimen<br>tos y<br>especies.<br>-<br>Consisten<br>cia<br>blanda y<br>uniforme.<br>- Olor<br>propio del<br>tomate y<br>libre de<br>olores<br>extraños.<br>- Sabor<br>agridulce<br>y libre de<br>sabores<br>extraños.<br>- Olor rojo<br>uniforme.<br>- No<br>deberá<br>presentar<br>partes<br>decolorad<br>as ni<br>oscuras o<br>ennegreci<br>mientos. | Doy<br>pack,<br>grado<br>aliment<br>ario de<br>primer<br>uso.<br>- El<br>product<br>o debe<br>estar<br>empaca<br>do en<br>material<br>es<br>atóxicos<br>que<br>asegure<br>n la<br>buena<br>conserv<br>ación e<br>higiene<br>del<br>product<br>o. | 1 |
|-------------|-------------------------------------|---------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



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



|             |                 |                    |              |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                   |   |
|-------------|-----------------|--------------------|--------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>6<br>3 | SALSA DE<br>AJI | FCO *<br>180<br>GR | 501718<br>31 | Calidad NTC 4423 | La pasta<br>o salsa<br>de ají, es<br>el<br>producto<br>elaborado<br>a partir<br>de<br>jugo o<br>pulpa o<br>concentra<br>do del ají<br>(Capsicu<br>m<br>annuum,<br>L.),<br>baya que<br>debe<br>estar<br>maduros,<br>limpios y<br>sanos; al<br>que se le<br>puede<br>adicionar<br>tomate,<br>pimentón,<br>edulcoran<br>tes,<br>especias<br>colorante<br>s y<br>conserva<br>ntes<br>permitido<br>s y que<br>son<br>sometido<br>s a<br>tratamient<br>o físico<br>que<br>garantice<br>su<br>conserva<br>ción.<br>Requisito<br>s<br>generales<br>Caracterí<br>sticas<br>organolépt<br>icas de<br>la pasta<br>de ají:<br>Color:<br>generalm<br>ente rojo<br>caracterís<br>tico del<br>producto.<br>Olor:<br>fuerte<br>propio del<br>producto.<br>Sabor:<br>fuerte<br>astringent<br>e y<br>picante | El ají<br>debe<br>cumplir<br>con los<br>requisit<br>os de<br>calidad<br>establec<br>idos en<br>la<br>NTC<br>1631. | 1 |
|-------------|-----------------|--------------------|--------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|     |                      |            |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|-----|----------------------|------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                      |            |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | La pasta de ají debe tener un producto limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la variedad, de aspecto fresco. La pasta de ají debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. |   |
| 164 | VINAGRETA MANGO-CHIA | FCO*3 30GR | 501717 07 | : Agua, aceite de girasol (32%), vinagre de vino blanco, mostaza (10%) (agua, semillas de MOSTAZA, vinagre de alcohol, sal, aromas, especias), azúcar, vinagre de alcohol, especias, sal, aceite de oliva virgen extra (1%), almidón modificado de maíz, plantas aromáticas (0,2%) (orégano, majorana, albahaca, romero), zumo de limón concentrado, espesante (goma xantana), jarabe de azúcar invertido, zumo de zanahoria concentrado, cártamo concentrado, extracto de levadura, aroma natural, antioxidante (EDTA de calcio y disodio).<br>Puede contener sésamo | Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transpor                                                                                                           | 1 |



|             |                   |                |              |                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | te y<br>almace<br>namient<br>o                                                       |   |
|-------------|-------------------|----------------|--------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>6<br>5 | VINAGRE<br>BLANCO | FCO *<br>500ML | 501717<br>07 | Cumplir con NTC 2188: Vinagre. | Producto<br>provenien<br>te de la<br>fermentac<br>ión<br>alcohólica<br>y la<br>Subsigue<br>nte<br>fermentac<br>ión<br>acética<br>de<br>infusione<br>s,<br>maceraci<br>ones o<br>cocimient<br>o de<br>frutas<br>azucarad<br>as.<br>Requisito<br>s<br>generales<br>Transpar<br>ente, libre<br>de<br>partículas<br>en<br>suspensi<br>ón,<br>vegetació<br>n<br>criptogáni<br>ca<br>Residuos<br>animales.<br>No puede<br>tener<br>estos<br>residuos<br>Olor<br>propio y<br>sabor<br>ácido no<br>acre | El<br>product<br>o debe<br>estar<br>envasa<br>do en<br>recipien<br>tes de<br>vidrio. | 1 |



|             |                      |                    |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                       |   |
|-------------|----------------------|--------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>6<br>6 | VINAGRE<br>DE FRUTAS | FCO*5<br>00ML      | 501717<br>07 | Cumplir con NTC 2188: Vinagre.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Producto<br>provenien<br>te de la<br>fermentac<br>ión<br>alcohólica<br>y la<br>Subsiguie<br>nte<br>fermentac<br>ión<br>acética<br>de<br>infusione<br>s,<br>maceraci<br>ones o<br>cocimient<br>o de<br>frutas<br>azucarad<br>as. Requisito<br>s<br>generales<br>Transpar<br>ente, libre<br>de<br>partículas<br>en<br>suspensi<br>ón,<br>vegetació<br>n<br>criptogáni<br>ca<br>Residuos<br>animales.<br>No puede<br>tener<br>estos<br>residuos<br>Olor<br>propio y<br>sabor<br>ácido no<br>acre | El<br>product<br>o debe<br>estar<br>envasa<br>do en<br>recipien<br>tes de<br>vidrio.                                                                                                  | 1 |
| 1<br>6<br>7 | YUCARINA             | *CAJA<br>300G<br>R | 502213<br>03 | El harina de yuca es un producto blanco, fino, que se<br>obtiene del<br>secado y molienda de la raíces de yuca (Manihotsp.).<br>Este producto<br>contiene además de almidón, proteínas, azúcares,<br>fibra y cenizas.<br>Requisitos generales<br>Características sensoriales de la harina de yuca: Olor:<br>propio de la<br>harina de yuca. Color: blanco. Sabor: característico<br>del producto<br>Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o<br>compactación, de<br>aspecto homogéneo | No se<br>permite el<br>uso de<br>conserva<br>ntes. La<br>harina<br>de yuca<br>debe<br>estar libre<br>de<br>impureza<br>s,<br>presencia<br>de plagas<br>y olor<br>extraño<br>objetable.<br>La harina<br>de yuca<br>debe<br>mantener<br>se<br>empacad                                                                                                                                                                                                                                           | El<br>product<br>o podrá<br>ser<br>empaca<br>do en<br>envases<br>imperme<br>ables,<br>suficient<br>emente<br>inertes<br>al<br>product<br>o que<br>asegure<br>n su<br>conserv<br>ación | 1 |



|     |                 |               |          |                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                        |   |
|-----|-----------------|---------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                 |               |          |                                                                                                     | o en condiciones de humedad y limpieza que garantice su conservación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                        |   |
| 168 | SALVADO NATURAL | BOLSA*450 GRS | 50221101 | Cumplir NTC 5986.<br>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan | <p>Hierba aromática, intenso olor y característico sabor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto seco</li> <li>- Color verde.</li> <li>- Uso como especia en diversas preparaciones</li> <li>- Sin presencia de palos, cascarillas o piedras, libre de impurezas, insectos y materiales extraños.</li> <li>- Libre de ataque de insectos y enfermedades, materiales extraños, daño mecánico, manchas y sin presencia de</li> </ul> | <p>Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El producto debe ser homogéneo y estar compuesto del mismo origen, categoría y color</li> </ul> | 1 |



|     |       |             |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                |   |
|-----|-------|-------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |       |             |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>humedad.</p> <p>- El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima</p> |                                                                                                                                |   |
| 169 | HIELO | PAQ*<br>2KG | 502023<br>02 | <p>El hielo es básicamente agua en estado sólido. Es incoloro, transparente y cristaliza en el sistema hexagonal.</p> <p>Requisitos Específicos</p> <p>El agua para la elaboración de hielo debe ser de calidad potable y para su almacenamiento debe cumplir con la normatividad sanitaria vigente. El agua para producción de hielo no deberá contener sustancias o cuerpos extraños de origen biológico, orgánico.</p> | <p>El rotulado del producto debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.</p>                                                   | <p>El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que asegure su conservación</p> | 1 |



|             |                                   |                      |              |                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                  |   |
|-------------|-----------------------------------|----------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>7<br>0 | LECHE DE<br>SOYA<br>CORRIENT<br>E | BOLS<br>A*500<br>GRS | 501515<br>15 | Cumplir Resolución 2674 de 2013.<br>Y demás normas que las modifiquen, complementen,<br>aclaren, adicionen sustituyan | <p>Producto que se obtienen a partir de las semillas de soja, molidas con agua y calentadas al vapor durante un periodo de tiempo comprendido entre 15 y 20 minutos. Posteriormente se le añaden minerales como el calcio y vitaminas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Con aditivos e ingredientes permitidos.</li> <li>- Sabores surtidos.</li> <li>- Sabor: Característico al sabor declarado</li> <li>- Olor: Uniforme semejante al sabor declarado</li> <li>- Color: Uniforme semejante al sabor declarado</li> <li>- El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantener</li> </ul> | <p>Caja o bolsa UHT), grado alimentario de primer uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</li> </ul> | 1 |
|-------------|-----------------------------------|----------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                                   |                    |           |                                                            |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                              |   |
|-------------|-----------------------------------|--------------------|-----------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                                   |                    |           |                                                            | se hasta cumplir su vida útil mínima.                                                                                                      |                                                                                                                                                                              |   |
| 1<br>7<br>1 | TORTILLA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCA | PAQ 8 UND DE*30 GR | 502213 03 | Tortillas a base de harina de maíz precocida y maíz blanco | MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANO LÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA. | Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento | 1 |
|             | FRUTAS Y VERDURAS                 | UM                 |           |                                                            |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                              | 1 |



|             |                  |                        |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|-------------|------------------|------------------------|--------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>7<br>2 | ACELGA           | *KILO                  | 504028<br>00 | NTC 5400 | <p>Hojas verdes onduladas de color verde, penca de color blanco muy puro, con una anchura hasta 10 centímetros.</p> <p>Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas</p>                         | <p>la hoja y debe presentar un color verde amarillo claro en sus hojas, no debe presentar color amarillo pálido en sus hojas ó tallo</p>                                                                                                            | 1 |
| 1<br>7<br>3 | AGRAZ<br>BANDEJA | BANDEJA*2<br>00<br>GRS | 503022<br>04 | NTC 1291 | <p>No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. No deben ser verde, bayas enteras, limpias, sanas, libres de daños causados por plagas y enfermedades o maltratos en poscosecha</p> | <p>Fruto pequeño o de color rojo o morado, sin muestras de ataque por insectos o pudrimiento, firme al tacto. En bandeja de icopor envuelta en papel vinipel dentro de Canastillas con perforaciones que permitan su conservación y transporte.</p> | 1 |



|             |                   |       |              |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|-------------|-------------------|-------|--------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>7<br>4 | AGUACATE<br>COMÚN | *KILO | 504017<br>03 | NTC – 1248                        | los<br>aguacate<br>s deben<br>estar<br>Intactos<br>y<br>enteros,<br>sanos;<br>se<br>excluye<br>la<br>producció<br>n<br>afectada<br>por<br>podredu<br>mbre o<br>alteracion<br>es que<br>los<br>hagan<br>inadecua<br>dos para<br>el<br>consumo,<br>libres de<br>daños<br>causados<br>por baja<br>temperat<br>ura, los<br>pedúncul<br>os<br>deben<br>tener<br>un corte<br>limpio | Los<br>aguacat<br>es se<br>deben<br>empaca<br>r de tal<br>forma<br>que se<br>proteja<br>el<br>product<br>o<br>adecua<br>dament<br>e.<br>Los<br>material<br>es<br>utilizado<br>s para<br>el<br>empaqu<br>e deben<br>ser<br>nuevos,<br>limpios<br>ecológic<br>amente<br>y de<br>una<br>calidad<br>tal que<br>evite<br>ocasion<br>ar<br>daños<br>externo<br>o<br>interno<br>al fruto.<br>Los<br>empaqu<br>es<br>deben<br>estar<br>libres<br>de<br>cualquie<br>r<br>materia<br>extraña. | 1 |
| 1<br>7<br>5 | AHUYAMA           | *KILO | 504039<br>06 | Calidad Debe cumplir con NTC 1291 | El<br>producto<br>debe<br>estar<br>entero,<br>firme, de<br>aspecto<br>fresco,<br>sano,<br>limpio<br>y libre de<br>magullad<br>uras,<br>insectos,<br>humedad<br>externa<br>anormal,<br>olores<br>extraños                                                                                                                                                                      | Sin<br>magulla<br>duras,<br>mancha<br>s,<br>decolor<br>aciones,<br>perforac<br>iones,<br>residuo<br>s,<br>químico<br>s y<br>signos<br>de<br>pudrició<br>n.<br>Textura<br>suave y                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1 |



|     |               |             |          |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----|---------------|-------------|----------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |               |             |          |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | firme al tacto y aspecto de fruto lleno y fresco<br>El producto se requiere con un vida útil mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega                                                                                       |
| 176 | AJO IMPORTADO | MALLA *3UND | 10151532 | Deberá cumplir con NTC-4423 | Los dientes del producto deben estar enteros homogéneos de 3 cm cada cabeza aprox. y con la cáscara integra. No presentar signos de ataque de plagas. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Debe estar libre de agentes extraños y sabores y olores desagradables diferentes al propio. Deben | Deberán ser empacadas en bolsas grado alimentario de primer uso que garanticen su preservación. Los recipientes deberán brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice la manipulación, transporte, y conservación |



|             |               |       |              |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
|-------------|---------------|-------|--------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |               |       |              |            | tener color uniforme, olor a vegetal; sin magulladuras y debe estar entero<br>El producto debe tener una vida útil de 10 días como mínimo.                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| 1<br>7<br>7 | ALCACHOF<br>A | *KILO | 504015<br>09 | NTC 3627-2 | Debe estar libre de la presencia de plagas, manchas, exenta de humedad no propia del fruto, debe presentar color y olor característico. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Peso aproximado entre 150 y 200gr, | 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 | 1 |



|     |      |       |          |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|-----|------|-------|----------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |      |       |          |                  | <p>color verde oscuro opaco, y dimensiones aproximadas 12 y 15 cm de alto por 8 y 10 cm de diámetro.</p> <p>el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto y separado en bolsas tina, rotulado con el nombre del proveedor y fecha de empaque.</p>                                                                                                                                                                                               |   |
| 178 | APIO | *KILO | 50402702 | Calidad NTC 1291 | <p>El tallo debe ser apretado, las hojas no deben tener indicios de contaminación por plagas ni signos de pudrición. Aspecto fresco, sano, no debe dar muestras de amarillamiento en las hojas, marchitamiento, manchas, olores y sabores extraños No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el</p> <p>Se deben empaquetar en bolsa plástica. Cerrada solo por un lado para evitar que el producto exude y se llegue a producir contaminación por hongos</p> | 1 |



|     |                |                      |          |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                     |   |
|-----|----------------|----------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                |                      |          |                                                                                                                                                                                                            | Ministerio de la Protección Social<br>Debe presentar color verde intenso y olor característico de la hortaliza. El apio debe ser categoría I<br>El producto se requiere con una vida útil mínima de 2 días contados a partir de la fecha de entrega.                                                   |                                                                                                                                                                                     |   |
| 179 | ARANDANO FRUTO | *RECIPIENTE * 200 GR | 50303805 | <p>Baya globosa de color negro azulado cuyo diámetro se encuentra entre los 6mm y los 15mm, su pulpa es aromática, jugosa y de sabores dulces y ácidos, contiene numerosas semillas de pequeño tamaño.</p> | <p>Apariencia<br/>Algunos factores a tener en cuenta dentro de la apariencia es la forma, uniformidad, ausencia de deficiencias, tamaño, textura lisa, y firmeza del fruto. Aroma<br/>Olor característico del fruto de baja intensidad<br/>Color<br/>color negro azulado intenso con textura opaca</p> | <p>Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento</p> | 1 |



|     |           |       |          |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                    |   |
|-----|-----------|-------|----------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |           |       |          |          | Sabor se expresa en términos de la combinación de principios dulces y ácidos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                    |   |
| 180 | ARRACACHA | *KILO | 50407201 | NTC 1251 | Sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, amarillo claro, de aspecto fresco, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, ni consistencia leñosa. no debe presentar indicios de pudrición o heridas libres de fisuras, magulladuras y libre de defecto de coloración No deben exceder los | A granel para uso alimentario de alta calidad, en canastillas limpias Los recipientes deberán brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice la manipulación, transporte, y conservación | 1 |



|             |                         |               |          |                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                           |   |
|-------------|-------------------------|---------------|----------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                         |               |          |                                                                         | límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Sana, la arracacha debe llegar limpia, sin raíces secundarias, turgentes sin bifurcaciones, libre de daños de consistencia firme y dura, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. Amarillo claro |                                                                                                                           |   |
| 1<br>8<br>1 | ARVEJA VERDE DESGRANADA | BOLSA*500 GRS | 50403515 | El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1250. Arveja, Calidad | Deben ser firmes al tacto, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener indicio de ataque causado por hongos. No deben exceder los límites                                                                                                                                                                              | Deberán ser empacadas en bolsas grado alimentario de primer uso y en empaques que garanticen su transporte y preservación | 1 |



|             |        |       |              |                     |                                                                                                                                                                                                   |                                                                                |   |
|-------------|--------|-------|--------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |        |       |              |                     | máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Color verde claro opaco, no debe tener indicios de germinados ni colores amarillentos ni oscuros.      |                                                                                |   |
| 1<br>8<br>2 | BANANO | *KILO | 503017<br>03 | NTC 1190 - NTC 5400 | Vinagre obtenido por maceración en barrica, de vino de Módena (Italia). Composición Vinagre de vino, mosto de uva concentrado, mosto de uva cocido, colorante caramelo E-150d. Contiene sulfitos. | Producto empaquetado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. | 1 |



|             |               |       |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                             |   |
|-------------|---------------|-------|--------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>8<br>3 | BERENJEN<br>A | *KILO | 504035<br>02 | NTC 1220 | <p>El fruto, comestible, es una baya de 5 hasta 30 cm de longitud de forma esférica, oblonga o alargada en la mayoría de los casos, con una piel lisa, brillante y de colores diversos según la variedad, la más común es la de color morado al madurar, pero existen blanca, púrpura, negra, amarilla y roja o de colores mezclados, sobre todo blanco, morado y verde. Tiene vitaminas A, B1, B2, B3, C y folatos. La berenjena debe estar madura debe estar entera brillante lisa firme sin manchas verdes ni grietas</p> | Deberán ser empacadas en bolsas grado alimentario de primer uso y en empaques que garanticen su transporte y preservación., | 1 |
|-------------|---------------|-------|--------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                          |             |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
|-------------|--------------------------|-------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>8<br>4 | BOROJO<br>CHONTADU<br>RO | *250<br>GRS | 503075<br>03 | <p>Borojoa patinoi Cuatrec.; Borojoa sorbilis Cuatrec. Ambas especies son muy parecidas, variando en los tipos de suelo donde crecen. La fruta de</p> <p>Borojo tiene 7-12 centímetros de diámetro, es de color verde y cambia a chocolate cuando madura; la pulpa es de color chocolate, ácida, y densa (30° Brix, consistiendo principalmente de fructosa y glucosa de alto contenido proteínico)</p> | <p>Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sin moho, desprovista de humedad exterior, anormal, no presentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olor característico y tejidos finos Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las Hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: propio del producto Consistencia firme. Sabor: característico</p> | <p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, El cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene</p> | 1 |
| 1<br>8<br>5 | BREVA                    | *KILO       | 503000<br>00 | <p>Producto proveniente del árbol de brevo. Color verde oscuro característico, ovalado y con un pezón alargado el cual debe ser cortado en la cosecha a 0.5 cm del fruto. No debe presentar signos de putrefacción. No cortadas producidas por transporte o almacenamiento. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> | <p>Debe ser firme al tacto y no presentar signos de ablandamientos que den la sensación de putrefacción. No se aceptan presencia de coloraciones extrañas</p>                                                                                                                                                                                                                                        | <p>En bolsas de gr, en canastillas limpias</p>                                                                                                                                                                                                          | 1 |



|             |         |       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
|-------------|---------|-------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |         |       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ni<br>sospechas<br>de<br>fertilizantes<br>ni<br>venenos                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
| 1<br>8<br>6 | BROCOLI | *KILO | 504020<br>01 | <p>NTC - 1291 Brócoli inflorescencia proveniente de la especie Brassica eleracea variedad : legacy, maratón y coronado Linnaeus. Hortaliza de color Verde claro a oscuro a medida que madura. Parte comestible Flor, (inflorescencia).</p> <p>Las hortalizas frescas deben conservarse adecuadamente hasta el momento del consumo.</p> <p>Las condiciones y duración del almacenamiento influyen mucho en el aspecto y valor nutritivo.</p> <p>La mayoría de las hortalizas deben conservarse a temperaturas bajas con una alta humedad ambiental.</p> <p>Se aconseja ponerlas en bolsas agujereadas o con láminas de aluminio y evitar que el envase sea hermético.</p> <p>En el frigorífico se pueden conservar algunos días, según la clase de hortaliza.</p> <p>No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social</p> | El<br>producto<br>debe<br>cumplir<br>los<br>requisitos<br>establecidos<br>en la<br>NTC -<br>1374 | <p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación</p> | 1 |



|     |                    |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                               |   |
|-----|--------------------|-------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                    |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                         | <p>acción para preservar la calidad del producto en canastillas. El producto se recibe a granel empacado individualmente en papel vinipel</p> |   |
| 187 | CALABACÍN AMARILLO | *KILO | 10151505 | <p>El calabacín, calabacita, zucchini, zapallito o zapallo es una de las variedades de Cucurbita pepo L., de la familia de las cucurbitáceas, frutos que se emplean como alimento. Los frutos, oblongos y pepónide carnosos, unilocular, sin cavidad central, de color variable, liso, estriado, reticulado y varían mucho en tamaño dependiendo de la variedad. La cáscara es lisa y dura y también varía en color. El calabacín, con un alto contenido de agua (93%), es rico en minerales, sobre todo potasio, vitamina C y <math>\beta</math>-caroteno.</p> | <p>Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> | <p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad</p>                 | 1 |



|             |                    |       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                               |   |
|-------------|--------------------|-------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>8<br>8 | CALABACÍN<br>VERDE | *KILO | 101515<br>05 | <p>El calabacín, calabacita, zucchini, zapallito o zapallo es una de las variedades de Cucurbita pepo L., de la familia de las cucurbitáceas, frutos que se emplean como alimento. Los frutos, oblongos y pepónide carnosos, unilocular, sin cavidad central, de color variable, liso, estriado, reticulado y varían mucho en tamaño dependiendo de la variedad. La cáscara es lisa y dura y también varía en color. El calabacín, con un alto contenido de agua (93%), es rico en minerales, sobre todo potasio, vitamina C y <math>\beta</math>-caroteno.</p> | <p>Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> | <p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad</p> | 1 |
| 1<br>8<br>9 | CALABAZA           | *KILO | 504039<br>10 | <p>La Calabaza pertenece a la familia de las Cucurbitáceas y su planta es la calabacera. Necesitan de un clima cálido y húmedo. Su origen es incierto, pero parece ser que es de Asia Meridional, que de allí llegó a América Central extendiéndose por todo el país de norte a sur. Los colonizadores españoles la trajeron a España en el siglo XV y de nuestro país se extendió por toda Europa. Actualmente, se cultiva en todo el mundo, principalmente en los terrenos de climas más calurosos.</p>                                                       | <p>Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.</p> | <p>El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad</p> | 1 |



|             |                        |                    |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                               |   |
|-------------|------------------------|--------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>9<br>0 | CHAMPIÑONES<br>TAJADOS | CAJA*<br>250G<br>R | 504048<br>03 | <p>Champiñones frescos que corresponden a las características de variedades cultivadas del género Agaricus (Psalliota). El champiñón contiene una gran variedad de minerales destacando el contenido en Selenio, Fósforo, Magnesio y Potasio. De igual manera, contiene pequeñas cantidades de vitamina A (especialmente los silvestres), C (se pierde rápidamente si no son muy frescos) B1 y D</p> | <p>Tiene forma redondeada, globosa, que recuerda a la de un paraguas; su tamaño es mayor o menor según la edad del hongo; Su tronco tiene forma cilíndrica, es liso, blanco. Las condiciones ambientales dependen en gran parte de las características de los locales donde se realiza el cultivo.</p> | <p>De color blanco, limpios, peso unitario aproximado de 15 a 20 g, enteros, frescos, sin marcas negras o rojas por golpes o humedad excesiva. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 932</p> | 1 |
| 1<br>9<br>1 | CHAMPIÑONES<br>ENTEROS | CAJA*<br>250G<br>R | 504048<br>03 | <p>Champiñones frescos que corresponden a las características de variedades cultivadas del género Agaricus (Psalliota). El champiñón contiene una gran variedad de minerales destacando el contenido en Selenio, Fósforo, Magnesio y Potasio. De igual manera, contiene pequeñas cantidades de vitamina A (especialmente los silvestres), C (se pierde rápidamente si no son muy frescos) B1 y D</p> | <p>Tiene forma redondeada, globosa, que recuerda a la de un paraguas; su tamaño es mayor o menor según la edad del hongo; Su tronco tiene forma cilíndrica, es liso, blanco. Las condiciones ambientales</p>                                                                                           | <p>De color blanco, limpios, peso unitario aproximado de 15 a 20 g, enteros, frescos, sin marcas negras o rojas por golpes o humedad excesiva. Debe cumplir con los requisitos</p>                            | 1 |



|             |               |                     |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                          |   |
|-------------|---------------|---------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---|
|             |               |                     |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | es dependen en gran parte de las caracterís ticas de los locales donde se realiza el cultivo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | establec idos en la NTC 932                                              |   |
| 1<br>9<br>2 | CARAMBOL<br>O | BAND<br>EJA*5<br>00 | 101615<br>28 | <p>Fruta que tiene una forma muy curiosa, ovalada, alargada, con cinco aristas o alas, y al corte, tiene la forma de una estrella de cinco puntas, es de pequeño tamaño, con una longitud que oscila entre 7 y 12 cm; tiene una piel fina, lustrosa y comestible, de color entre verde o dorado y amarillo-anaranjado cuando está madura; la pulpa es crujiente, de suave textura y amarilla vidriosa, tiene pocas o ninguna semilla, jugosa y con un fino sabor agridulce; los frutos grandes de la carambola son más sabrosos y dulces que los más pequeños y con un sabor más agridulce.</p> | <p>Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sin moho, desprovista de humedad exterior, anormal, no presentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olor caracterís tico y tejidos finos Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las Hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: amarillo Consisten cia firme. Sabor: caracterís tico.</p> | <p>Los defectos no deben exceder el 10% del área total del Producto.</p> | 1 |



|             |                               |       |              |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
|-------------|-------------------------------|-------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>9<br>3 | CEBOLLA<br>CABEZONA<br>BLANCA | *KILO | 504022<br>10 | <p>Genero Allium, variedad Yellow Granex, Raíz fibrosa, poco profundas y sin ramificaciones. Tallo, está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado.</p> | <p>Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco,</p> | <p>De color blanco. Las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1221. Debe estar empacado en bolsa de material de polipropileno por un (1) kilo que permita la transpiración del producto. El</p> | 1 |
|-------------|-------------------------------|-------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



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



|             |                             |        |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                              |   |
|-------------|-----------------------------|--------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>9<br>4 | CEBOLLA<br>CABEZONA<br>ROJA | *KILO  | 504022<br>05 | <p>Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades</p> | <p>De color rojo. Las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservar se bien durante el transporte y manipulación. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1221.</p> | <p>Debe estar empacado en bolsa de material de polipropileno</p>             | 1 |
| 1<br>9<br>5 | CEBOLLA<br>LARGA            | *ATADO | 504022<br>07 | <p>De la familia Umbellífera, se utiliza para ensaladas, y condimentar comidas El tallo debe ser apretado, las hojas no deben tener indicios de contaminación por plagas si signos de pudrición. No debe llegar con indicios de tierra ni raíces.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>El tallo debe ser de color blanco homogéneo, las hojas alargadas y con un tono verde brillante.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>No deben presentar signos de pudrición, ni coloración amarilla en sus</p> | 1 |



|             |                   |        |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                 |   |
|-------------|-------------------|--------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                   |        |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                     | hojas.                                                                                                                                          |   |
| 1<br>9<br>6 | CEBOLLA<br>PUERRO | *KILO  | 504022<br>07 | <p>El puerro consta de tres partes bien diferenciadas, hojas largas y lanceoladas, bulbo alargado blanco y brillante y numerosas raíces pequeñas que van unidas a la base del bulbo. En conjunto el puerro tiene aproximadamente unos 50 cm de altura, con 3 a 5 cm en grosor. Las hojas son verdes oscuras y verdes azuladas, planas, largas, lanceoladas, estrechas, enteras y abiertas hacia arriba</p>                                                                                                                       | <p>El bulbo es membranoso y de forma oblonda, alargado y de color blanco brillante, donde se puede ver la presencia de numerosas raicillas también de color blanco. Tanto el bulbo como las hojas son las partes comestibles de esta hortaliza.</p> | <p>Tallo de color blanco alargado y diámetro de 3 a 4 cm de grosor, sin presencia de tierra, las puntas de las hojas deben estar recortadas</p> | 1 |
| 1<br>9<br>7 | CEBOLLIN          | *ATADO | 504031<br>01 | <p>Nombre común o vulgar: Cebollino, Cebollinos, Ciboulette, Cebollín<br/>Nombre científico o latino: Allium schoenoprasum.<br/>Son una variedad de cebollas sin bulbo disponibles prácticamente todo el año.<br/>La planta produce una floración permanente, con escapos de 20 a 30 cm de altura, que sustentan vistosas umbelas de color púrpura que producen numerosas semillas, parecidas a las de cebolla, aunque más pequeñas, y que pueden usarse para establecer el cultivo. Producción de sus hojas para condimento</p> | <p>Fresco, color verde oscuro, con puntas sanas sin muestras de resequedad o ataque por insectos</p>                                                                                                                                                | <p>No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social</p>                   | 1 |



|             |                     |         |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                               |   |
|-------------|---------------------|---------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1<br>9<br>8 | CHAMPIÑONES ENTEROS | BANDEJA | 50404803 | <p>Champiñones frescos que corresponden a las características de variedades cultivadas del género Agaricus (Psalliota). El champiñón contiene una gran variedad de minerales destacando el contenido en Selenio, Fósforo, Magnesio y Potasio. De igual manera, contiene pequeñas cantidades de vitamina A (especialmente los silvestres), C (se pierde rápidamente si no son muy frescos) B1 y D</p>   | <p>Tiene forma redondeada, globosa, que recuerda a la de un paraguas; su tamaño es mayor o menor según la edad del hongo; Su tronco tiene forma cilíndrica, es liso, blanco. Las condiciones ambientales dependen en gran parte de las características de los locales donde se realiza el cultivo.</p> | <p>De color blanco, limpios, peso unitario aproximado de 15 a 20 g, enteros, frescos, sin marcas negras o rojas por golpes o humedad excesiva. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 932</p> | 1 |
| 1<br>9<br>9 | CIDRA / GUATILA     | *KILO   | 50202202 | <p>también llamado cidrayota, chayota, tayota, papa del aire, guatilla o guatila *, tiene un color que va del verde oscuro al verde claro o amarillo claro casi blanco. Cuando tierno presenta una cáscara lustrosa y consistencia dura. Puede estar cubierto por espinas o no. El chayote sin espinas tiene una apariencia más lisa y puede presentar menos hendiduras que el chayote con espinas</p> | <p>Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sin moho, desprovista de humedad exterior, anormal, no presentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olor característico y tejidos finos</p>                                                                                    | <p>El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto</p>                   | 1 |



|     |                   |        |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                        |   |
|-----|-------------------|--------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                   |        |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las Hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: propio del producto Consistencia firme. Sabor: característico                    |                                                                                                                                                                        |   |
| 200 | CILANTRO          | *ATADO | 51212012 | Coriandrum Sativum L. En forma de ramillete, color verde oscuro en las hojas, suave y firme, aspecto fresco, sin exceso de humedad                                                                                                                                                                                                | Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. | Las hojas deben ser de color verde oscuro, sin presentar signos de pardeamiento ni sobre maduración. El producto se requiere con vida útil de tres días Calidad extra. | 1 |
| 201 | CILANTRO CIMARRON | *ATADO | 51212012 | Nombre científico Eryngium foetidum L. Hierba lampiña muy aromática. Hojas dispuestas en una roseta basal, obovadas u oblongas, de 5 a 18 cm de largo y de 1,5 a 5 cm de ancho, envainadoras en la base y aserradas. Flores blancas, pequeñas, agrupadas en cabezuelas bracteadas, sostenidas por ramas divididas dicotómicamente | Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo.                                                                                                                         | Las hojas deben ser de color verde oscuro, sin presentar signos de pardeamiento ni sobre maduración. El producto se                                                    | 1 |



|     |                      |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                |   |
|-----|----------------------|-------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                      |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                           | requiere con vida útil de tres días Calidad extra.                                                                                                                                                                                             |   |
| 202 | CIRUELA CHILENA ROJA | *KILO | 50305803 | <p>La ciruela es la fruta del ciruelo, nombre común de varias especies arbóreas El ciruelo Prunus domestica es una especie botánica perteneciente a la familia de las rosáceas. Las Ciruelas contienen un 80% de agua, Fibra, no tiene casi calorías.</p> <p>Fruta carnosa con una única semilla rodeada de un endocarpo (Un tipo madera suave) leñoso, la pulpa es la carne que tiene el fruto y es la parte comestible de ella, la piel es muy fina</p> | <p>No debe presentar signos de infestación o infecciones Entera, sana, fresca exenta de materias extrañas visibles, libre de humedad exterior anormal y de olores o sabores extraños.</p> | <p>Ciruela roja: Se debe almacenar a temperatura ambiente y no superior a 15°C o a temperatura de refrigeración aplicando las prácticas de prealimento Consistencia firme. Los defectos no deben exceder el 10 % del área total del fruto.</p> | 1 |
| 203 | COCO                 | *KILO | 50307008 | <p>El coco (Cocos nucifera) es una fruta comestible obtenida del cocotero, la palmera más cultivada a nivel mundial. Tiene una cáscara exterior gruesa y fibrosa (mesocarpio) y otra interior dura, vellosa y marrón (endocarpio) que tiene adherida la pulpa (endospermo), que es blanca y aromática</p>                                                                                                                                                 | <p>Debe mantenerse en ambientes de humedad relativa uniforme y no extrema.</p>                                                                                                            | <p>Enteros sin cáscara fibrosa, pelados hasta la corteza fuerte marrón la cual debe estar sin fisuras o grietas producidas por</p>                                                                                                             | 1 |



|     |          |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                     |   |
|-----|----------|-------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |          |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                        | el maltrato<br>Pulpa de Color blanco, Libre de manchas cafés o amarillas, Olor, sabor y consistencia a nuez fresca. |   |
| 204 | COLIFLOR | *KILO | 50402601 | <p>El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1374.</p> <p>Genero brassica, variedad oleracea botritis, Coliflor extra del género.</p> <p>Las hojas son sésiles, enteras, poco a muy onduladas, oblongas, elípticas, y muy erguidas, extendiéndose en forma más vertical y cerrada.</p>                                                                                                                                                                                                                                    | Fresco y libre de cualquier humedad anormal exterior, su consistencia debe ser compacta y sin zonas blandas                                                                                                                                                            | A granel                                                                                                            | 1 |
| 205 | CUBIOS   | *KILO | 50405708 | <p>La mashua , mashwa , isaño , majua o cubio ( Tropaeolum tuberosum ) es una planta originaria de los Andes centrales, y la mayor concentración se encuentra en Bolivia y en el Perú entre los 3.500 y 4.100 msnm. En Colombia se cultivan variedades que crecen entre los 2.600 y 3.500 msnm. Planta herbácea, de crecimiento erecto, hábito rastrero y con follaje compacto. Hojas delgadas y pequeñas de color verde oscuro y brillante. (Tubérculo) órgano aprovechable, de forma cónica y color oscuro, de sabor agrio.</p> | Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sin moho, desprovista de humedad exterior, anormal, no presentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olor característico y tejidos finos Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las Hojas, | envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación                                             | 1 |



|     |                               |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |
|-----|-------------------------------|-------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                               |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>libre de la presencia de insectos y enfermedades.</p> <p>Color: propio del producto</p> <p>Consistencia firme.</p> <p>Sabor: característico.</p>                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |
| 206 | DURAZNO NECTARINO O IMPORTADO | *KILO | 50304901 | <p>durazno, contiene una única semilla encerrada en una cáscara dura. Esta fruta, de piel aterciopelada, posee una carne amarilla o blanquecina de sabor dulce y su aroma es delicado. Los melocotones, junto con las cerezas, ciruelas y albaricoques son frutas de hueso llamadas drupas</p> | <p>No debe presentar signos de infestación o infecciones. Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior de 15° C o a temperatura de refrigeración aplicando las prácticas de prealmacenamiento</p> | <p>Enteros de aspecto frescos, libres de ataque de insectos, limpios, exentos de olores, sabores y materias extrañas visibles, libres de humedad exterior anormal.</p> <p>Color: Amarillito, con pintas entre rozas y rojizas.</p> <p>Sabor y Aroma: Característico</p> <p>Consistencia: Firme</p> | 1 |



|     |          |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                  |   |
|-----|----------|-------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 207 | ESPINACA | *KILO | 50406201 | <p>NTC 1373</p> <p>De la especie Spinacea eleracea, hoja ovalada en buen grado de madurez comercial. Hojas: caulíferas, más o menos alternas y pecioladas, de forma y consistencia muy variables, en función de la variedad. Color verde oscuro intenso..</p>                                                                                                                                                    | <p>Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior. Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas no debe presentar color amarillo en sus hojas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas</p>                                             | <p>Deben estar sanas, tener aspecto fresco, estar limpias y desprovistas de tierra, debe estar libre de residuos visibles de abono o plaguicidas, restos florales, olores y sabores extraños</p> | 1 |
| 208 | FEIJOA   | *KILO | 50307012 | <p>NTC 1291</p> <p>Feijoa (Sellowiana de Feijoa, sinónimo Sellowiana de Acca), también conocido como Guayaba de la piña o Guavasteen. La Feijoa es la única fruta-hortaliza con la propiedad de tener en la cáscara la clorofila. Tiene una tasa alta de pérdida de humedad, es un productor de etileno por tanto debe almacenarse separada de otros productos, y es sensible a los daños por refrigeración.</p> | <p>De forma ovalada, con la piel rugosa y pedúnculo. La superficie debe estar libre de residuos de pesticidas, no debe presentar defectos ni daños. Es aconsejable almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco. Color verde, textura rugosa, olor característico.</p> | <p>De forma ovalada, con la piel rugosa y pedúnculo. La superficie debe estar libre de residuos de pesticidas, no debe presentar defectos ni daños por plaga o maltrato</p>                      | 1 |



|     |           |             |          |                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                             |   |
|-----|-----------|-------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 209 | FRAMBUESA | *RECIPIENTE | 50306201 | <p>Resolución 970 de 2010 del Instituto Colombiano Semillas de frambuesa de la especie <i>Rubus idaeus</i> perteneciente a la extensa familia de las Rosaceae. Su cultivo es resistente a las bajas temperatura, se desarrolla bien en climas húmedos</p> | <p>Las semillas de frambuesa debe presentar :<br/>Color: característico de la variedad.<br/>Forma: característica.<br/>Olor: propio de la semilla (libre de fermentación).<br/>Las semillas de frambuesa a debe estar libre de impurezas y materias extrañas, exenta de humedad exterior anormal.<br/>El productor debe contar con sitios adecuados para el almacenamiento de semillas.</p> | <p>Los empaques para semilla deben ser de primer uso, apropiados y aprobados por la entidad certificadora.<br/>El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación</p> | 1 |
|-----|-----------|-------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|     |                        |                            |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                           |   |
|-----|------------------------|----------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 210 | FRESA<br>*BANDEJA      | BAND<br>EJA*5<br>00<br>GRS | 503067<br>03 | <p>NTC 4103</p> <p>Las Fresas y los Fresones (Fragaria xananassa) pertenecen a la familia de las Rosáceas y a su vez, al género de las Fragarias.</p> <p>Necesitan de un clima templado para crecer sin problemas. Las fresas y fresones contienen en agua, fibra, no tiene casi calorías, Hidratos de Carbono (fructuosa, Glucosa y Xilitol).</p> <p>Las Fresas contienen: Vitaminas: C y un poco de E. Minerales: Potasio, Magnesio, Calcio. Otros: Folatos, Acido Cítrico, Acido Málico, Acido Oxálico, Antioxidantes. Flavoides.</p> | De color rojo vivo no mates o mustios, cuello verde claro, grado de maduración adecuado sin muestras de maltrato. Deben ser tersos y brillantes y los rabos también | El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuestos por frutos únicamente del mismo origen, variedad categorí a, color y calibre | 1 |
| 211 | FRESA<br>TIPO<br>JUMBO | BAND<br>EJA*5<br>00<br>GRS | 503067<br>02 | <p>NTC 4103</p> <p>Las Fresas y los Fresones (Fragaria xananassa) pertenecen a la familia de las Rosáceas y a su vez, al género de las Fragarias.</p> <p>Necesitan de un clima templado para crecer sin problemas. Las fresas y fresones contienen en agua, fibra, no tiene casi calorías, Hidratos de Carbono (fructuosa, Glucosa y Xilitol).</p> <p>Las Fresas contienen: Vitaminas: C y un poco de E. Minerales: Potasio, Magnesio, Calcio. Otros: Folatos, Acido Cítrico, Acido Málico, Acido Oxálico, Antioxidantes. Flavoides.</p> | De color rojo vivo no mates o mustios, cuello verde claro, grado de maduración adecuado sin muestras de maltrato. Deben ser tersos y brillantes y los rabos también | El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuestos por frutos únicamente del mismo origen, variedad categorí a, color y calibre | 1 |



|             |                             |                     |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                      |   |
|-------------|-----------------------------|---------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---|
| 2<br>1<br>2 | FRUTA<br>CONGELAD<br>A MORA | BOLS<br>A*500<br>GR | 503420<br>03 | <p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la mora madura, sana y limpia.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p> | <p>Aroma:<br/>Intenso y característico de la mora madura y sana.</p> <p>Color:<br/>Intenso y homogéneo, característico de la mora, puede presentar se un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.</p> <p>Sabor:<br/>Característico e intenso de la mora madura y sana.</p> <p>Libre de cualquier sabor extraño.</p> <p>Apariencia:<br/>Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la mora.</p> | Bolsa de polietileno | 1 |
|-------------|-----------------------------|---------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---|



|             |                                               |             |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                  |   |
|-------------|-----------------------------------------------|-------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2<br>1<br>3 | FRIJOL<br>VERDE<br>DESGRANA<br>DO O<br>FRESCO | *500<br>GRS | 504018<br>24 | <p>NTC -871</p> <p>El frijol para consumo se clasifica en dos tipos de acuerdo con los géneros y especificaciones así:</p> <p>Tipo I: Todas las variedades del género Phaseolus spp que presentan tamaño, forma y color característico de la variedad que se considere.</p> <p>Tipo II: Todas las variedades del género Vigna ssp que presenten tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. El frijol se clasifica por grados entre 1 y 4 en razón de sus defectos. El frijol importado debe estar clasificado de acuerdo con los grados de calidad del estándar del país de origen</p> | Libre de olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que estén infestados o infectados                                                                                                                                                                                                           | en bolsa transparente por libra o kilogramo                                      | 1 |
| 2<br>1<br>4 | GRANADILLA                                    | *KILO       | 503052<br>04 | <p>Cumplir con la norma NTC 4101.</p> <p>Fruto proveniente de la especie (Passiflora ligularis Juss), destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento.</p> <p>Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, dependen de la variedad.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>Enteras, con la forma característica de la variedad. Sanas, libres de ataques de insectos o enfermedades. Limpias, exentas de olores, sabores, deformaciones o materias extrañas visibles. Libre de magulladuras, humedad exterior o anormal. Deben tener pedúnculo y el corte debe quedar a la altura</p> | Producto en bolsas plásticas transparentes que conserven la calidad del producto | 1 |



|     |                    |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                      |   |
|-----|--------------------|--------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---|
|     |                    |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | del primer nudo. La granadilla debe conservar la capa de cera natural presente en la cosecha.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                      |   |
| 215 | PULPA DE GUANABANA | BOLSA*500 GR | 50357035 | <p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la guanábana madura, sana y limpia.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p> | <p>Aroma: Intenso y característico de la guanábana madura sana.</p> <p>Color: Intenso y homogéneo, característico de la guanábana, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.</p> <p>Sabor: Característico e intenso de la guanábana madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño.</p> <p>Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una</p> | Bolsa de polietileno | 1 |



|     |                  |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                     |   |
|-----|------------------|-------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                  |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la guanábana.                                                                                                                            |                                                                                                                                                                     |   |
| 216 | GUANABANA ENTERA | *KILO | 50307035 | <p>NTC 5208</p> <p>Guanábana (Annona muricata L) Fruto de forma ovaloide o acorazonado, de pulpa blanca que contiene semillas alargadas de color pardo oscuro brillante presentan frutos de color verde claro hasta color verde oscuro cubierto de espinas suaves, volteadas hacia el ápice, de cáscara delgada.</p> | <p>Entera y sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y de magulladura. Color externo verde oscuro opaco. Color interno blanco, sabor y aroma característico. Maduración: media</p> | <p>Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido.</p> | 1 |



|             |                     |                     |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                     |   |
|-------------|---------------------|---------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2<br>1<br>7 | PULPA DE<br>GUAYABA | BOLS<br>A*500<br>GR | 503075<br>03 | <p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la guayabamadura, sana y limpia.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p> | <p>Aroma:<br/>Intenso y característico de la guayaba maduray sana.</p> <p>Color:<br/>Intenso y homogéneo, característico de la guayaba, puede presentar se un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.</p> <p>Sabor:<br/>Característico e intenso de la guayaba madura y sana.</p> <p>Libre de cualquier sabor extraño.</p> <p>Apariencia:<br/>Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la guayaba</p> | <p>Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido.</p> | 1 |
|-------------|---------------------|---------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                 |       |              |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                  |   |
|-------------|-----------------|-------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2<br>1<br>8 | GUAYABA<br>PERA | *KILO | 503037<br>01 | Guayaba (Psidium Guajaba), fruto de sabor dulce destinada a ser consumida en estado fresco, Fruto de sabor dulce, el cual se utiliza para hacer jugos y preparaciones en repostería                            | Entera y sana, con forma característica de la variedad (ovalada). Frescas, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visibles por insectos, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo. Color de cáscara amarilla verdosa con pulpa rosada.<br>- Sabor y aroma característico.<br>Consistencia: firme | a granel                                                                                                                                                         | 1 |
| 2<br>1<br>9 | HABAS           | *KILO | 504058<br>01 | Las habas (gano bivalvo) están contenidas en unas vainas grandes y gruesas, tiene un alto contenido de proteínas y vitaminas<br>Fruto tipo legumbre de longitud variable, pudiendo alcanzar hasta más de 35 cm | Deben ser firmes al tacto, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener indicio de ataque causado por hongos                                                                                                                                                                                            | Calidad de primera, granos contenidos en sus vainas, debidamente seleccionada, firmes, limpias, frescas, enteras y sanas, con grado de madurez óptimo y adecuado | 1 |



|             |                |       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
|-------------|----------------|-------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2<br>2<br>0 | HABICHUEL<br>A | *KILO | 504018<br>47 | <p>Deberá cumplir con NTC - 929<br/>Genero Phaseolus Vulgaris, variedad Blue lake,<br/>Tendergreen, Sure<br/>crop, War; Tendercrop, Green pod ó French<br/>horticultural, El fruto es<br/>una vaina con dos valvas unidas por un hilo<br/>dorsal y ventral, las<br/>vainas pueden ser de color verde o amarillo y de<br/>forma redonda,<br/>ovalada, aplanada o según la variedad.</p> | <p>No<br/>debe<br/>presentar<br/>manchas<br/>en la<br/>superficie<br/>ni<br/>partes<br/>en<br/>descomp<br/>osición.<br/>Deben<br/>ser firmes<br/>al tacto,<br/>no debe<br/>tener<br/>deterioro<br/>en su<br/>color, olor<br/>y<br/>aparienci<br/>a debido<br/>a exceso<br/>de<br/>humedad,<br/>no deben<br/>tener<br/>indicio de<br/>ataque<br/>causado<br/>por<br/>hongos.</p> | <p>Debe<br/>tener<br/>humeda<br/>d<br/>natural<br/>al<br/>tacto,<br/>no<br/>debe<br/>tener<br/>fibras o<br/>hilos<br/>que<br/>indique<br/>n que el<br/>fruto<br/>está<br/>muy<br/>maduro,<br/>no debe<br/>tener<br/>deterior<br/>o<br/>en su<br/>color,<br/>olor y<br/>aparienci<br/>a debido<br/>a exceso<br/>de<br/>humeda<br/>d, no<br/>deben<br/>tener<br/>mancha<br/>s<br/>pequeñ<br/>as de<br/>color<br/>rojizo o<br/>negro<br/>causad<br/>o por<br/>hongos.<br/>El<br/>product<br/>o debe<br/>ser<br/>empaca<br/>do en<br/>bolsa<br/>de<br/>poliprop<br/>ileno</p> | 1 |
|-------------|----------------|-------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                |       |              |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                 |   |
|-------------|----------------|-------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---|
| 2<br>2<br>1 | FRUTA<br>HIGOS | *KILO | 503031<br>10 | Los higos son los frutos de la higuera, árbol que pertenece a la familia de las Moráceas. Adopta diversas formas: oval, con forma de pera, achatado en la base y más ancho que alto, etc. | DEBERÁ<br>N<br>ENCONT<br>RARSE<br>EN UN<br>ESTADO<br>Y FASE<br>DE<br>DESARR<br>OLLO<br>QUE LES<br>PERMITA<br>CONSER<br>VARSE<br>BIEN<br>DURANT<br>E<br>EL<br>TRANSP<br>ORTE Y<br>MANIPUL<br>ACIÓN.<br>• LIBRE<br>DE<br>PRESEN<br>TAR<br>PODRED<br>UMBRE<br>O<br>CUALQUI<br>ER TIPO<br>DE<br>ALTERA<br>CIÓN<br>QUE<br>IMPIDA<br>SU<br>CONSUM<br>O.<br>•<br>EXENTA<br>S DE<br>CUALQUI<br>ER<br>DAÑO<br>CAUSAD<br>O POR<br>CONGEL<br>ACIÓN Y<br>REFRIGE<br>RACIÓN.<br>• LIBRES<br>DE<br>HUMEDA<br>D<br>EXTERN<br>A<br>ANORMA<br>L.<br>•<br>CUMPLI<br>R CON<br>LAS<br>CARACT<br>ERÍSTIC<br>AS DE<br>LA<br>NORMAT<br>IVIDAD<br>VIGENTE | A<br>GRANE<br>L | 1 |
|-------------|----------------|-------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---|



|             |          |       |              |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                |                                                         |   |
|-------------|----------|-------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---|
|             |          |       |              |                                                                                                                                                                                                              | Y/ O NTC                                                                                                                                                                                                       |                                                         |   |
| 2<br>2<br>2 | JENGIBRE | *KILO | 504070<br>30 | Tubérculo articulado, El jengibre o kion (Zingiber officinale) es una planta de la familia de las zingiberaceas cuya raíz está formada por rizomas horizontales muy apreciados por su aroma y sabor picante. | Olor fuerte aromático, sabor agrio y picante, los rizomas deben ser de color cenizo por fuera y blanco amarillento por dentro, gruesos, carnosos y nudosos                                                     | El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno | 1 |
| 2<br>2<br>3 | KIWI     | *KILO | 503039<br>03 | NTC 1291 Algunas de las variedades más importantes son: Kaquiara II y MG-6, de agradable sabor y pulpa verde esmeralda                                                                                       | Color: la piel es marrón y está recubierta de pequeños filamentos a modo de pelos y su pulpa tiene un color verde esmeralda y está repleta de pequeñas pepitas de color negro, dispuestas en forma de círculo. | separado en bolsa transparente                          | 1 |



|             |                 |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                        |   |
|-------------|-----------------|-------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                 |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>Sabor: tiene un sabor agri dulce y muy refrescante. Piel color marrón, sin magulladuras o que estas no superen el 10% del producto, firme al tacto, pulpa color verde y olor característico.</p>                                                                                                                                                                   |                                                                                                        |   |
| 2<br>2<br>4 | LECHUGA BATAVIA | *KILO | 50404614 | <p>NTC 1064 - NTC 5422 (numeral 5422)<br/>           Genero Lactuca sativa, variedad Lechuga Batavia.<br/>           Hojas ligeramente abollonadas, onduladas, de bordes rizados, consistentes y crujientes. Forma un cogollo voluminoso, redondo y denso.</p> | <p>Deben tener un desarrollo normal con un grado de maduración que les permitan soportar el transporte y manipulación normal. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días contados a partir de la fecha de entrega.</p> | <p>El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones de humedad y de baja temperatura.</p> | 1 |



|             |                        |      |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                    |   |
|-------------|------------------------|------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                        |      |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Deben estar enteras sanas , limpias tener apariencia fresca y libre de insectos                                                                                                                                                 |                                                                                    |   |
| 2<br>2<br>5 | LECHUGA MORADA PAQUETE | *PAQ | 50404605 | <p>NTC 1064 - NTC 5422 (numeral 5422)</p> <p>Lechuga de las variedades (cultivares) de Lactuca sativa , L var</p> <p>Longifolia y cruce de estas dos variedades, se comercializa fresca</p> <p>Son lechugas moradas de diferente intensidad y que no forman cabeza. Son conocidas en el mercado con el nombre de Fueguina.</p> | <p>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</p> | <p>producto debe ser resistente a la condiciones húmedas y de baja temperatura</p> | 1 |
| 2<br>2<br>6 | LECHUGA RIZADA PAQUETE | *PAQ | 50404605 | <p>NTC 1064 - NTC 5422 (numeral 5422)</p> <p>Lechuga de las variedades (cultivares) de Lactuca sativa , L var</p> <p>Longifolia y cruce de estas dos variedades, se comercializa fresca</p> <p>Son lechugas moradas de diferente intensidad y que no forman cabeza. Son conocidas en el mercado con el nombre de Fueguina.</p> | <p>Hojas limpias y frescas, sin tierra. Color verde oscuro completamente o con coloraciones rojas según especificaciones de pedido, bordes sanos sin coloraciones negras</p>                                                    | <p>producto debe ser resistente a la condiciones húmedas y de baja temperatura</p> | 1 |



|             |              |       |          |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                 |   |
|-------------|--------------|-------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |              |       |          |                                                                                                                                                                                                     | por efectos del frío en el estado de refrigeración                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                 |   |
| 2<br>2<br>7 | LIMON COMUN  | *KILO | 50340100 | <p>NTC 4087<br/>Citrus aurantifolia Swingle,<br/>Fruto ácido, utilizado para preparar refrescos, y adobar ensaladas.<br/>De forma consistente, color verde. Destinada para el consumo en fresco</p> | <p>Limones enteros, firmes, homogéneos en variedad y tamaño, libres de cualquier olor, sabor, humedad, material extraño, magulladuras, cortes, cicatrices, picaduras de insectos o cualquier daño ocasionado por éstos.</p> | <p>Color fuerte, verde brillante<br/>- Aroma característico<br/>- Sabor ácido<br/>- Consistencia firme.<br/>La madurez se aprecia visualmente por el cambio de color externo y la consistencia en el fruto.</p> | 1 |
| 2<br>2<br>8 | LIMON TAHITI | *KILO | 50340100 | <p>NTC 4087<br/>Citrus aurantifolia Swingle,<br/>Fruto ácido, utilizado para preparar refrescos, y adobar ensaladas.<br/>De forma consistente, color verde. Destinada para el consumo en fresco</p> | <p>Limones enteros, firmes, homogéneos en variedad y tamaño, libres de cualquier olor, sabor, humedad, material extraño, magulladuras, cortes, cicatrices, picaduras de insectos o cualquier</p>                            | <p>Color fuerte, verde brillante<br/>- Aroma característico<br/>- Sabor ácido<br/>- Consistencia firme.<br/>La madurez se aprecia visualmente por el cambio de color externo y</p>                              | 1 |



|             |               |              |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | daño ocasionado por éstos .                                                                                                                                                                                                                                                        | la consistencia en el fruto.                                                                                                                                                                                    |   |
|-------------|---------------|--------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2<br>2<br>9 | LULO          | *KILO        | 503075<br>03 | <p>roveniente de la especie Solanum quitoense Lam, para consumo fresco.</p> <p>Son bayas globosas, están cubiertos de tricomas de color amarillo o rojo, los cuales se desprenden a medida que el fruto madura. La corteza es lisa, de color amarillo intenso, amarillo rojizo o naranja en la madurez. NTC 1265 - NTC 5422 (numeral 5422)</p> | <p>Bayas globosas, de 4 a 8 cm de diámetro y un peso entre 80 y 100 g, de color amarillo intenso, amarillo rojizo o naranja en la madurez; la pulpa debe ser verdosa de sabor agrídulce, la corteza debe estar sana, sin coloraciones negras por maltrato de producto u hongos</p> | <p>Producto o empaquetado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.</p> | 1 |
| 2<br>3<br>0 | PULPA DE LULO | BOLSA*500 GR | 503075<br>03 | <p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del lulo maduro, sano y limpio.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p>                                   | <p>Aroma: Intenso y característico del lulo maduro y sano. Color: Intenso y homogéneo, característico del lulo, puede presentar un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación</p>                                                                             | <p>Bolsa de polietileno en presentación de 500g. Coextrusión de siete capas de polipropileno y polietileno de baja densidad especialmente formulado para aplicación</p>                                         | 1 |



|     |           |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                              |   |
|-----|-----------|-------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |           |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | de la fruta.<br>Sabor: Característico e intenso del lulo maduro y sano.<br>Libre de cualquier sabor extraño.<br>Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias del lulo. | ón de empaque de alimentos.                                                                                                                                                                                  |   |
| 231 | MANDARINA | *KILO | 50304414 | <p>Norma NTC 1330 La mandarina (Citrus nobilis Loureiro) son originarios de la</p> <p>La mandarina tiene maduración poscosecha, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, dependen de la variedad.</p> <p>Color anaranjado brillante con pintas verdes El grado de madurez debe ser fantasía Mandarinas maduras, firmes, bien formadas,</p> <p>libres de: pieles rotas que no curan, sequedad, condición blanda, durezas, pieles secas, decaimiento, magulladuras, arrugas, puntos verdes o de aceite, escamas, brotes, quemaduras</p> | <p>Vinagre obtenido por maceración en barrica, de vino de Módena (Italia). Composición</p> <p>Vinagre de vino, mosto de uva concentrado, mosto de uva cocido, colorante caramelo E-150d. Contiene sulfitos.</p>                                                                | <p>Producto empaquetado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto</p> | 1 |



|             |                  |       |              |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                              |   |
|-------------|------------------|-------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2<br>3<br>2 | MANGO            | *KILO | 503015<br>00 | NTC 1266 Fruto carnosos, de color amarillo y dulce proveniente de los climas templados. Se utilizan para diversas preparaciones, desde ensaladas hasta dulces y jugos. Su forma es alargada. | El grado de maduración requerido depende la preparación en la que es requerido. Va desde el 25% hasta el 75% de maduración. El fruto debe estar completamente seco y con una apariencia brillante, sin mostrar signos de trazas de venenos ni fertilizantes. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1266 | Debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. en grado de maduración homogéneo                                                              | 1 |
| 2<br>3<br>3 | MANZANA NACIONAL | *UND  | 503015<br>00 | Genero Malus Pumilla Mill variedad Domestica Verde Fruto de buen tamaño, de color verde suave a veces menos intenso, con carne azucarada, jugosa ligeramente acidulada y muy aromática.      | Color verde, sabor: carne azucarada, jugosa, dulce. - Aroma característico, consistencia firme. Debe cumplir con los requisitos de calidad según la NTC 3523-1                                                                                                                                                           | Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa | 1 |



|             |                             |      |          |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |
|-------------|-----------------------------|------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                             |      |          |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                   | mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico o impreso ni de material vegetal como insertos.                                                                                                                                                              |   |
| 2<br>3<br>4 | MANZANA ROJA UNIDAD CAL 125 | *UND | 50301500 | Genero Malus Pumilla Mill variedad Domestica Verde<br>Fruto de buen tamaño, de color verde suave a veces menos intenso, con carne azucarada, jugosa ligeramente acidulada y muy aromática. | Color verde, sabor: carne azucarada, jugosa, dulce.<br>- Aroma característico, consistencia firme. Debe cumplir con los requisitos de calidad según la NTC 3523-1 | Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico o impreso ni de material vegetal como insertos. | 1 |



|             |          |      |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |
|-------------|----------|------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2<br>3<br>5 | MARACUYA | KILO | 503052<br>00 | NTC 1267 Fruto proveniente de cualquier variedad<br>proveniente de la especie<br>Passiflora edulis Sims.<br>Fruto, que contiene dentro suyo, material semilíquido,<br>de sabor ácido<br>y con semillas de color negro, se utiliza para diversas<br>preparaciones<br>en culinaria | Color<br>amarillo<br>pálido o<br>ligeramen<br>te verde.<br>Sabor<br>agridulce.<br>Aroma<br>caracterís<br>tico.<br>Cáscara<br>lisa, dura<br>y<br>brillante. | A<br>GRANE<br>L Que<br>proteja<br>el<br>product<br>o de<br>daños<br>mecánic<br>os, y<br>que no<br>cause<br>ningún<br>cambio<br>ni en<br>la parte<br>interna<br>ni<br>externa<br>del<br>product<br>o. Se<br>debe<br>asegura<br>r que el<br>manejo<br>del<br>product<br>o<br>durante<br>el<br>empaqu<br>e se<br>realice<br>con<br>buenas<br>práctica<br>s de<br>manipul<br>ación<br>para<br>preserv<br>ar la<br>calidad<br>del<br>product<br>o. | 1 |
|-------------|----------|------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                   |      |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                 |   |
|-------------|-------------------|------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2<br>3<br>6 | MARACUYA<br>PULPA | KILO | 503052<br>00 | <p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la maracuyá madura, sana y limpia.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta</p> | <p>Aroma:<br/>Intenso y característico de la maracuyá madura y sana.</p> <p>Color:<br/>Intenso y homogéneo, característico de la maracuyá, puede presentar se un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.</p> <p>Sabor:<br/>Característico e intenso de la maracuyá madura y sana.</p> <p>Libre de cualquier sabor extraño.</p> <p>Apariencia:<br/>Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la maracuyá.</p> | <p>Bolsa de polietileno en presentación de 500GR. Coextrucción siete capas de polipropileno y polietileno de baja densidad especialmente formulado para aplicación de empaque de alimentos.</p> | 1 |
|-------------|-------------------|------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                                 |      |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                     |   |
|-------------|---------------------------------|------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2<br>3<br>7 | MAZORCA<br>CHOCLO               | KILO | 504032<br>00 | NTC 1291 Las mazorcas deben ser de color uniforme, frescas, grano de textura blando, sin presencia de indicios de picaduras de plagas. Grano de color amarillo, no debe ser pálido ya que demuestra falta de madurez, tamaño uniforme cubierto de cascara pero que se puede ver la calidad del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                    | Peso:<br>Entre 100 g y 200 g por mazorca<br>Sin presencia de plagas                                                                                                                                   | En bandejas de 10 por 3 unidades uniformes y envueltas en papel vinipel.                                                                                                            | 1 |
| 2<br>3<br>8 | MELON<br>CANTALOUPE             | KILO | 503046<br>05 | Cumplir norma NTC 832-1 Fruto proveniente de las variedades (cultivares) de Cucumis Melo L.. Fruto de forma redonda con color de cascara amarillo con tonalidades de verde. La pulpa es de color naranjado con tonalidades rosadas y frutas ovaladas en su interior. Enteros, limpios, frescos y sanos con la forma característica de la variedad, desarrollados y maduros. Libres de deterioro o cualquier daño que impida el consumo, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de ataque de insectos y de magulladuras y humedad exterior anormal. | Color cáscara café verdosa, anaranjado o por dentro, color del ombligo verde. Sabor dulce. Aroma característico. Consistencia firme. La madurez se aprecia visualmente por el cambio de color externo | A granel                                                                                                                                                                            | 1 |
| 2<br>3<br>9 | MANZANA<br>VERDE<br>CALIBRE 100 | *UND | 503015<br>00 | Genero Malus Pumila Mill variedad Domestica Verde Fruto de buen tamaño, de color verde suave a veces menos intenso, con carne azucarada, jugosa ligeramente acidulada y muy aromática.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Color verde, sabor: carne azucarada, jugosa, dulce. - Aroma característico, consistencia firme. Debe cumplir con los requisitos de calidad según la NTC 3523-1                                        | Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se | 1 |



|     |            |        |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                              |   |
|-----|------------|--------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |            |        |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | admiten uso de papel periódico o impreso ni de material vegetal como insertos                                |   |
| 240 | MORA LIBRA | *500GR | 50302003 | <p>NTC - 4106 Fruto perteneciente a la variedad (Rubus glaucus Benth) proveniente de una planta perenne, de porte arbustivo, semierecta y de naturaleza trepadora, perteneciente a la familia de las rosáceas. Está conformada por varios tallos que se forman en corona en la base de la planta y son redondeados y espinosos, de 1 a 2 cm de diámetro, y pueden crecer hasta 3 m.</p> | <p>Deben presentar aspecto fresco y consistencia firme; Deben estar exentos de materiales extraños visibles (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños) en el producto o en su empaque; Deben tener las drupillas bien formadas, llenas y bien adheridas ; Para el mercado fresco, los frutos deben tener cáliz; La coloración de los frutos debe ser homogénea dependiendo el estado de maduración definido en la tabla de</p> | <p>El producto debe ir en canastilla a plástica dosificada en bolsa de polipropileno transparente por Gr</p> | 1 |



|     |                 |      |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | coloración                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |
|-----|-----------------|------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 241 | NARANJA TANGELO | KILO | 50304422 | NTC 4085 La naranja tangelo mineola y valenciana de las especies (Citrus sinensis Osbeck y Citrus reticulada x Citrus ), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para procesamiento, son considerados como frutos no climatéricos. Se utiliza para extraer su jugo y para diversas preparaciones | Color amarillo o naranja intenso brillante. Sabor y aroma característico.<br>- Consistencia firme, piel lisa. El contenido mínimo del jugo debe ser del 45% para la naranja tangelo mineola | Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto | 1 |



|             |                  |      |              |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   |
|-------------|------------------|------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2<br>4<br>2 | NARANJA<br>DULCE | KILO | 503050<br>02 | NTC 4085 La naranja tangelo mineola y valenciana de las especies (Citrus sinensis Osbeck y Citrus reticulada x Citrus ), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para procesamiento, son considerados como frutos no climatéricos. | Color amarillo o naranja intenso brillante. Sabor y aroma característico.<br>- Consistencia firme, piel lisa. El contenido mínimo del jugo debe ser del 45% para la naranja tangelo mineola | Que proteja el producto o de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto | 1 |
| 2<br>4<br>3 | PAPA<br>CRIOLLA  | KILO | 504057<br>06 | NTC 341 Tubérculos de plantas, La papa o patata (nombre científico: Solanum tuberosum) es una especie perteneciente a la familia de las solanáceas, originaria de América del Sur y cultivada en todo el mundo por sus tubérculos comestibles       | Debe tener apariencia de producto fresco, no presentar malos olores, forma y tamaño homogéneo de 4 a 5 cm aprox, sin protuberancias. Y un grado A con un 15% y no más del 1% de             | Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno.                                                                                                                              | 1 |



|             |                                    |                     |                      |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                    |          |
|-------------|------------------------------------|---------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
|             |                                    |                     |                      |                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>putridión, humedad y parpado.</p>                                                                                                                                                                                                                     | <p>dioxido</p>                                                                                                                                                     |          |
| 2<br>4<br>4 | <p>PAPA<br/>PASTUSA<br/>*5 LBR</p> | <p>* 5<br/>LBRS</p> | <p>504057<br/>01</p> | <p>NTC 341 Tuberculo de plantas, La papa o patata (nombre científico: Solanum tuberosum) es una especie perteneciente a la familia de las solanáceas, originaria de América del Sur y cultivada en todo el mundo por sus tubérculos comestibles</p> | <p>Debe tener apariencia de producto fresco, no presentar malos olores, forma y tamaño homogéneo de 7 cm de diámetro aproximadamente, sin protuberancias.</p>                                                                                            | <p>Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dioxido</p> | <p>1</p> |
| 2<br>4<br>5 | <p>PAPA<br/>SABANERA</p>           | <p>KILO</p>         | <p>504057<br/>01</p> | <p>TUBERCULOS DE PLANTAS La papa o patata (nombre científico: Solanum tuberosum) es una especie perteneciente a la familia de las solanáceas, originaria de América del Sur y cultivada en todo el mundo por sus tubérculos comestibles</p>         | <p>Debe tener apariencia de producto fresco, no presentar malos olores, forma y tamaño homogéneo, sin protuberancias. Debe cumplir con los requisitos de clasificación establecidos en la NTC 341, El producto se requiere con una vida útil de tres</p> | <p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas</p>                                                                                  | <p>1</p> |



|             |                   |       |              |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
|-------------|-------------------|-------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                   |       |              |                                                                                                                                                                                                    | días<br>Y un<br>grado A<br>con un<br>15% y no<br>más del<br>1% de<br>pudrición,<br>humedad<br>y<br>parpado                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |
| 2<br>4<br>6 | PAPAYA<br>MORADOL | *KILO | 503051<br>02 | NTC 1270 Fruto de forma ovoide, con cáscara que va desde el color naranjado hasta el verde claro con trazos de color amarillo. La pulpa es carnosa y de sabor dulce, con color naranja intenso     | Color<br>amarillo<br>anaranjado,<br>ligeramente<br>verde<br>en los<br>extremos<br>Sabor<br>dulce.<br>- Aroma<br>característico.<br>-<br>Consistencia<br>firme,<br>maciza       | Product<br>o<br>embalado<br>dentro<br>de<br>canastillas<br>plásticas,<br>limpias<br>y<br>desinfectadas<br>que<br>proteja<br>el<br>product<br>o de<br>daños<br>mecánicos,<br>y<br>que no<br>cause<br>ningún<br>cambio<br>ni en la<br>parte<br>interna<br>ni<br>externa<br>del<br>product<br>o | 1 |
| 2<br>4<br>7 | PATILLA<br>SANDÍA | *KILO | 503046<br>55 | Fruto proveniente de cualquier variedad de la especie (Citrullus vulgaris Schrad) destinada para ser consumida en fresco Color de la cáscara verde oscuro. En el interior rosado intenso brillante | Entera,<br>sana,<br>homogénea<br>en<br>tamaño,<br>fresca,<br>libre de<br>ataque<br>de<br>insectos,<br>de<br>magulladuras<br>y<br>de<br>cualquier<br>olor,<br>sabor,<br>humedad | Product<br>o<br>embalado<br>dentro<br>de<br>canastillas<br>plásticas,<br>limpias<br>y<br>desinfectadas<br>que<br>proteja<br>el<br>product                                                                                                                                                    | 1 |



|     |                 |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | o material extraño                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | o de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto                                                                                                         |   |
|-----|-----------------|-------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 248 | PEPINO COHOMBRO | *KILO | 50307024 | <p>Nombre común o vulgar: Pepino, Pepinos de ensalada, Cohombro, Alpicoz</p> <p>Nombre científico o latino: Cucumis sativus</p> <p>Familia: Cucurbitáceas (Cucurbitaceae) Producto alargado, de color verde oscuro en la cáscara y en la pulpa de color blanco. Se utiliza para ensaladas y otras preparaciones.</p> | <p>Debe ser firme al tacto, de color verde brillante y no tener las puntas en mal estado. Los pepinos deberán tener las características de color normales y típicas de a variedad. Los pepinos deberán se razonablemente firmes, rizados y prácticamente exentos de unidades arrugadas blandas y lacias. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social</p> | <p>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto</p> | 1 |



|  |  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |
|--|--|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  |  |  |  | <p>Cada uno de los frutos debe tener un peso aproximado de 100 gr a 150 g cada uno.</p> <p>No presentar señales de daño ni de envejecimiento</p> <p>Los pepinos deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4810.</p> <p>Con unidades que oscilan entre 150 y 200 gr cada uno.</p> |  |  |
|--|--|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|



|             |                          |       |              |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                            |   |
|-------------|--------------------------|-------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2<br>4<br>9 | PERA<br>CHILENA<br>VERDE | *KILO | 503054<br>56 | <p>Fruto en forma ovoide, mediana, de pulpa carnosa y blanquecina. Jugosa al consumirla. Se utiliza como fruta de mano. Es una pera grande y de muy buena calidad</p> | <p>Pera entera, sana, limpia, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos, de magulladuras, de humedad exterior anormal y de olor y sabor extraños.</p> <p>- Se excluyen los frutos que presente piel opaca, arrugada o con manchas, igualmente que estén afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución n° 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social</p> <p>- Color verde claro, amarillo o café, carne blanca.</p> <p>- Sabor azucarado</p> | <p>Producto o empaque dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto</p> | 1 |
|-------------|--------------------------|-------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|     |               |       |          |                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                            |   |
|-----|---------------|-------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |               |       |          |                                                                                                                           | o, jugoso.<br>- Aroma característico.<br>-<br>Consistencia firme, dura, que no esté muy blanda<br>Debe cumplir con los requisitos específicos de clasificación y calidad según la NTC 1291<br>La pera debe ser calidad extra |                                                                                                                                                                            |   |
| 250 | PERA NACIONAL | *KILO | 50305456 | Fruto en forma ovoide, mediano, de pulpa carnososa y blanquecina.<br>Jugosa al consumirla. Se utiliza como fruta de mano. | Vinagre obtenido por maceración en barrica, de vino de Módena (Italia). Composición<br>Vinagre de vino, mosto de uva concentrado, mosto de uva cocido, colorante caramelo E-150d. Contiene sulfitos.                         | Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna | 1 |



|             |                   |            |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                      |   |
|-------------|-------------------|------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---|
|             |                   |            |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                               | ni<br>externa<br>del<br>product<br>o |   |
| 2<br>5<br>1 | PEREJIL<br>CRESCO | *ATAD<br>O | 501715<br>48 | <p>Resolución 4241 de 1991 plantas sanas y limpias, frescas o desecadas del "Petroselinum sativum", H. y "P. crispum" Nombre común o vulgar: Perejil, Perejil rizado; Familia: Umbelliferae (Umbelíferas); Origen: el origen del perejil se encuentra en el Mediterraneo; Se utiliza como condimento y para adorno, pero también en ensaladas</p>                                                                                                                         | <p>Hojas muy hendidas, extremadamente rizadas y bastante aromáticas. Follaje verde claro y porte más bajo que el del perejil común. Tallo erguido y compacto. Hojas y tallos totalmente verdes, sin coloraciones amarillas por quemaduras o negras producidas por hongos.</p> | En<br>bolsas<br>de g                 | 1 |
| 2<br>5<br>2 | PEREJIL<br>LISO   | *ATAD<br>O | 501715<br>48 | <p>Hay de 2 tipos: de hojas planas y de hojas rizadas; El perejil plano posee un sabor más fuerte y persistente; El perejil rizado (perejil chino o perejil crespo) tiene un sabor más suave, casi dulce; Planta bienal de raíz central gruesa; Los tallos tienen de 20 a 75 cm de altura, sólidos, estriados y con ramas rectas y ascendentes; Las hojas, largamente pecioladas en la mayor parte de las variedades, son lisas o rizadas, muy divididas y aromáticas</p> | <p>Hojas y tallos totalmente verdes, sin coloraciones amarillas por quemaduras o negras producidas por hongos.</p>                                                                                                                                                            | En<br>bolsas<br>de g                 | 1 |



|             |                       |       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                 |   |
|-------------|-----------------------|-------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2<br>5<br>3 | PIMENTON AMARILLO     | *KILO | 504056<br>31 | <p>NTC 3634-1 Pimentón De variedades (cultivares )<br/>procedente Capsicum annum L<br/>para ser suministrado fresco al consumidor.<br/>Fruto alargado, ancho en la parte superior y se<br/>va estrechando,<br/>conforme llega al extremo inferior.<br/>De color amarillo según la necesidad. Presenta<br/>semillas en su<br/>interior que vienen firmemente adheridas a un corazón<br/>que esta en<br/>su parte media interna, conforme envejece va<br/>perdiendo estas<br/>semillas.</p>   | <p>El color<br/>caracterís<br/>tico<br/>reciben<br/>en la<br/>bodega<br/>con un<br/>peso de<br/>100 gr<br/>aproxima<br/>do cada<br/>uno.<br/>El<br/>pimentón<br/>debe<br/>cumplir<br/>con los<br/>requisitos<br/>de<br/>calidad<br/>estableci<br/>dos<br/>en la<br/>NTC<br/>3634.<br/>Debe<br/>tener una<br/>vida útil<br/>de<br/>mínimo<br/>tres días.<br/>Calidad<br/>extra</p> | <p>Deben<br/>ser<br/>empaca<br/>dos en<br/>bolsas<br/>grado<br/>aliment<br/>ario de<br/>primer<br/>uso<br/>que<br/>garantic<br/>en su<br/>preserv<br/>ación</p> | 1 |
| 2<br>5<br>4 | PIMENTON ROJO Y VERDE | *KILO | 504056<br>31 | <p>NTC 3634 Pimentón De variedades (cultivares )<br/>procedente Capsicum annum L<br/>para ser suministrado fresco al consumidor.<br/>Fruto alargado, ancho en la parte superior y se<br/>va estrechando,<br/>conforme llega al extremo inferior.<br/>De color rojo o verde según la necesidad. Presenta<br/>semillas en su<br/>interior que vienen firmemente adheridas a un corazón<br/>que esta en<br/>su parte media interna, conforme envejece va<br/>perdiendo estas<br/>semillas.</p> | <p>El color<br/>caracterís<br/>tico</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>Deben<br/>ser<br/>empaca<br/>dos en<br/>bolsas<br/>grado<br/>aliment<br/>ario de<br/>primer<br/>uso<br/>que<br/>garantic<br/>en su<br/>preserv<br/>ación</p> | 1 |
| 2<br>5<br>5 | PIÑA ORO MIEL         | *UND  | 503056<br>02 | <p>Piña (Ananas spp) Fruto dulce de pulpa de color<br/>amarillo, con un<br/>corazón visible cuando se realiza corte transversal.<br/>Cáscara rugosa<br/>y gruesa y corona compuesta por hojas, cuya<br/>característica es que<br/>son gruesas NTC 729-1, 729-2 Y 729-3</p>                                                                                                                                                                                                                  | <p>Limpia,<br/>sin<br/>presencia<br/>de<br/>materias<br/>extrañas,<br/>de color<br/>amarillo<br/>verdoso.<br/>Corona<br/>verde,<br/>libre de<br/>quemadu<br/>ras por<br/>el sol,<br/>Sabor y</p>                                                                                                                                                                                  | <p>Product<br/>o embala<br/>do dentro<br/>de<br/>canastill<br/>as plástica<br/>s,<br/>limpias<br/>y<br/>desinfec<br/>tadas.<br/>Que<br/>proteja</p>             | 1 |



|     |                |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                       |   |
|-----|----------------|-------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                    | aroma característico, - Consistencia firme.                                                                                                                                                                                                                                                              | el producto o de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto                                                                                         |   |
| 256 | PITAHAYA       | *KILO | 50303002 | La pitahaya o fruta dragón, como decíamos, es una fruta exótica de color intenso, rojo oscuro, rosa o amarillo, con un interior que puede ser de color blanco o rosa, en función de la variedad de cactus de la que sea recogida. Su sabor es extremadamente dulce | Fruta ovalada con un diámetro aproximado entre 6-12 cm.<br>§ Cáscara amarilla, tuberosa y provista de espinas.<br>§ Epidermis carnosa con brácteas triangulares de aspecto ceroso.<br>§ Pulpa blanca translúcida lechosa.<br>§ Semillas sólidas negras.<br>§ Olor aromático<br>§ Sabor dulce y agradable | Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto o de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto | 1 |
| 257 | PLATANO GUINEO | *KILO | 50307025 | Cumplir con NTC 1190 Frutos provenientes de cualquier variedad del género MUSA Consistencia firme al tacto, color verde y pulpa ligeramente rosada sabor y aroma característico.                                                                                   | La cascara debe ser lustrosa, como en el momento de la cosecha. No debe haber producto                                                                                                                                                                                                                   | Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y                                                                                                                                          | 1 |



|     |                             |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                              |   |
|-----|-----------------------------|-------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                             |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | maduro dentro de la canastilla                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | desinfectadas.                                                               |   |
| 258 | PLATANO HARTON VERDE-MADURO | *KILO | 50307025 | Cumplir con NTC 1190 Frutos provenientes de cualquier variedad del género MUSA<br>Consistencia firme al tacto, color verde y pulpa ligeramente rosada                                                                                                                                              | Debe tener como característica un color verde oscuro, Oo amarillo a lo largo de su cuerpo, ya que se utiliza para el consumo                                                                                                                                                                                                                                  | Producto embaldado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. | 1 |
| 259 | MANGO CONGELADO             | *KILO | 50301500 | 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.<br>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta. | Aroma: Intenso y característico del mango maduro y sano.<br>Color: Intenso y homogéneo, característico del mango, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.<br>Sabor: Característico e intenso del mango maduro y sano. Libre de cualquier sabor extraño.<br>Apariencia: Uniforme, libre de materiale | Bolsa de polietileno                                                         | 1 |



|             |           |             |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                      |   |
|-------------|-----------|-------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---|
|             |           |             |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | s<br>extraños,<br>admitiéndose una<br>separación de<br>fases y la<br>presencia<br>mínima<br>de trozos,<br>partículas<br>oscuras<br>propias<br>del<br>mango.                                                                                                                                                                                                                                            |                      |   |
| 2<br>6<br>0 | UVA PULPA | *250<br>GRS | 503034<br>00 | <p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la uva madura, sana y limpia.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p> | <p>Aroma:<br/>Intenso y característico de la uva madura y sana.<br/>Color:<br/>Intenso y homogéneo, característico de la uva, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.<br/>Sabor:<br/>Característico e intenso de la uva madura y sana.<br/>Libre de cualquier sabor extraño.<br/>Apariencia:<br/>Uniforme, libre de materiales extraños,</p> | Bolsa de polietileno | 1 |



|     |                                   |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                      |   |
|-----|-----------------------------------|--------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---|
|     |                                   |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la uva.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                      |   |
| 261 | PULPA DE FRUTA / SABORES SURTIDOS | SOBRE *160GR | 50307503 | <p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de fruta madura, sana y limpia.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p> | <p>Aroma: Intenso y característico de la uva madura y sana.</p> <p>Color: Intenso y homogéneo, característico de la uva, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.</p> <p>Sabor: Característico e intenso madura y sana.</p> <p>Libre de cualquier sabor extraño.</p> <p>Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose</p> | Bolsa de polietileno | 1 |



|             |                              |               |          |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                 |   |
|-------------|------------------------------|---------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                              |               |          |                                                                                                                                                                                                                     | ose una separación de fases                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                 |   |
| 2<br>6<br>2 | RABANO ROJO                  | *KILO         | 50407033 | NTC 1291 El rábano pertenece a la familia de las Crucíferas. En ella se engloban 380 géneros y unas 3.000 especies propias de regiones templadas o frías del hemisferio norte                                       | Tamaño mediano porque su consistencia es menos fibrosa. Ejemplares carnosos, firmes, de color rojo vivo y de piel suave, entera y sin fisuras. Si los rábanos conservan las hojas, éstas han de tener un color intenso que garantice su frescura | En bolsa transparente por g.                                                                                                    | 1 |
| 2<br>6<br>3 | CROQUETAS DE YUCA PRECOCIDAS | BOLSA*1000 GR | 50456868 | El producto es elaborado a partir del lavado, pelado, cocción, molienda, formado y fritura de yucas sanas y frescas. Producto con forma prismática el cual requiere un proceso térmico adicional para ser ingerido. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Apariencia: Prismática</li> <li>Color: Amarillo Claro</li> <li>Olor: Yuca</li> <li>Sabor: Salado</li> <li>Textura: Firme, acabado corrugado, sin presencia de</li> </ul>                                  | Almacenar en un lugar refrigerado con una temperatura menor a -18 °C, el cuarto debe de estar libre de olores fuertes y debe de | 1 |



|     |                |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                    |   |
|-----|----------------|-------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | material extraño ni puntos oscuros                                                                                                                                                                                                                                 | permanecer aseado                                                                                                                                                  |   |
| 264 | REPOLLO BLANCO | *     | 50402304 | <p>Cumplir con norma NTC 1225 El repollo debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios.</p> <p>El repollo no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades.</p> | <p>El producto se requiere con una vida útil de tres días. Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, debe tener un desarrollo normal que les permita resistir el transporte y la manipulación normal.</p> | <p>Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido</p> | 1 |
| 265 | REPOLLO MORADO | *KILO | 50402305 | <p>Cumplir con norma NTC 1225 El repollo debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios.</p> <p>El repollo no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades.</p> | <p>El producto se requiere con una vida útil de tres días. Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, debe tener un desarrollo normal Firme al tacto</p>                                                   | <p>Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido</p> | 1 |



|             |                    |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                      |   |
|-------------|--------------------|--------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---|
| 2<br>6<br>6 | TAMARINDO EN PULPA | BOLSA*250 GR | 50307037 | <p>Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del tamarindo maduro, sano y limpio.</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.</p> | <p>Aroma: Intenso y característico del tamarindo maduro y sano.</p> <p>Color: Intenso y homogéneo, característico del tamarindo, puede presentar se un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.</p> <p>Sabor: Característico e intenso del tamarindo maduro y sano.</p> <p>Libre de cualquier sabor extraño.</p> <p>Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias del tamarindo.</p> | Bolsa de polietileno | 1 |
|-------------|--------------------|--------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---|



|     |                 |                                  |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                        |   |
|-----|-----------------|----------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 267 | TOMATE CHERRY   | RECIP<br>IENTE<br>*<br>250G<br>R | 504065<br>07 | NTC 1103-1 La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento, tamaño homogéneo, Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos ni indicio de pudrición | El proveedor debe cumplir con las BPM. Debe llegar a la bodega en un grado de madurez del 80%                                                          | Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. | 1 |
| 268 | TOMATE CHONTO   | *KILO                            | 504065<br>07 | NTC 1103-1 La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento, tamaño homogéneo, Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos ni indicio de pudrición | El proveedor debe cumplir con las BPM. Debe llegar a la bodega en un grado de madurez del 80%                                                          | Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. | 1 |
| 269 | TOMATE DE ARBOL | *KILO                            | 503000<br>00 | NTC 4105 Entero, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco, sano, limpio, exento de olores, sabores o materias extrañas visibles, de ataque de insectos, de magulladuras, de humedad exterior anormal como consecuencia del mal manejo pos cosecha. Los frutos deben tener pedúnculo                                                                                                                     | Color rojo o naranja, sabor ácido, aroma característico.<br>- Consistencia firme.<br>- Los defectos de coloración manchas superficiales y/o raspaduras | Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar                          | 1 |



|     |                   |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                        |   |
|-----|-------------------|-------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                   |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | as, golpes no debe exceder el 20%del área total del fruto.                                                                                                                                                     | ar la calidad del producto.                                                                                                                            |   |
| 270 | TOMATE LARGA VIDA | *KILO | 50406507 | NTC 1103-1 La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento, tamaño homogéneo, Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos ni indicio de pudrición. | Color rojo o naranja, sabor ácido, aroma característico.<br>- Consistencia firme.<br>- Los defectos de coloración manchas superficiales y/o raspaduras, golpes no debe exceder el 20%del área total del fruto. | Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. | 1 |
| 271 | TOMATE MILANO     | *KILO | 50406507 | NTC 1103-1 La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento, tamaño homogéneo, Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos ni indicio de pudrición. | Color rojo o naranja, sabor ácido, aroma característico.<br>- Consistencia firme.<br>- Los defectos de coloración manchas superficiales y/o raspaduras, golpes no debe exceder el 20%del                       | Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. | 1 |



|             |                                |                   |           |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                      |                          |   |
|-------------|--------------------------------|-------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---|
|             |                                |                   |           |                                                                                                                                                                                         | área total del fruto.                                                                                                                                                                                                |                          |   |
| 2<br>7<br>2 | UCHUVA GRANEL                  | *KILO             | 503000 00 | NTC 4580 Fruta de color amarillo, la cual viene envuelta en un capacho café claro que la protege de las inclemencias del clima.                                                         | Se debe entregar con o sin la presencia del capacho según especificaciones al momento de compra. Debe ser de color amarillo homogéneo, sin signos de magulladuras ni puntos negros que indiquen presencia de hongos. | En canastillas pequeñas  | 1 |
| 2<br>7<br>3 | UVA                            | BANDEJA AL GRANEL | 503034 00 | NTC 5321 La uva es una fruta obtenida de la vid. Las uvas, granos de uva, vienen en racimos y son pequeñas y dulces. Se comen frescas o se utilizan para producir mosto, vino y vinagre | Piel tersa y sin picaduras. Firmes al tacto, racimos sanos sin maduración excesiva.                                                                                                                                  | En bolsa plástica por g. | 1 |
| 2<br>7<br>4 | UVA CHILENA IMPORTADA / ROSADA | BANDEJA AL GRANEL | 503034 00 | NTC 5321 La uva es una fruta obtenida de la vid. Las uvas, granos de uva, vienen en racimos y son pequeñas y dulces. Se comen frescas o se utilizan para producir mosto, vino y vinagre | Piel tersa y sin picaduras. Firmes al tacto, racimos sanos sin maduración excesiva.                                                                                                                                  | En bolsa plástica por g. | 1 |



|     |               |           |          |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                              |   |
|-----|---------------|-----------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 275 | YUCA          | *KILO     | 50407070 | NTC 1255 La yuca debe ser limpia, firme al tacto, sin presencia de manchas oscuras en la pulpa ni con material fibroso en su interior que indique que se encuentra no apta para el consumo.                                                           | Sin tierra, secas y sin presencia de sustancias extrañas. Yucas, enteras, frescas, limpias, derechas, no bifurcadas, con la forma característica de la variedad, libres de raíces secundarias, heridas, cortaduras o nódulos | Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido. | 1 |
| 276 | ZANAHORIA     | *KILO     | 50402506 | NTC 1226 Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, ni consistencia leñosa. No debe presentar indicios de pudrición o heridas libre de fisuras, magulladuras y libre de defecto de coloración | Tamaño de las zanahorias medianas De color naranja brillante que indique su frescura.]                                                                                                                                       | Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido  | 1 |
| NO  | <b>CARNES</b> | <b>UM</b> |          |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                              | 1 |



|     |               |       |          |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                           |   |
|-----|---------------|-------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 277 | ALAS DE POLLO | *KILO | 50112010 | Cumplir con la NTC 3644-2 Alas totalmente limpias de plumas y exentas de hematomas, Roturas y quemaduras. | No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, Textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar Libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas ó traumatismos, El ave no puede presentar caquéxica (Características de desnutrición). No deben contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso, no deben incluir piel o grasa de otros cortes. | Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1 °C y 4 °C. Cuando el producto es refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frío. | 1 |
|-----|---------------|-------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                          |                                         |              |                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |
|-------------|--------------------------|-----------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2<br>7<br>8 | ANILLOS<br>DE<br>CALAMAR | BOLS<br>A AL<br>VACI<br>O*<br>500G<br>R | 501216<br>12 | los aros se toman del manto del calamar NTC 5030<br>calamares congelados | El<br>calamar<br>muerto,<br>fresco,<br>debe<br>presentar<br>las<br>siguiente<br>s<br>caracterís<br>ticas:<br>Cuerpo:<br>Ligerame<br>nte<br>húmedo,<br>brillante y<br>consisten<br>te, Color:<br>caracterís<br>tico de la<br>variedad.<br>Ojos<br>brillantes:<br>deben<br>llenar la<br>totalidad<br>de la<br>órbita,<br>destacán<br>dose de<br>la misma.<br>Olor:<br>propio de<br>cada<br>especie.<br>Todos los<br>moluscos<br>deben ser<br>muertos<br>por<br>cocción<br>en agua<br>potable o<br>agua de<br>mar<br>limpia,<br>cuya<br>graduació<br>n en<br>cloruro de<br>sodio<br>no podrá<br>ser<br>superior<br>al 3%.<br>Los<br>moluscos<br>deberán<br>ser<br>refrigerad<br>os o<br>congelad<br>os<br>inmediata<br>mente<br>después<br>de su<br>cocción | Empaqu<br>e<br>Primario<br>:<br>Bandeja<br>plástica<br>( PE/PP<br>Blanco),<br>pañal<br>absorbe<br>nte ultra<br>zap, film<br>(PVDC)<br>sellado<br>en<br>atmósfe<br>ra<br>modifica<br>da<br>(mezcla<br>de<br>gases<br>de<br>grado<br>aliment<br>ario).<br>Empaqu<br>e<br>Secund<br>ario:<br>Caja de<br>plumavit<br>o<br>bandeja<br>de<br>plástico,<br>cubierta<br>con<br>hielo. | 1 |
|-------------|--------------------------|-----------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|     |                          |       |          |                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                  |   |
|-----|--------------------------|-------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 279 | BAGRE FRESCO             | *KILO | 50121537 | Rodajas de pulpa de Bagre fresco, sin cola y cabeza.                                                                                                                 | Producto fresco, Sin presencia de sangre, vísceras, etc. Empacadas en bolsas y embaladas en canastillas plásticas Limpio, textura firme, congelada a cada unidad, sin presencia de sangre.                                        | Se mantiene la cadena de frío: congelación a -8 °C                                                                               | 1 |
| 280 | CARNE MILANESA           | *KILO | 50111513 | Cuete: es una carne magra, ideal para milanesas porque no se rompe y es fácil manejarla. Contra o pulpa negra: pieza de la res situada en la parte externa del muslo | Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. | Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc | 1 |
| 281 | PIERNA DE CERDO REBANADA | *KILO | 50111514 | Pierna y/o lomo pulpa de carne de cerdo, homogéneo de color rosado pálido                                                                                            | Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos                                                                                                                      | Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin                                         | 1 |



|     |                     |              |          |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                   |                                                                                |   |
|-----|---------------------|--------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                     |              |          |                                                                                                                                                                     | <p>tigos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.</p>                 | <p>presencia de hielo, agua, o sangre, etc</p>                                 |   |
| 282 | CAZUELA DE MARISCOS | BOLSA*1000GR | 50121612 | <p>Mixtura de mariscos: La mixtura de mariscos es un producto basado en la mezcla de langostino, mejillón y anillas, botón nuca, rodajas y recortes de pota IQF</p> | <p>Olor Fresco, característico de la especie. Color de carne Característicos de los componentes que conforman la mixtura</p>                      | <p>Almacenamiento - 18° C o menor</p>                                          | 1 |
| 283 | CABANO              | *KILO        | 50111516 | <p>Embutido elaborado con carne de res y de cerdo, precocido, listo para consumo</p>                                                                                | <p>MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANO LÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.</p> | <p>envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación</p> | 1 |



|     |                          |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                               |   |
|-----|--------------------------|--------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 284 | CACHAMA FRESCA           | *KILO        | 50121539 | Pescado eviscerado con escamas, con agallas, fresco.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>Apariencia Color de piel plateada brillante. Ojos brillantes y globo ocular convexo. Branquias rojas intensas. Escamas adheridas al cuerpo. Olor Pescado fresco. Textura Firme, elástica. Al ejercer presión retorna posición inicial. Sabor Característico de la especie.</p>                    | <p>En condiciones de Refrigeración temperatura entre (-2°C / 3°C).</p>                                                                                                                                                        | 1 |
| 285 | CAMARON TIGRE PRECOCID O | BOLSA*500 GR | 50121612 | <p>Aplicación plena de las BPM cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79 Decreto 60 NTC-4346</p> <p>Su nombre se origina de la característica cáscara que presenta cuando está crudo vetas negras y grises. Después de su cocción, la cáscara se vuelve roja brillante y la carne blanca con surcos de rojo profundo. El camarón tigre negro tiene un mayor contenido de humedad que el blanco, el rosa y el café y como resultado, se encoge más al cocinarse y el sabor es más suave. Algunos tigres crudos son azulados por lo que también se les conoce como "Tigres Azules" y, aunque son de la misma especie que los "tigres negros", su alimentación contiene niveles muy bajos de hierro, lo que produce un color más oscuro.</p> | <p>Color : Gris<br/>Olor : Característico<br/>Textura: Firme<br/>En buen estado, el color no debe ser naranja, el camarón debe ser entero, el peso de aproximadamente 15 gr de cada uno y 3cm. Limpio, desvenado y congelado o pre-cocido<br/>Camarón tigre de cultivo, entero(a), pre-cocido(a)</p> | <p>Debe ir higiénicamente empacado en bolsas de polietileno no gradu alimentario, etiquetado con el nombre del producto, presentación, temperatura, forma de almacenamiento o peso neto y el número de piezas por empaque</p> | 1 |



|             |            |       |              |                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                       |   |
|-------------|------------|-------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |            |       |              |                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                        | Bolsa por gramos                                                                                                                                                                                                      |   |
| 2<br>8<br>6 | CARNE ASAR | *KILO | 501115<br>13 | Cuete: es una carne magra, ideal para milanesas porque no se rompe y es fácil manejarla. Contra o pulpa negra: pieza de la res situada en la parte externa del muslo | Piezas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color, olor y textura, característicos de carne de res fresca. Color rojo intenso blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad | Debe llegar al servicio en bolsas plásticas empacada al Vacío, bien selladas, sin presencia de hielo escarchado Agua o sangre, en recipientes adecuados para este tipo de producto. Temperatura máxima de recibo 7°C. | 1 |



|             |                                          |       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                              |   |
|-------------|------------------------------------------|-------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 2<br>8<br>7 | CARNE<br>MILANESA-<br>CADERA             | *KILO | 501115<br>13 | <p>Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 de 2007</p> <p>NTC 4271</p> <p>Cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne</p> <p>Este corte corresponde a los cuartos traseros de la res.</p> <p>Debe presentar color rojo oscuro, libre de grasa. No debe mostrar manchas verdes, mal olor, mal color ni viscosidad al tacto.</p> | <p>Piezas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color, olor y textura, característicos de carne de res fresca. Color rojo intenso blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad</p> | <p>Debe llegar al servicio en bolsas plásticas empacada al Vacío, bien selladas, sin presencia de hielo escarchado Agua o sangre, en recipientes adecuados para este tipo de producto. Temperatura máxima de recibo 7°C.</p> | 1 |
| 2<br>8<br>8 | CARNE<br>CADERA<br>PARA<br>DESMACHA<br>R | *KILO | 501115<br>13 | <p>Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 de 2007</p> <p>NTC 4271</p> <p>Cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne</p> <p>Este corte corresponde a los cuartos traseros de la res.</p> <p>Debe presentar color rojo oscuro, libre de grasa. No debe mostrar manchas verdes, mal olor, mal color ni viscosidad al tacto.</p> | <p>Piezas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color, olor y textura, característicos de carne de res fresca. Color rojo intenso blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad</p> | <p>Debe llegar al servicio en bolsas plásticas empacada al Vacío, bien selladas, sin presencia de hielo escarchado Agua o sangre, en recipientes adecuados para este tipo de producto. Temperatura máxima de</p>             | 1 |



|             |                                       |       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|-------------|---------------------------------------|-------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                                       |       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                           | recibo<br>7°C.                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |
| 2<br>8<br>9 | CARNE<br>CHATAS<br>ESPECIAL<br>LOMITO | *KILO | 501115<br>13 | <p>Cumplir con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 2905 de 2007</p> <p>Calidad</p> <p>NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594</p> <p>del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne</p> <p>Generalidades Posta limpia, libre de grasa y aponeurosis, hematomas, sin contenido ruminal, sin aditivos.</p> | <p>Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1°C y 4°C cuando el mismo deba ser entregado o refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frío</p> | <p>producto debe entregarse empacado al vacío en condiciones de congelación (-15 a -18 °C), no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación</p> | 1 |



|     |                           |       |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                       |   |
|-----|---------------------------|-------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 290 | CARNE MUCHACHO CAPÓN KILO | *KILO | 50111513 | <p>Cumplir con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 2905 de 2007</p> <p>NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne</p> <p>Plano muscular: Semitendinoso</p> <p>Extracción de la canal: Este corte se encuentra en la parte posterior de la pierna y limita con la bota, el murillo interno y el centro de pierna.</p> <p>Se extrae cortando su inserción en la tibia y la tuberosidad calcáneo.</p> <p>Clasificación ICTA 4 y 5 estrellas</p>                               | no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado o descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación | El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de Enfriamiento                                                         | 1 |
| 291 | CARNE PUNTA DE ANCA       | *KILO | 50111513 | <p>Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 de 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne</p> <p>Plano muscular : De forma triangular, hace parte del Músculo bíceps femoral</p> <p>Extracción de la canal: Se retira todo el Músculo glúteo bíceps cortando su inserción en la rodilla y continuando alrededor del hueso fémur, esta porción a veces entra a formar parte de la cadera cuando la extracción de esta se quiere conservar dicha porción</p> | Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1°C y 4°C cuando el mismo deba ser entregado o refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frío    | el producto debe ser empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer usoEmpacado en bolsa de polietileno al vacío de gramos. | 1 |



|             |                                         |               |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                               |                                                |   |
|-------------|-----------------------------------------|---------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|---|
| 2<br>9<br>2 | CARNE<br>SOBREBAR<br>RIGA               | *KILO         | 501115<br>13 | <p>NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Constituida por el músculo cutáneo oblicuo abdominal externo que cubre parte del abdomen y el tórax.</li> <li>- Se localiza en el cuarto delantero (brazo) Libre de rilas, tejido conectivo, nervios y grasa.</li> <li>- Carne fresca.</li> <li>- Producto obtenido de la carne bovina en canal 5 estrellas.</li> <li>- El producto debe provenir de mataderos autorizados por La Secretaría de salud</li> </ul> | El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de Enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la Entrega del producto. | Empacado en bolsa de polietileno               | 1 |
| 2<br>9<br>3 | CHORIZO<br>DE RES<br>TIPO<br>ANTIOQUEÑO | PAQ*<br>500GR | 501115<br>16 | <p>Producto cárnico procesado, crudo, fresco, escaldado o madurado, embutido, elaborado con carne de cerdo, bovino y grasa de animales de abasto</p> <p>El producto debe ser empacado en material plástico al vacío grado alimentario y que asegure su conservación en las condiciones que exige el producto, durante el transporte y almacenamiento.</p> <p>El rotulo debe contener el nombre del producto fecha de vencimiento y peso del producto.</p> <p>El producto no debe contener almidón.</p>                                                                                               | Se mantiene la cadena de frío: refrigeración entre 0 y 4 °c                                                                                                   | Empacado en bolsa de polietileno               | 1 |
| 2<br>9<br>4 | CHULETA<br>DE RES                       | *KILO         | 501115<br>13 | <p>es la parte ósea o esqueleto del animal, la cual se obtiene al realizar el deshuese, o la separación de la carne (parte muscular y tejidos blandos) del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo, (especie porcina declarada apta para el consumo humano o uso industrial), incluyendo su Cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, entre otros</p>                                                                                                                                                                                                                                     | Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc                              | Empacado en bolsa al vacío de gramos.          | 1 |
| 2<br>9<br>5 | CHUNCHULA                               | *KILO         | 501115<br>13 | <p>Parte integral de las vísceras blancas, pieza limpia sin impurezas y sebo, exenta de contaminación por material fecal y ruminal, empacado al vacío (Producto Precocido)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Empacado en bolsas plásticas de polietileno o poliamida                                                                                                       | De acuerdo a requerimiento de la Entidad, debe | 1 |



|     |                         |       |          |                                                                                                                                                                                                           | grado alimentario de primer uso (Producto Crudo).                                                                                   | venir en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C).                                                |   |
|-----|-------------------------|-------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 296 | CHURRASQUITO            | *KILO | 50111513 | proviene de la falda de la res transversalmente, no sigue la forma de la costilla y se suele consumir en forma de tira hasta de 1 centímetro. Una de sus principales características, es su corte delgado | Empacada en bolsas plásticas de polietileno o poliámmida grado alimentario de primer uso (Producto Crudo).                          | De acuerdo a requerimiento de la Entidad, debe venir en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C). | 1 |
| 297 | CODITOS DE CERDO        | *KILO | 50111514 | El codillo de cerdo es una parte del despiece del cerdo: el codillo ubicado entre la unión de los dos huesos de la pata donde se forma el codo. El producto se entregara                                  | no deberá tener características que indique que el producto presenta condiciones de descomposición, adulterado.                     | empacado al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C),                                    | 1 |
| 298 | COLA DE RES EN RODAJAS  | *KILO | 50111513 | Pieza de novillo, empacada a la vacía rayada por los nudillos sin excesos de grasa                                                                                                                        | Limpia de impurezas, pelo, contenido ruminal, grasa mecánica, hematomas o abscesos. Olor y color: característico.                   | empacado al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C),                                    | 1 |
| 299 | COSTILLA CARNUDA DE RES | *KILO | 50111513 | Piezas individuales limpias, empacada al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C) , delantera de las cinco primeras costillas sin exceso de grasa                                                 | Limpia de impurezas, rillas, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, hematomas o abscesos. De novillos 5 estrellas | empacado al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C),                                    | 1 |



|     |                                       |            |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                          |   |
|-----|---------------------------------------|------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 300 | COSTILLA DE CERDO ESPECIAL SIN TOCINO | *KILO      | 50111514 | Corte formado por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales, internos y externos, serrato ventral y porción torácica. Piezas individuales carnudas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre. No se permite hematomas y cuerpos extraños | no deberá tener características que indique que el producto presenta condiciones de descomposición, adulterado. La fecha de vencimiento será de acuerdo al análisis de vida útil del producto. Porcionado de acuerdo al gramaje solicitado.                                                           | El producto o se entregará empacado al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C), | 1 |
| 301 | FILETE DE BASA                        | PAQ* 500GR | 50121537 | NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelado Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano.                                                                                                 | El producto debe llegar congelado o no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Filete, Lonjas de pescados congelados, tamaño y forma no regular que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la | Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado       | 1 |



|             |                   |                   |              |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                    |   |
|-------------|-------------------|-------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                   |                   |              |                                                                                                                                                                                        | espina dorsal, libres de espinas, escamas, piel y huesos.                                                                                                                                                                                    |                                                                                    |   |
| 3<br>0<br>2 | FILETE DE CORVINA | PAQ*<br>500G<br>R | 501215<br>37 | NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura.<br>Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelado Carne blanca.<br>Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano. | Carne blanca.<br>Pescado fresco o refrigerado o apto para consumo humano.<br>El producto debe llegar congelado o no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. | Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado | 1 |
| 3<br>0<br>3 | FILETE DE MERLUZA | PAQ*<br>500G<br>R | 501215<br>37 | NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura.<br>Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelado Carne blanca.<br>Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano. | El producto debe llegar congelado o no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.<br>Carne de Pescado Merluza                                                  | Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado | 1 |



|             |                      |                   |              |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                   |   |
|-------------|----------------------|-------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 3<br>0<br>4 | FILETE DE<br>PECHUGA | *KILO             | 501120<br>10 | Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral | Esta carne debe ser de color rosado grisáceo o color rosa delicado, fresca, la grasa debe ser suave y aceitosa. No debe mostrar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada.                                                                                                                                                                       | Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc. | 1 |
| 3<br>0<br>5 | FILETE DE<br>ROBALO  | PAQ*<br>500G<br>R | 501215<br>37 | NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelado Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano.               | Carne blanca – con veta de color beige. Pescado fresco o refrigerado o apto para consumo humano. El producto debe llegar congelado o no perdiendo la cadena de frío y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Lonjas provenientes del Pescado Robalo de tamaño y forma regular que se separan del cuerpo | Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso                                                                       | 1 |



|             |                     |       |              |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                           |   |
|-------------|---------------------|-------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                     |       |              |                                                                                                                                                                                              | del<br>pescado<br>mediante<br>cortes<br>paralelos<br>a la<br>espina<br>dorsal.<br>Porciona<br>do de<br>acuerdo<br>al<br>gramaje<br>solicitado,<br>tolerancia<br>del<br>gramaje<br>es de<br>+/- 5 a 20<br>gramos<br>del<br>requerimi<br>ento el<br>peso de<br>las<br>porciones<br>debe<br>estar<br>entre<br>240 a 270<br>gramos.                                                                                              |                                                                                           |   |
| 3<br>0<br>6 | FILETE DE<br>SALMON | *KILO | 501215<br>37 | NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura.<br>Pescado entero, medallones y<br>trozos, refrigerados o congelado Carne blanca.<br>Pescado fresco o refrigerado apto para consumo<br>humano. | Color<br>Rosado<br>pálido.<br>Pescado<br>fresco o<br>refrigerad<br>o apto<br>para<br>consumo<br>humano.<br>El<br>producto<br>debe<br>llegar<br>congelad<br>o no<br>perdiendo<br>la cadena<br>de frio y<br>con fecha<br>una<br>de<br>vencimie<br>nto no<br>superior a<br>un año en<br>temperat<br>uras de<br>18 grados<br>menos<br>cero.<br>Lonjas<br>provenien<br>tes del<br>Pescado<br>Salmón,<br>sometido<br>al<br>proceso | Product<br>o<br>empaca<br>do en<br>bolsas<br>grado<br>aliment<br>ario de<br>primer<br>uso | 1 |



|             |                                 |       |              |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                           |   |
|-------------|---------------------------------|-------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                                 |       |              |                                                                                                                                                                                              | de<br>ahumado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                           |   |
| 3<br>0<br>7 | TRUCHA<br>DESHUESA<br>DA KILO / | *KILO | 501215<br>37 | NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura.<br>Pescado entero, medallones y<br>trozos, refrigerados o congelado Carne blanca.<br>Pescado fresco o refrigerado apto para consumo<br>humano. | Color<br>pardo con<br>pintas<br>rojizas o<br>negras en<br>la piel y la<br>carne<br>posee<br>una<br>tonalidad<br>naranja.<br>Trucha<br>entera<br>deshuesa<br>da, corte<br>mariposa,<br>sin<br>vísceras,<br>sin<br>agallas,<br>ni<br>espina<br>dorsal, ni<br>laterales,<br>cornea<br>traslucida<br>, sin<br>espinas<br>intramuscu<br>lares.<br>No<br>deberá<br>presentar<br>escarcha<br>o<br>caracterís<br>ticas que<br>indiquen<br>que el<br>producto<br>ha<br>presentad<br>o<br>desconge<br>lación o<br>que<br>presenta<br>condicion<br>es de<br>descomp<br>osición,<br>adulterad<br>o o<br>falsificado | Product<br>o<br>empaca<br>do en<br>bolsas<br>grado<br>aliment<br>ario de<br>primer<br>uso | 1 |



|             |                                         |                        |              |                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                    |                                                                                           |   |
|-------------|-----------------------------------------|------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 3<br>0<br>8 | HUESO DE<br>COGOTE                      | *KILO                  | 501115<br>13 | Cogote o morrillo: El corte incluye la carne que recubre las vertebrae del cuello. Carne con mayor contenido de marmoreo, es una carne suave, jugosa y gustosa.                                                                                 | El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de Enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la Entrega del producto.                      | Al vacío, Bolsatina                                                                       | 1 |
| 3<br>0<br>9 | JAMON DE<br>CERDO<br>AHUMADO            | BOLSA AL VACIO *1000GR | 501120<br>09 | PRODUCTO EMBUTIDO, PENSADO DE CARNE DE CERDO, USO PARA RELLENO PANIFICACIÓN, CÁRNICOS, PRESENTACIÓN POR LIBRA                                                                                                                                   | Olor y sabor característico<br>Textura: blanda y esponjosa                                                                                                                         | Empacado bajo sistema flow pack con film laminado de polietileno                          | 1 |
| 3<br>1<br>0 | LOMO DE<br>CERDO<br>REBANADO / DE CAÑON | *KILO                  | 501115<br>14 | Lomo de cerdo, producto proveniente de la parte superior del cerdo. El lomo de cerdo se trata de cada una de las dos piezas de la carne del cerdo que están junto al espinazo y bajo las costillas del animal. Suele tener una forma cilíndrica | Esta carne debe ser de color rosado grisáceo o color rosa delicado, fresca, No debe mostrar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada. Debe estar completamente limpio. | Empacado por unidad en bolsa de polietileno al vacío que proteja la calidad del producto. | 1 |



|             |                                   |       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                           |   |
|-------------|-----------------------------------|-------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 3<br>1<br>1 | LOMO<br>ANCHO DE<br>RES<br>CHATAS | *KILO | 501115<br>13 | Lomo de res, Es la parte que esta debajo del espinazo de la res. Pieza limpia, libre de grasa y aponeurosis, hematomas, sin contenido ruminal, sin aditivos, con o sin cordón. Esta carne debe ser de color rojo brillante, fresca, no debe presentar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada. Dicho lomo tiene que estar limpio sin grasa ni rila | no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado o descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulteración o falsificación                                                           | Empacado por unidad en bolsa de polietileno al vacío que proteja la calidad del producto. | 1 |
| 3<br>1<br>2 | LONGANIZA<br>DE CERDO             | *KILO | 501120<br>09 | Magro de cerdo (48%), papada de cerdo (32%), agua, sal, fibra vegetal, almidón, dextrosa, especias, antioxidantes (Citrato de Sodio, Ascorbato de Sodio), Conservador (Sulfito de Sodio), extracto de levadura, colorante (carmin de cochinilla). Tripa natural cordero.                                                                                        | Color: Rosado. Sabor y olor característicos. Textura: consistente.                                                                                                                                                                                | En refrigeración, entre 0°C y 4°C                                                         | 1 |
| 3<br>1<br>3 | MOJARRA<br>FRESCA                 | *KILO | 501215<br>39 | Mojarra fresca eviscerada y descamada Debe llegar al servicio en bolsas plásticas al vacío, higiénicamente empacado y congelado. Producto fresco, Sin presencia de sangre, vísceras, escamas, etc. Empacadas en bolsas de 10 unidades y embaladas en canastillas plásticas. Peso por unidad: entre 230-280 gr.                                                  | Limpia, textura firme, congelada a cada unidad, sin presencia de sangre. Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, sin manchas y textura firme al tacto. Carne blanca, brillante, olor fresco, piel rosada, | Se mantiene la cadena de frío: congelación a -4 °C                                        | 1 |



|             |                  |               |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                   |   |
|-------------|------------------|---------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                  |               |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | libres de viscosidad, ojos brillantes, carne dura, firme y elástica, bien congelada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                   |   |
| 3<br>1<br>4 | MORTADELA DE RES | PAQ*<br>450GR | 501115<br>16 | <p>Las mortadelas se elaboran a base de productos cárnicos procesado, escaldado, con la adición de sustancias de uso permitido.</p> <p>Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: No golpear la caja mientras se esta estibando, para evitar golpes en el paquete que puedan ocasionar abolladuras. Y mantener la cadena de frío</p> | <p>El producto debe ser empacado en material sanitario apropiado para alimentos que aseguren su conservación en las condiciones que exige el producto Paquetes por 500gr o 250 gr. El rótulo debe cumplir con los requisitos de la resolución 005109 de Min Protección social</p> <p>El producto debe ser empacado en material sanitario apropiado para alimentos que aseguren su conservación en las condiciones</p> | <p>Debe cumplir con la NTC - 1325</p> <p>Almacenar en lugar fresco, conservando la cadena de frío de + o - 4 grados centígrados</p> <p>Es importante que el producto después y después de abierto se mantenga a temperatura de refrigeración.</p> | 1 |



|             |               |       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                 |   |
|-------------|---------------|-------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |               |       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | que exige el producto por 500 gramos. El Rótulo debe cumplir con los requisitos de la                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                 |   |
| 3<br>1<br>5 | MUSLOS GRANEL | *KILO | 501120<br>10 | <p>Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por la tibia y el peroné y su respectiva masa muscular y piel.</p> <p>- Descripción del corte: Se obtiene al realizar el corte a nivel de la extremidad proximal de la tibia y el peroné con la articulación del fémur y la extremidad distal de la tibia con la articulación del metatarso.</p> | <p>No deben contener hielo, ni inyección salina.</p> <p>- Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal y coágulos, No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, Textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable . Debe estar Libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones</p> | <p>Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1 °C y 4 °C. Cuando el producto es refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frío</p> | 1 |



|             |                              |            |              |                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                      |   |
|-------------|------------------------------|------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                              |            |              |                                                                             | s<br>múltiples,<br>hematom<br>as ó<br>traumatis<br>mos                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                      |   |
| 3<br>1<br>6 | NUGGETS<br>DE POLLO<br>*20 / | PAQ<br>*20 | 501120<br>11 | "Preparado a base de carne de pollo empanado,<br>prefrito y ultracongelado" | Producto<br>en forma<br>de<br>nugget,<br>constituid<br>o por<br>carne de<br>pollo y<br>cubierto<br>con un<br>empanad<br>o<br>crujiente,<br>prefrito,<br>ultracong<br>elado.y<br>envasado<br>siguiendo<br>estrictas<br>condicion<br>es<br>higiénicas | Este<br>product<br>o no<br>contien<br>e<br>ningún<br>ingredie<br>nte<br>procede<br>nte de<br>organism<br>os<br>modifica<br>dos<br>genétic<br>amente                  | 1 |
| 3<br>1<br>7 | PAPADA DE<br>CERDO           | *KILO      | 501115<br>14 | Carne de cerdo que cuelga de debajo de la barbilla<br>del animal.           | Papada<br>de cerdo<br>sin piel                                                                                                                                                                                                                      | Piezas<br>enteras<br>en<br>formato<br>a<br>granel,<br>refrigera<br>das, en<br>saco<br>plástico<br>semitra<br>slúcido;<br>envasa<br>do al<br>vacío o<br>congela<br>do | 1 |



|             |                                              |                     |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                           |   |
|-------------|----------------------------------------------|---------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 3<br>1<br>8 | ALITAS<br>COLOMBINI<br>TA SIN PIEL           | *KILO               | 501120<br>10 | El cuerpo de un animal después de sacrificado, degollado, deshuellado, eviscerado quedando sólo la estructura ósea y la carne adherida a la misma sin extremidades. Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del animal incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. | Color.<br>Rosada, pálida y piel blanca<br>Olor.<br>Característico a pollo, sin olores extraños o de descomposición.<br>Sabor: característico a pollo, sin olores ni sabores extraños.<br>Textura: firme al tacto<br>Apariencia: fresca, sin quemaduras, sin traumas y libre de materias extrañas. | Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1 °C y 4 °C. Cuando el producto es refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frío. | 1 |
| 3<br>1<br>9 | FILETE DE<br>MUSLITO<br>DE POLLO<br>SIN PIEL | BANDEJA *<br>500 GR | 501120<br>10 | : Extremidad posterior del pollo formada por el jamoncito y el contramuslo, sin el espinazo central.                                                                                                                                                                                                                                                                                | Olor<br>Fresco, propio del producto.<br>Color<br>Blanco o ligeramente amarillo, propio del producto.<br>Materias extrañas<br>AUSENCIA                                                                                                                                                             | envasado en Bandeja Retractable/ Bolsa Plástico                                                                                                                           | 1 |
| 3<br>2<br>0 | PECHUGA                                      | *KILO               | 501120<br>10 | Descripción del corte: Es el corte realizado a nivel de la articulación formada por la escápula, el hueso coracoides y el húmero y hacia atrás en la unión de las costillas vertebrales y esternales. Las costillas deben ser removidas de las pechugas                                                                                                                             | Pechuga de pollo mariana con su respectiva piel, grasa y hueso, obtenida del corte realizado al nivel de articulaciones formada por la escápula, el hueso coracoide                                                                                                                               | Producto empacado en bolsas plásticas grado alimenticio de primer uso, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas                                             | 1 |



|             |                           |       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                     |   |
|-------------|---------------------------|-------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                           |       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | s y el numero y hacia atrás en la unión de las costillas vertebrales y esternales. La pechuga debe ser cortada como parte de costillar                                                                                                                                     | s limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre                                                                                                                    |   |
| 3<br>2<br>1 | PERNIL DE CERDO CON HUESO | *KILO | 501115<br>14 | Pernil de pollo sin rabadilla marinado con su respectiva piel, grasa y hueso obtenida del corte que comprende, una base ósea formada por el fémur, la tibia y peroné con su respectiva masa muscular                                                                                                                                                                               | No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, Textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar Libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas ó traumatismos | No deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación | 1 |
| 3<br>2<br>2 | POLLO SIN VISCERAS        | *KILO | 501120<br>10 | El cuerpo de un animal después de sacrificado, degollado, deshuellado, eviscerado quedando sólo la estructura ósea y la carne adherida a la misma sin extremidades. Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del animal incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano | El pollo Debe estar exento de hematomas y quemaduras por frío. Debe tener aspecto fresco en todas sus partes Color: Debe ser caracterís                                                                                                                                    | Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1 °C y 4 °C. Cuando el producto es refrigera                                                                  | 1 |



|             |                     |              |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                           |   |
|-------------|---------------------|--------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                     |              |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>tico.<br/>Textura:<br/>Debe tener consistencia firme al tacto, sin signos de deshidratación.<br/>Olor:<br/>Debe ser característico que no evidencie presencia de productos químicos, rancidez o descomposición</p> | <p>do, en todo caso se deberá conservar la cadena de frío.</p>                                                                                                            |   |
| 3<br>2<br>3 | SALCHICHA PRECOCIDA | PAQ* 500 GRS | 501115 16 | <p>Las salchichas se elaboran a base de productos cárnicos procesado, escaldado, con la adición de sustancias de uso permitido. El producto debe ser empacado en material sanitario apropiado para alimentos que aseguren su conservación en las condiciones que exige el producto. Empacado al vacío en paquetes de 20 o mas salchichas El rótulo debe cumplir con los requisitos de la</p> | <p>Color rosado típico de los embutidos, olor y sabor característicos por las especies adicionales. No debe presentar manchas ni babosidad.</p>                                                                       | <p>Se exige el producto en empaques de 500 gramos.</p>                                                                                                                    | 1 |
| 3<br>2<br>4 | SALMON AHUMADO      | PAQ* 100 GR  | 501215 38 | <p>El Salmón, es el nombre común de peces caracterizados por tener un cuerpo alargado cubierto por pequeñas escamas cicloideas (redondeadas y con bordes lisos) y una aleta adiposa (carnosa) entre la aleta dorsal y la cola. El salmón es un pescado azul o graso que aporta unos 11 gramos de grasa por cada 100 gramos de carne</p>                                                      | <p>Color: Naranja intenso<br/>Olor: característico<br/>Textura: firme al tacto</p>                                                                                                                                    | <p>Debe ir higiénicamente empacado al vacío, etiquetado con el nombre del producto, presentación, temperatura, forma de almacenamiento, peso neto, número de unidades</p> | 1 |



|             |                                             |                   |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                         |   |
|-------------|---------------------------------------------|-------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                                             |                   |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | s.                                                                                                                                                                                                                                      |   |
| 3<br>2<br>5 | TOCINETA<br>AHUMADA<br>EMPACADA<br>LA VACIO | PAQ*<br>200G<br>R | 501115<br>16 | <p>Producto obtenido de porcinos, correspondiente al cuero unido a los músculos que tapan las costillas, parte de la falda y el abdomen.</p> <p>- El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.</p> | <p>Color rosado con vetas blancas.</p> <p>- Sabor y color característico.</p> <p>- Textura blanda, firme al tacto</p> <p>- Superficie sin viscosidad.</p> <p>- Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición.</p> <p>- El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir</p> | <p>Product o empacado al vacío en bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso, bien sellada.</p> <p>- El product o debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del product o.</p> | 1 |



|             |                  |       |              |                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                             |   |
|-------------|------------------|-------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                  |       |              |                                                                                                                                                                                       | su vida útil mínima.                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                             |   |
| 3<br>2<br>6 | TOCINO DE ANCA   | *KILO | 501115<br>14 | Esta carne debe ser de color rosado grisáceo o color rosa delicado, fresca, la grasa debe ser suave y aceitosa. No debe mostrar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada. | No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, Textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar Libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas ó traumatismos | Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre | 1 |
| n<br>o      | LACTEOS Y QUESOS | UM    |              |                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                             | 1 |



|             |                       |                     |              |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |
|-------------|-----------------------|---------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 3<br>2<br>7 | CREMA DE<br>LECHE *DP | BOLS<br>A*200<br>ML | 501317<br>03 | Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo | Producto lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias tóxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana. | El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, protegiéndolo de daños mecánicos | 1 |
|-------------|-----------------------|---------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                             |            |              |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |
|-------------|-----------------------------|------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 3<br>2<br>8 | CREMA DE<br>LECHE<br>*BOLSA | *900<br>ML | 501317<br>03 | Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo | Producto lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias tóxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana. | El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, protegiéndolo de daños mecánicos | 1 |
|-------------|-----------------------------|------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                                       |            |              |                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |
|-------------|---------------------------------------|------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 3<br>2<br>9 | CREMA DE<br>LECHE<br>PASTEURIZ<br>ADA | *LITR<br>O | 501317<br>03 | Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo | Producto lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias tóxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana. | El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, protegiéndolo de daños mecánicos | 1 |
|-------------|---------------------------------------|------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                                      |                       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |
|-------------|--------------------------------------|-----------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 3<br>3<br>0 | LECHE<br>LIQUIDA<br>DESLACTO<br>SADA | BOLS<br>A*110<br>0 ML | 501317<br>01 | <p>Es el producto obtenido al someter la leche cruda, termizada o re combinada a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas.</p> | <p>Estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. La leche pasteurizada debe estar limpia y libre de calostros. La leche debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos</p> | <p>Bolsa de polietileno blanco impreso, coextruido, de baja densidad, especialmente formulado para el envasado de alimentos. Rotulado con el nombre de producto, nombre del productor o emparador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción y peso. La leche UHT debe envasarse en recipientes no retornables que cumplan con las barreras a la luz y al oxígeno y que permita un cierre hermético</p> | 1 |
|-------------|--------------------------------------|-----------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                            |                       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |
|-------------|----------------------------|-----------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                            |                       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                   | co.                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |
| 3<br>3<br>1 | LECHE<br>LIQUIDA<br>ENTERA | BOLS<br>A*110<br>0 ML | 501317<br>01 | <p>Es el producto obtenido al someter la leche cruda, termizada o re combinada a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas</p> | <p>Los residuos de medicamentos, sustancias tóxicas y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto en el Codex Alimentarius.</p> <p>Sabor: Cremoso palatable</p> <p>Olor: Lácteo característico, fresco</p> <p>Color: Blanco cremoso suave</p> <p>Apariencia: Homogénea</p> | <p>Bolsa de polietileno blanco impreso, coextruido, de baja densidad, especialmente formulado para el envasado de alimentos.</p> <p>Rotulado con el nombre de producto, nombre del productor o emparador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de</p> | 1 |



|     |                     |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                           |   |
|-----|---------------------|--------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                     |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>producción y peso. La leche UHT debe envasarse en recipientes no retornables que cumplan con las barreras a la luz y al oxígeno y que permita un cierre hermético.</p> |   |
| 332 | MANTEQUILLA SIN SAL | BARRA*125 GR | 50131701 | <p>Mantequilla es el producto graso higienizado, obtenido a partir de la crema de leche fresca, adicionado o no de cultivos lácticos específicos y sometidos a proceso de batido. Producto graso alimenticio obtenido exclusivamente de la crema pasteurizada de la leche sometida a batido y amasado.</p> | <p>Olor: Característico lácteo, libre de rancidez.<br/>Color: crema, característico del producto.<br/>La mantequilla es para consumo directo por tanto debe estar higienizada. Esto debe declararse en el rótulo.<br/>La mantequilla debe estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea.<br/>El producto debe</p> | <p>Empaque colaminado de aluminio, papel impreso y aprobado por la FDA grado.</p>                                                                                         | 1 |



|             |                     |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                            |   |
|-------------|---------------------|--------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                     |              |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | estar libre de contaminación química, materias extrañas, olores objetables o infestación de insectos.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                            |   |
| 3<br>3<br>3 | MANTEQUILLA CON SAL | BARRA*125 GR | 50131701 | Mantequilla es el producto graso higienizado, obtenido a partir de la crema de leche fresca, adicionado o no de cultivos lácticos específicos y sometidos a proceso de batido. Producto graso alimenticio obtenido exclusivamente de la crema pasteurizada de la leche sometida a batido y amasado. | Olor:<br>Característico lácteo, libre de rancidez.<br>Color:<br>crema, característico del producto.<br>La mantequilla es para consumo directo por tanto debe estar higienizada. Esto debe declararse en el rótulo.<br>La mantequilla debe estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea.<br>El producto debe estar libre de contaminación | Empaque colaminado de aluminio, papel impreso y aprobado por la FDA grado. | 1 |



|             |                          |                    |              |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                |   |
|-------------|--------------------------|--------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                          |                    |              |                                                                                                                                                                                            | química, materias extrañas, olores objetables o infestación de insectos.                                                                                                                          |                                                                                                                |   |
| 3<br>3<br>4 | MANTEQUILLA DE MANI      | FCO*3<br>00<br>GRS | 501317<br>01 | crema, hecha a base a maní seleccionado 100% chuquisaqueño, sin azúcar ni sal anadidos.                                                                                                    | Envase plástico esterilizado, identificado según diseño de la empresa cumpliendo todas las normas de registro y fecha de caducidad de 6 meses. Lleva impreso el sistema de codificación de barras | Envase de plástico                                                                                             | 1 |
| 3<br>3<br>5 | MARGARINA PARA PANADERIA | CAJA*<br>15<br>KGS | 501317<br>01 | Margarina industrial fabricada a partir de una mezcla de aceite vegetal comestible de alta calidad, de consistencia cremosa, color amarillo-crema y agradable aroma y sabor a mantequilla. | está indicada en la preparación de cremas de relleno y coberturas del tipo chantilly, cremas en mezcla con mantequilla para rellenar,                                                             | viene en presentación de bloques por 15 Kg. netos, empacados en bolsa interna de polietileno y caja externa de | 1 |



|     |                                    |              |          |                                                                                                              |                                                                                                                                                                                  |                                                                            |   |
|-----|------------------------------------|--------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                                    |              |          |                                                                                                              | cubrir y decorar. Elaboración de helados. También en la preparación de tortas y ponqués                                                                                          | cartón corrugado, sellada con cinta impresa autoadhesiva                   |   |
| 336 | MARGARIN A CULINARIA               | BARRA*125 GR | 50131701 | El producto es para consumo masivo, empleado como materia prima en mesa y cocina para todo tipo de alimentos | Ideal para repostería, pastelería y preparaciones culinarias Ideal para freír tus alimentos No contiene colesterol, libre de grasas trans Aporta volumen, olor y sabor agradable | Empaque colaminado de aluminio, papel impreso y aprobado por la FDA grado. | 1 |
| 337 | MARGARIN A CULINARIA *500 G/ BARRA | BARRA*500 GR | 50131701 | El producto es para consumo masivo, empleado como materia prima en mesa y cocina para todo tipo de alimentos | Ideal para repostería, pastelería y preparaciones culinarias Ideal para freír tus alimentos No contiene colesterol, libre de grasas trans Aporta volumen, olor y sabor agradable | Empaque colaminado de aluminio, papel impreso y aprobado por la FDA grado. | 1 |
| 338 | MARGARIN A CULINARIA *125 G/ BARRA | BARRA*125 GR | 50131701 | El producto es para consumo masivo, empleado como materia prima en mesa y cocina para todo tipo de alimentos | Ideal para repostería, pastelería y preparaciones culinarias Ideal para freír tus alimentos No contiene colesterol, libre de                                                     | Empaque colaminado de aluminio, papel impreso y aprobado por la FDA grado. | 1 |



|             |                          |       |              |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                        |   |
|-------------|--------------------------|-------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                          |       |              |                                                                                                                                                                                                                                                        | grasas trans<br>Aporta volumen, olor y sabor agradable                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                        |   |
| 3<br>3<br>9 | QUESILLO<br>TAJADO       | *KILO | 501317<br>01 | Queso Fresco, Semigraso, Semiduro                                                                                                                                                                                                                      | COLOR AMARILLO, OLOR: CARACTERISTICO, TEXTURA: LISO BRILLANTE, HOMOGENEIDAD, TAJADO                                                                           | EMPACADO AL VACIO                                                                                                                                                                                      | 1 |
| 3<br>4<br>0 | QUESO<br>TIPO<br>CUAJADA | *KILO | 501317<br>01 | Producto fresco, higienizado y sin madurar, obtenido por la coagulación de la leche por la acción del cuajo y listo para el consumo.                                                                                                                   | Leche entera pasteurizada de bovino<br>Sal (Para consumo humano)<br>Cloruro de Calcio (Estabilizante)<br>Cuajo                                                | Bolsa polietileno de baja densidad, grado alimentario.                                                                                                                                                 | 1 |
| 3<br>4<br>1 | QUESO /<br>MOZARELLA     | *KILO | 501317<br>01 | Producto pasteurizado sin madurar que después de su fabricación esta listo para el consumo. Esta compuesto por leche semidescremada higienizada, cloruro de sodio (sal de mesa), cultivo láctico específico, estabilizantes (cloruro de sodio) y cuajo | Aroma: Lácteo, característico del producto<br>Sabor: Salado, característico del producto<br>Color: Blanco crema<br>Aspecto: Pasta hilada, flexible y compacto | Película inferior y superior co-extruido de siete capas termosealables con barrera fabricada a partir de una coextrusión multicapa de alta barrera y laminada con una película de polietileno impresa. | 1 |



|             |                         |       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |
|-------------|-------------------------|-------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 3<br>4<br>2 | QUESO<br>SABANA         | *KILO | 501317<br>01 | queso fresco, semiduro, graso sabor suave                                                                                                                                                                                                                                     | Aroma:<br>Lácteo,<br>caracterís<br>tico del<br>producto<br>Sabor:<br>caracterís<br>tico del<br>producto<br>Color:<br>Blanco<br>crema<br>Aspecto:<br>Pasta<br>hilada,<br>flexible y<br>compacto | Película<br>inferior<br>y<br>superior<br>co-<br>extruido<br>de<br>siete<br>capas<br>termose<br>llables<br>con<br>barrera<br>fabricad<br>a a<br>partir<br>de<br>una<br>coextru<br>sion<br>multicap<br>a de<br>alta<br>barrera<br>y<br>laminad<br>a con<br>una<br>película<br>de<br>poliéste<br>r<br>impresa<br>.                               | 1 |
| 3<br>4<br>3 | QUESO<br>DOBLE<br>CREMA | *KILO | 501317<br>01 | Producto lácteo obtenido por la coagulación de la<br>leche<br>pasterizada por acción del cuajo y la eliminación<br>completa de<br>lacto suero.<br>Queso prensado con calidad fresca, color blanco<br>crema, sabor<br>característico, textura sólido, blando, sin babosidades. | Queso<br>prensado<br>con<br>calidad<br>fresca,<br>color<br>blanco<br>crema,<br>sabor<br>caracterís<br>tico,<br>textura<br>sólido,<br>blando,<br>sin<br>babosida<br>des.                        | Tapa<br>plástica<br>de alta<br>barrera<br>fabricad<br>a a<br>partir de<br>una<br>coextru<br>sion y<br>laminad<br>a a una<br>película<br>de<br>poliéste<br>r<br>impresa<br>, la<br>bolsa se<br>termose<br>lla<br>herméti<br>cament<br>e y<br>empaqu<br>e al<br>vacío.<br>Manten<br>erse<br>refrigera<br>do 0 a 4<br>grados<br>centígra<br>dos. | 1 |



|             |                    |                     |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                           |   |
|-------------|--------------------|---------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 3<br>4<br>4 | QUESO<br>BRIE      | BARR<br>A*135<br>GR | 501317<br>01 | <p>Brie es un queso de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. Se denomina así por la región geográfica francesa. Se elabora con leche cruda de vaca, salvo en EEUU y Australia donde se usa leche pasteurizada. Está cubierto con una suave capa completamente comestible, formada por el moho <i>Penicillium candida</i> (y a veces por otras bacterias como la <i>Brevibacterium linens</i>) que aparece durante el periodo de curación. La pasta es de color pálido, marfil o amarillo claro</p> | <p>La textura es cremosa y el sabor delicado, aunque éste va adquiriendo un sabor más fuerte conforme madura. Desprende un ligero aroma a amoníaco</p>                                                                                                                                                                   | <p>Empaque colaminado de polietileno, papel microperforado, caja de madera y etiqueta</p> | 1 |
| 3<br>4<br>5 | QUESO<br>CAMPESINO | *KILO               | 501317<br>01 | <p>Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada por la acción del cuajo y la eliminación parcial de lacto suero. El queso campesino está clasificado como queso fresco. Mantenerse refrigerado 4 grados centígrados en condiciones de temperatura 21 Días.</p>                                                                                                                                                                                                                       | <p>Producto lácteo color blanco, sabor y olor característico, textura sólido blando, sin babosidades. Manténgase refrigerado 0 a 4 grados centígrados y consumir en el menor tiempo posible. En condiciones de temperatura 21 días. Liberación inmediata. El contenido de grasas de 26 % mínimo y Humedad 55% máximo</p> | <p>El producto debe ser empacado en bolsa Plástica grado alimentario 1 termoplástico</p>  | 1 |



|             |                            |             |              |                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                         |   |
|-------------|----------------------------|-------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 3<br>4<br>6 | QUESO<br>TIPO<br>HOLANDES  | *450<br>GRS | 501317<br>01 | Está elaborado con leche de vaca, su pasta en semi-dura o dura, prensada y con agujeros pequeños el término "gouda" es hoy en día un nombre genérico, no estando limitado a los quesos de origen neerlandés. | Color:<br>Amarillo<br>ocre<br>Sabor:<br>Semi<br>amargo<br>caracterís<br>tico el<br>producto<br>Olor:<br>Caracterí<br>stico del<br>producto<br>Aspecto:<br>Firme al<br>tacto,<br>semi<br>duro,<br>homogén<br>eo                                                                                                                                                               | Empaca<br>do en<br>corteza<br>artificial<br>de cera<br>roja y<br>película<br>termoex<br>tensible<br>en PVC<br>con<br>etiqueta<br>de<br>poliprop<br>ileno<br>autoadh<br>esiva<br>impresa | 1 |
| 3<br>4<br>7 | QUESO<br>COSTEÑO<br>GRANEL | *KILO       | 501317<br>01 | QUESO FRESCO, SEMIDURO, GRASO                                                                                                                                                                                | Producto<br>higieniza<br>do sin<br>madurar<br>e hilado,<br>que<br>despues<br>de su<br>fabricacio<br>n esta<br>listo para<br>el<br>consumo<br>AROMA:<br>Lacteo,<br>caracteris<br>tico del<br>producto.<br>SABOR:<br>Salado,<br>caracteris<br>tico del<br>producto.<br>COLOR:<br>Blanco.<br>ASPECT<br>O:<br>Consisten<br>cia dura y<br>seca, con<br>pocos<br>ojos,<br>flexible | Bolsa<br>trilamin<br>ada co-<br>extruida<br>.                                                                                                                                           | 1 |



|             |                                        |                      |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                        |   |
|-------------|----------------------------------------|----------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 3<br>4<br>8 | QUESO<br>CREMA<br>PARA<br>UNTAR        | TARR<br>O*380<br>GRS | 501317<br>01 | Es el producto obtenido por la coagulación de la leche, de la crema de leche, de la crema de suero, de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados. Esta compuesto por leche entera, crema de leche, cloruro de sodio, estabilizante (caragenina), cultivo láctico mesofilo y cuajo | Aroma:<br>Lácteo,<br>caracterís<br>tico del<br>producto<br>Sabor:<br>Acido,<br>fresco<br>agradable<br>Color:<br>Blanco<br>cremoso<br>Aspecto:<br>Cremoso | Vaso<br>de<br>poliestir<br>eno de<br>alto<br>impacto<br>con<br>resina<br>especial<br>, foil<br>de<br>aluminio<br>termose<br>llado, y<br>tapa de<br>poliestir<br>eno<br>alto<br>impacto<br>sellado<br>herméti<br>cament<br>e con<br>foil de<br>aluminio | 1 |
| 3<br>4<br>9 | QUESO<br>CREMA<br>*240 G / P.<br>UNTAR | TARR<br>O*240<br>GR  | 501317<br>01 | Es el producto obtenido por la coagulación de la leche, de la crema de leche, de la crema de suero, de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados. Esta compuesto por leche entera, crema de leche, cloruro de sodio, estabilizante (caragenina), cultivo láctico mesofilo y cuajo | Aroma:<br>Lácteo,<br>caracterís<br>tico del<br>producto<br>Sabor:<br>Acido,<br>fresco<br>agradable<br>Color:<br>Blanco<br>cremoso<br>Aspecto:<br>Cremoso | Vaso<br>de<br>poliestir<br>eno de<br>alto<br>impacto<br>con<br>resina<br>especial<br>, foil<br>de<br>aluminio<br>termose<br>llado, y<br>tapa de<br>poliestir<br>eno<br>alto<br>impacto<br>sellado<br>herméti<br>cament<br>e con<br>foil de<br>aluminio | 1 |



|             |                   |       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                               |   |
|-------------|-------------------|-------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 3<br>5<br>0 | QUESO<br>EMMENTAL | *KILO | 501317<br>01 | <p>Es un queso de origen suizo, semejante al queso gruyer, hecho de leche de vaca, y con agujeros característicos. Se trata de un queso suizo alpino, proveniente del valle del río Emme (tal en alemán significa valle). La denominación de emmental se trata de una denominación genérica que designa este tipo de queso con independencia de su lugar de producción. Es por esta razón que el verdadero queso originario se denomina Emmentaler</p> | <p>Queso madurado en cava, duro de pasta cocida, de corteza lustrosa, de color amarillo sin ninguna flora superficial. Es de textura firme, se puede cortar fácilmente, color marfil a amarillo pálido. Se caracteriza por sus curiosos ojos redondos formados por las burbujas de aire que quedan atrapadas durante su fabricación, producidas por el dióxido de carbono inocuo. Se presentan en número, variable y distribuidos regularmente. En cuanto al tamaño de los ojos es de 1 a 3 centímetros. Su sabor y aroma es suave, parecido</p> | <p>Empacado al vacío en bolsa plástica de grado alimentario de primer uso que protejan sus características organolépticas</p> | 1 |
|-------------|-------------------|-------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|  |  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
|--|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  |  |  |  | <p>al de la<br/>nuez. La<br/>maduraci<br/>ón<br/>requiere<br/>un<br/>mínimo<br/>de<br/>sesenta<br/>días a<br/>partir de<br/>su<br/>fabricació<br/>n.<br/>Normalm<br/>ente el<br/>queso<br/>emmental<br/>deberá<br/>conservar<br/>sus<br/>caracterís<br/>ticas a<br/>una<br/>temperat<br/>ura de<br/>15 °C<br/>durante<br/>un mes<br/>por lo<br/>menos, a<br/>partir del<br/>momento<br/>en que<br/>está listo<br/>para el<br/>consumo.<br/>El<br/>queso<br/>Emmenta<br/>l tiene un<br/>contenido<br/>de<br/>humedad<br/>máximo<br/>40%<br/>y de<br/>materia<br/>grasa en<br/>extracto<br/>seco de<br/>32%<br/>mínimo.</p> |  |  |
|--|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|



|             |                                     |                      |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                     |   |
|-------------|-------------------------------------|----------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 3<br>5<br>1 | QUESO<br>TILSIT<br>AHUMADO          | *KILO                | 501317<br>01 | <p>Queso Tilsit o también Queso Tilsiter es un queso de color amarillo semi-suave, creado a mediados del siglo XIX por artesanos suizos procedentes de Emmental en Prusia Oriental. Se denomina así en honor de la ciudad prusiana de Tilsit. El resultado de su elaboración es un queso lleno de sabor intenso.</p> | <p>Color: amarillo suave<br/>Sabor: característico semi dulce<br/>Olor: característico<br/>Aspecto: textura sólido blando, sin viscosidades</p>                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>Empacado en bolsa en película coextruida de barrera media termoen cogible para maduración y empaque.</p>                                         | 1 |
| 3<br>5<br>2 | SUERO<br>COSTEÑO /<br>TIPO<br>CREMA | TARR<br>O*230<br>GRS | 501317<br>01 | <p>Es el producto previamente pasteurizado, residual obtenido a partir de la leche en la elaboración del queso o la mantequilla, sin adición alguna de conservantes, conservando todos los constituyentes del suero líquido dulce, denominando como "Lactosuero dulce líquido"</p>                                   | <p>Debe estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Producto lácteo debe presentar color, sabor, característico, olor a aroma lácteo. Se permite la utilización de aditivos en los lactosueros, dentro de los límites que se especifican en la Resolución 2997 de 2007 del ministerio de la Protección Social. Color: Blanco<br/>Sabor: característico el producto</p> | <p>Vaso y tapa en poliestileno de alto impacto (HIPS) aprobados por la FDA grado alimenticio, banda en seguridad de PVC termoen cogible impresa</p> | 1 |



|             |                                  |                     |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                          |                                                             |   |
|-------------|----------------------------------|---------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---|
|             |                                  |                     |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Olor:<br>Característico del producto                                     |                                                             |   |
| 3<br>5<br>3 | YOGURT<br>SABORES<br>SURTIDOS    | FCO*9<br>00 G       | 501317<br>01 | <p>Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, mediante el cultivo mixto de <i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i>, con pH inferior a 4,6.</p> <p>El conjunto de microorganismos productores de la fermentación láctica debe ser viable y estar presente en la parte láctea del producto final en una cantidad mínima de <math>1 \times 10^7</math> unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro.</p> | Leche fresca pasteurizada, leche desnatada en polvo y fermentos lácticos | Vaso de poliestireno blanco, con tapa de plástico aluminio. | 1 |
| 3<br>5<br>4 | YOGURT /<br>NATURAL<br>SIN DULCE | TARR<br>O*200<br>GR | 501317<br>01 | <p>Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, mediante el cultivo mixto de <i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i>, con pH inferior a 4,6.</p> <p>El conjunto de microorganismos productores de la fermentación láctica debe ser viable y estar presente en la parte láctea del producto final en una cantidad mínima de <math>1 \times 10^7</math> unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro.</p> | Leche fresca pasteurizada, leche desnatada en polvo y fermentos lácticos | Vaso de poliestireno blanco, con tapa de plástico aluminio. | 1 |
| 3<br>5<br>5 | YOGURT /<br>NATURAL<br>SIN DULCE | FCO*1<br>750<br>ML  | 501317<br>01 | <p>Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, mediante el cultivo mixto de <i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i>, con pH inferior a 4,6.</p> <p>El conjunto de microorganismos productores de la fermentación láctica debe ser viable y estar presente en la parte láctea del producto final en una cantidad mínima de <math>1 \times 10^7</math> unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro.</p> | Leche fresca pasteurizada, leche desnatada en polvo y fermentos lácticos | Vaso de poliestireno blanco, con tapa de plástico aluminio. | 1 |
| n<br>o      | LICORES                          | UM                  |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                          |                                                             | 1 |



|             |             |                |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                       |   |
|-------------|-------------|----------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 3<br>5<br>6 | AGUARDIENTE | BOTELLA*375 ML | 50202206 | Bebida alcohólica anisada, fundamentada en mezclas de aceites esenciales de anís con alcohol extraneutro. Se diluye hasta un grado alcohólico de 30% Alc/Vol con agua suavizada y microfiltrada. No se le adiciona azúcar. Se denomina como Aguardiente según la Legislación Colombiana (Decreto 1686 de 2012), se rotula a 30% Alc/Vol y se envasa con las tolerancias permitidas para este producto. | Norma Técnica Colombiana NTC 411. Bebidas Alcohólicas. Anís o Anisado | Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, o, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una máquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora. | 1 |
| 3<br>5<br>7 | BRANDY      | BOTELLA*375 ML | 50202206 | destilado de Uva Isabela; olores vínicos, roble, frutas secas y almendras.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | agradable sabor es espirituoso y balanceado                           | Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, o, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una máquina rinser ubicada en la línea de                                                | 1 |



|             |                                |                  |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                      |   |
|-------------|--------------------------------|------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                                |                  |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                  | envasado inmediatamente antes de la llenadora.                                                                                                                                                                                                       |   |
| 3<br>5<br>8 | CHAMPAÑA<br>/ VINO<br>ESPUMOSO | BOTELA*75<br>0ML | 502022<br>05 | son vinos con gas disuelto. El gas se consigue haciendo que haya una segunda fermentación dentro de la botella cerrada (o en algunos casos en depósitos cerrados de algunos hectolitros), el CO2 que se produce no puede escapar y se disuelve en el líquido                                                                                                                                                                                                   | agradable<br>sabor es<br>espirituoso y<br>balanceado                                                                                                             | Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando o una máquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora. | 1 |
| 3<br>5<br>9 | CERVEZA                        | LATA*330<br>CC   | 502022<br>01 | Los granos de la malta se molturan para posteriormente mezclar con agua a determinada temperatura para dar comienzo al proceso de maceración en el que se convierte el almidón de la malta de cebada en azúcares. Una vez realizada la maceración se filtra el cereal para que se quede un mosto de cerveza limpio de impurezas para llevarlo a ebullición. Se añaden los lúpulos para su conservación y aroma y los botánicos que realzarán su personalidad.+ | color<br>ambar<br>rojizo, es<br>equilibrada con<br>sabor<br>maltoso,<br>amargor<br>suave y<br>cuerpo<br>medio,<br>las<br>maltas<br>tostadas<br>que<br>utilizamos | Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las                                                                                                                                                  | 1 |



|     |               |              |           |                                                                                                                                                    |                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
|-----|---------------|--------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|     |               |              |           |                                                                                                                                                    | le confieren matices a pan recién hecho y un toque caramelizado                                       | botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una maquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora.                                                                                                            |   |
| 360 | CERVEZA NEGRA | LATA* 355 ML | 502022 01 | EL aroma de Negra Modelo viene de la malta y el lúpulo. De la malta se obtiene un aroma dulce y acaramelado, que dependerá de su nivel de tostado. | Característico amargor en adecuado balance con la dulzura de la malta y con ligeras notas a chocolate | Se envasa en botellas de vidrio o lata, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una maquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora. | 1 |



|             |                                                                                                            |                       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 3<br>6<br>1 | CERVEZA<br>EXTRA                                                                                           | LATA*<br>700<br>ML    | 502022<br>01 | <p>Su composición de sales minerales es la óptima para potenciar el sabor de Corona.</p> <p><b>MALTA</b></p> <p>Maltas de bajo tueste para aportar un color ligero, notas dulces y matices de cereal.</p> <p><b>LÚPULO</b></p> <p>Su selección de lúpulos se manifiesta en un amargor ligero y en unas sutiles notas aromáticas.</p> <p><b>MAÍZ</b></p> <p>Este ingrediente aligera la cerveza y le añade frescura.</p> <p><b>LEVADURA</b></p> <p>Utiliza una cepa lager, de baja fermentación.</p> | Cerveza clara y brillante, de espuma blanca y consistente                                                                                                                                                                                 | Se envasa en botellas de vidrio o lata, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una máquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora. | 1 |
| 3<br>6<br>2 | CONVIER<br>AMARETTO<br>/ Licor hecho<br>a base de<br>extracto<br>natural de<br>almendras,<br>ron y alcohol | BOTE<br>LLA*7<br>50ML | 502022<br>06 | <p>El Amaretto es un licor que se elabora a partir de los huesos del albaricoque y almendras al que le añaden alcohol puro, azúcar, además de diecisiete plantas y frutas entre las que sobresale la vainilla, el melocotón y cereza</p>                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>Color: Ambar dorado con destellos rojizos brillantes</p> <p>Aroma: Aroma intenso, profundo, persistente, dulzón con el olor de fondo de la almendra amarga.</p> <p>Sabor: Agradable sensación en boca dulce y afrutado, ensamplado</p> | Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una máquina rinser ubicada en la                                                                | 1 |



|             |                                       |                   |              |                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                    |   |
|-------------|---------------------------------------|-------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                                       |                   |              |                                                                                                                                                                      | perfecto y armonioso del albaricoque, el sabor de la vainilla y la almendra amarga.                                                                              | línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora.                                                                                                                                                                                            |   |
| 3<br>6<br>3 | CREMA DE CAFE<br>LICOR TIPO APERITIVO | BOTELLA*7<br>50ML | 502022<br>06 | es una bebida espirituosa elaborada a partir de aguardientes, café, lácteos y azúcares. Una crema suave, dulce y golosa que te hará repetir por su espectacularidad. | olor avainillado con tonos tostados, apariencia densa y cremosa. Aroma intenso, dulce con notas a caramelo y a licor de café. Su sabor es suave, dulce y goloso. | Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una máquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora. | 1 |



|             |                                                                                               |                       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                       |   |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 3<br>6<br>4 | VINO<br>JEREZ<br>SECO /Es<br>un vino seco<br>fino, tipo<br>Jerez, ideal<br>como<br>aperitivo. | BOTE<br>LLA*7<br>50ML | 502022<br>06 | Los Vinos de Jerez Dulces Naturales son los obtenidos a partir de mostos procedentes de uva muy madura o soleada, Moscatel. Los mostos, con una gran riqueza en azúcares como consecuencia del proceso de pasificación, son fermentados sólo parcialmente, con el objeto de conservar la mayor parte del dulzor original. Para ello se les adiciona alcohol vínico una vez que comienzan a fermentar. | Los vinos así obtenidos envejecen posteriormente en contacto directo con el oxígeno del aire, lo que provoca que adquieran un intenso color caoba y un aspecto denso. | Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, o, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una máquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora. | 1 |
| 3<br>6<br>5 | RON<br>TRADICION<br>AL                                                                        | BOTE<br>LLA*3<br>75ML | 502022<br>06 | Agua, alcohol etílico, extracto de frutos secos y caramelo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | dulce con baja acidez, añejo avainillado, frutos secos y notas amargas bajas.                                                                                         | Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor y de la luz directa del sol.                                                                                                                                                          | 1 |
| 3<br>6<br>6 | RON<br>BLANCO                                                                                 | BOTE<br>LLA*7<br>50ML | 502022<br>06 | Es un licor hecho con miel virgen de caña, almacenado en barriles de roble blanco colombiano                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | agradable sabor es espirituoso y balanceado                                                                                                                           | Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor y de la luz directa del sol.                                                                                                                                                          | 1 |



|             |                            |                       |              |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                   |   |
|-------------|----------------------------|-----------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 3<br>6<br>7 | TEQUILA<br>TRADICION<br>AL | BOTE<br>LLA*7<br>50ML | 502022<br>06 | Tequila 100% puro de Agave Azul, de color<br>cristalino brillante, con un sabor<br>suave y calido, y aromas herbáceos.                                                                                                                                            | Color:<br>Matices<br>brillantes,<br>tonos<br>luminoso<br>s<br>plateados<br>y pajizos.<br>Aroma:<br>Potente<br>herbáceo<br>y tierra<br>mojada.<br>Sabor:<br>Fresco<br>agave<br>cocido<br>y sabores<br>herbáceo<br>s          | Manten<br>er en un<br>lugar<br>fresco y<br>seco,<br>alejado<br>de<br>fuentes<br>de calor<br>y de la<br>luz<br>directa<br>del sol. | 1 |
| 3<br>6<br>8 | WHISKY 12<br>AÑOS          | BOTE<br>LLA*7<br>50ML | 502022<br>06 | bebidaalcohólicaobtenidapormezcladeaguardientesde<br>maltayalcoholesdestiladosdecereales,previamenteenv<br>ejecidosporseparadoenrecipientes de roble durante el<br>tiempo suficiente y en debidas condiciones<br>ambientales de temperatura y grado higrométrico. | Color:Ám<br>bar,<br>dorado,<br>brillante.A<br>roma:Sen<br>sación de<br>aroma<br>redondo,<br>completo,<br>de estilos<br>dominant<br>es.Sabor:<br>Óptimo<br>equilibrio<br>de<br>sabores<br>que<br>resaltan<br>su<br>robustez. | Envase<br>de<br>vidrio                                                                                                            | 1 |
| 3<br>6<br>9 | WHISKY 18<br>AÑOS          | BOTE<br>LLA*7<br>50ML | 502022<br>06 | bebidaalcohólicaobtenidapormezcladeaguardientesde<br>maltayalcoholesdestiladosdecereales,previamenteenv<br>ejecidosporseparadoenrecipientes de roble durante el<br>tiempo suficiente y en debidas condiciones<br>ambientales de temperatura y grado higrométrico. | Color:Ám<br>bar,<br>dorado,<br>brillante.A<br>roma:Sen<br>sación de<br>aroma<br>redondo,<br>completo,<br>de estilos<br>dominant<br>es.Sabor:<br>Óptimo<br>equilibrio<br>de<br>sabores<br>que<br>resaltan<br>su<br>robustez. | Envase<br>de<br>vidrio                                                                                                            | 1 |



|     |                                                                                         |                 |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                             |                  |   |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---|
| 370 | VINO / TINTO-SECO BEBIDA ALCOHÓLICA OBTENIDO DE LA FERMENTACIÓN DE LA UVA PARA COCINAR, | BOTELLA DE      | 50202203 | Elaborado con mosto tinto importado de Chile. Nota de cata: Aromatizado muy sutilmente con fina especias orégano, hierba buena. Maridaje: Utilizado para marinar las carnes rojas asados embutidos y carne de casa dando como resultado un sabor que sorprenderá el paladar exquisito del consumidor, es un sazónador natural, ayuda en la cocina en preparación de platos fuertes y salsas. | Grado alcohólico : 10°C                                                                                                                                                                                                     | Envase de vidrio | 1 |
| 371 | VINO / BLANCO Cabernet Sauvignon                                                        | BOTELLA*7 50 ML | 50202203 | inamente aromatizado con especias frescas tomillo, romero, laurel . Maridaje: Sazonador ideal da un toque refinado a las carnes blancas pescado, pasta y mariscos puede ser usado en las diferentes preparaciones , compañero inseparable de su cocina tanto para platos fuertes como salsas de paladar suave                                                                                | Grado alcohólico : 10°C                                                                                                                                                                                                     | Envase de vidrio | 1 |
| 372 | VINO DULCE /Vino generoso dulce, quinado y aromatizado con hierbas                      | BOTELLA*7 50 ML | 50202203 | Vino límpido y brillante, con una gama de color que va desde el ámbar hasta el caoba intenso y aspecto denso; con las notas aromáticas varietales características de la uva moscatel, en su caso con los matices derivados del proceso de asoleo, dulce y untuoso en el paladar                                                                                                              | Moscatel: en su elaboración se exige que el 85% de la uva sea de la variedad «Moscatel». El mosto se somete a fermentación parcial y encabezado.                                                                            | Envase de vidrio | 1 |
| 373 | VINO BLANCO PARA COCINA                                                                 | BOTELLA*7 50 ML | 50202203 | El vino de cocina Blanco Seco Gourmet, ha sido elaborado con uvas propias de la región y uva cereza en mosto concentrado blanco importado de Argentina, con las mejores uvas y finas hierbas. Nota de cata: Finamente aromatizado con especias frescas tomillo, romero, laurel                                                                                                               | Maridaje: Sazonador ideal da un toque refinado a las carnes blancas pescado, pasta y mariscos puede ser usado en las diferentes preparaciones , compañero inseparable de su cocina tanto para platos fuertes como salsas de | Envase de vidrio | 1 |



|             |                                                                                                                                 |                |          |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                            |                                     |   |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---|
|             |                                                                                                                                 |                |          |                                                                                                                                                                                                                  | paladar suave. Grado alcohólico : 10°C                                                                                                                                                                                     |                                     |   |
| 3<br>7<br>4 | VINO DE PASAS *750 ML / Vino de suave aroma a ciruela y uva, con sabor a uva pasa, dulce, agradable al paladar, de acidez baja. | BOTELLA*750 ML | 50202203 | Dulce Natural 15° ALCOHOL                                                                                                                                                                                        | <p>specto: Color rubí oscuro.</p> <p>Bouquet: Muy oloroso, amplio, de alta intensidad y persistencia. Aroma limpio, con escalas de permanencia especialmente a pasas.</p> <p>Sabor: Dulce, equilibrado y muy suave.</p>    | Envase de vidrio                    | 1 |
| n<br>o      | <b>HIERBAS AROMATICAS FRESCAS, SECAS/ ESPECIAS / CONDIMENTOS</b>                                                                | <b>UM</b>      |          |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                            |                                     | 1 |
| 3<br>7<br>5 | JENGIBRE EN POLVO                                                                                                               | SOBRE*21 GR    | 50426830 | El Jengibre también llamado, Kion o Quion, es una planta de la familia de la Zingiberaceas cuyo tallo subterráneo es un rizoma horizontal muy apreciado por su aroma, sabor picante y propiedades nutricionales. | <p>Aspecto: Molido</p> <p>Color: Crema</p> <p>Olor: Cálido aroma. Exento de olores atípicos.</p> <p>Sabor: Picante y ligeramente amargo. Exento de sabores atípicos.</p> <p>Textura: Típica del producto</p> <p>Otras:</p> | Bolsa de Polietileno o fco plástico | 1 |



|             |                                   |                      |              |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                  |   |
|-------------|-----------------------------------|----------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|---|
|             |                                   |                      |              |                                                                                                                                                                                                        | Ausencia<br>materias<br>extrañas                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                  |   |
| 3<br>7<br>6 | PAPRIKA O<br>PIMENTON<br>EN POLVO | TARR<br>O*56,<br>7 G | 504255<br>02 | El pimentón o aji de color es un condimento en polvo<br>de color rojo y sabor característico<br>obtenido a partir del secado y molido de variedades<br>de pimientos rojos especialmente<br>la paprika. | Color<br>Rojizo.<br>Olor<br>Caracterí<br>stico.<br>Sabor<br>Dulce<br>ligeramen<br>te<br>picante.<br>Textura<br>Polvo<br>Homogén<br>eo libre<br>de<br>impureza<br>s.                                                                                                                                                  | Bolsa<br>de<br>Polietile<br>no o fco<br>plastico | 1 |
| 3<br>7<br>7 | ALBAHACA<br>FRESCA                | PAQ                  | 504241<br>01 | Hojas sanas, limpias                                                                                                                                                                                   | Aspecto:<br>Hoja<br>troceada.<br>Color:<br>Verdoso -<br>pardo.<br>Olor:<br>Aroma<br>cálido y<br>especiad<br>o. Exento<br>de olores<br>atípicos.<br>Sabor:<br>Típico de<br>la<br>especia.<br>Exento<br>de<br>sabores<br>atípicos.<br>Textura:<br>Típica del<br>producto<br>Otras:<br>Ausencia<br>materias<br>extrañas | BOLSA<br>PLASTI<br>CA                            | 1 |



|     |                      |                   |              |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                |   |
|-----|----------------------|-------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 378 | ALBAHACA<br>EN POLVO | TARRO*21,<br>3 G  | 504241<br>01 | La albahaca seca es el producto elaborado a partir de las hojas de Ocimum spp. de la familia Lamiaceae (Cuadro 1), secadas y procesadas de forma adecuada. Se las someten a los procesos de limpieza, secado, trituración, molienda y tamizado | La albahaca seca debe tener un olor y sabor característicos, que pueden variar en función de factores/condiciones geoclimáticos. La albahaca seca debe estar libre de cualquier olor o sabor foráneos y especialmente del olor a moho. El color típico de la albahaca puede cambiar en función del tratamiento tras la cosecha. | Los envases deben llenarse todo lo que sea posible sin comprometer la calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido del producto. | 1 |
| 379 | ANIS<br>ESTRELLADO   | PAQ*<br>25<br>GRS | 501715<br>50 | Frutos sanos, limpios y desecados anís                                                                                                                                                                                                         | Aspecto: Característico de la especie. Color: Castaño rojizo Olor: Intenso. Exento de olores atípicos. Sabor: Anisado, a regaliz, ligeramente dulce. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto                                                                                                                   | Los envases deben llenarse todo lo que sea posible sin comprometer la calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido del producto. | 1 |



|             |                               |               |              |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                |   |
|-------------|-------------------------------|---------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                               |               |              |                                                                                                                                                                                           | Otras:<br>Ausencia<br>materias<br>extrañas                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                |   |
| 3<br>8<br>0 | HIERBA<br>AROMÁTICA<br>FRESCA | PAQ           | 501700<br>00 | Producto fruto de la deshidratación y tritución de las plantas aromáticas frescas y seleccionadas (yerbabuena, manzanilla, albahaca, limonaria)                                           | El producto se obtiene luego de cosechar las diferentes plantas aromáticas y seleccionar las más apropiadas para el proceso. La deshidratación se hace bajo condiciones de temperatura y presión controladas para mantener el sabor, aroma y aceites esenciales intactos en cada una de las plantas. | Los envases deben llenarse todo lo que sea posible sin comprometer la calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido del producto. | 1 |
| 3<br>8<br>1 | BICARBONATO DE SODIO          | SOBRE *43 GRS | 501719<br>02 | El Bicarbonato De Sodio Grado Alimenticio es un compuesto polvo fino de color blanco que se puede extraer como mineral de la naturaleza o se puede producir por medio de reacción química | Debe almacenarse en un ambiente fresco y seco, separado de ácidos y bases fuertes                                                                                                                                                                                                                    | Bolsa de polietileno                                                                                                                                           | 1 |
| 3<br>8<br>2 | CEBOLLIN                      | *ATADO        | 504031<br>01 | el cebollín es una planta mucho más pequeña, de hojas verdes, finas, alargadas y huecas por dentro, que pueden medir hasta 30 cm de largo                                                 | Además no hace falta cocinarlo para consumirlo y puede durar en la nevera hasta una                                                                                                                                                                                                                  | Bolsa de polietileno                                                                                                                                           | 1 |



|             |                                 |                     |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | semana                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                     |   |
|-------------|---------------------------------|---------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 3<br>8<br>3 | CIDRON<br>FRESCO                | SOBR<br>E*70<br>GRS | 501715<br>48 | El Cedrón es una planta arbustiva que puede medir entre 1,50 y 2,50 metros de altura. Sus tallos son largos, leñosos, redondos o angulosos, ramificados en la parte superior, provistos de finas rayas lineares.                                                                                                                        | Hojas y sumidades floridas.                                                                                                               | Bolsa de polietileno                                                                                                                                                                                | 1 |
| 3<br>8<br>4 | CLAVO<br>ASTILLA                | SOBR<br>E* 10<br>GR | 501715<br>50 | <p>Estambres secos de la flor aromática del árbol de hoja perenne Syzygium aromaticum.</p> <p>Recibe su nombre del latín clavus, dado que cuando están enteros tienen forma de clavo.</p> <p>Especia muy aromática y de sabor fuerte. Indicada para estofados de carne, y de caza. Realza el sabor de licores y algunos entremeses.</p> | MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA. | envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación                                                                                                                             | 1 |
| 3<br>8<br>5 | COLOR<br>AMARILLO<br>CONDIMENTO | SOBR<br>E*60G<br>R  | 501719<br>02 | Aditivo de color apto para ser usado como materia prima en alimentos destinados al consumo humano o animal y/o productos cosméticos y farmacéuticos, de acuerdo con regulaciones vigentes.                                                                                                                                              | Sal trisódica del ácido 4,5-dihidro-5-oxo-1-(4-sulfenil)-4-[4-sulfenilazo]-1Hpirazolona-3-carboxílico                                     | Almacenar en sitios frescos y oscuros, a temperaturas entre 5 y 40°C, lejos de agentes oxidoreductores fuertes. Mantener en recipientes herméticos, que impidan la entrada de humedad del ambiente. | 1 |



|             |                  |                |              |                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                   |   |
|-------------|------------------|----------------|--------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 3<br>8<br>6 | COMINO<br>MOLIDO | FCO*4<br>3 GR  | 501719<br>02 | Frutos sanos, limpios, desecados y molturados de comino | <p>Aspecto: Molido</p> <p>Color: Marrón</p> <p>Olor: Fuerte, intensamente cálido.</p> <p>Exento de olores atípicos.</p> <p>Sabor: Ligeramente amargo y picante.</p> <p>Exento de sabores atípicos.</p> <p>Textura: Típica del producto</p> <p>Otras: Ausencia materias extrañas</p>                                          | <p>Los sobres son de polipropileno impresos de acuerdo al producto, sin olores extraños, sin impurezas, y no contienen sustancias declaradas como peligrosas.</p> | 1 |
| 3<br>8<br>7 | COMINO<br>PEPA   | SOBRE*36G<br>R | 501719<br>02 | Frutos sanos, limpios y desecados de comino.]           | <p>Aspecto: Semillas</p> <p>Color: Marrón brillante, con tonos verdosos-grisáceos</p> <p>Olor: Fuerte, intensamente cálido.</p> <p>Exento de olores atípicos.</p> <p>Sabor: Ligeramente amargo y picante.</p> <p>Exento de sabores atípicos.</p> <p>Textura: Típica del producto</p> <p>Otras: Ausencia materias extraña</p> | <p>Los sobres son de polipropileno impresos de acuerdo al producto, sin olores extraños, sin impurezas, y no contienen sustancias declaradas como peligrosas.</p> | 1 |



|             |                        |                      |              |                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                  |   |
|-------------|------------------------|----------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 3<br>8<br>8 | CURCUMA                | FCO*3<br>0 G R       | 501719<br>02 | Rizoma sano, desecado y molido de cúrcuma                                                                                                   | <p>Aspecto: Molido<br/>Color: Marrón claro, anaranjado o.<br/>Olor: Picante y fresco. Exento de olores atípicos.<br/>Sabor: Picante, amargo. Exento de sabores atípicos.<br/>Textura: Típica del producto<br/>Otras: Ausencia de materias extrañas</p> | <p>Los sobres son de polipropileno impreso de acuerdo al producto, sin olores extraños, sin impurezas, y no contienen sustancias declaradas como peligrosas.</p> | 1 |
| 3<br>8<br>9 | CURRY EN POLVO PREMIUM | FCO*4<br>4 GRS       | 501719<br>02 | Polvo fino de color amarillo. Sabor amargo algo pungente y un fuerte aroma especiado. Composición o. Ingredientes. Cúrcuma, hinojo, mostaza | <p>APARIENCIA<br/>Polvo, característico del producto de color marrón-amarillo<br/>CONSISTENCIA<br/>Polvo<br/>OLOR<br/>Específico del producto<br/>SABOR<br/>Específico del producto</p>                                                                | <p>Los sobres son de polipropileno impreso de acuerdo al producto, sin olores extraños, sin impurezas, y no contienen sustancias declaradas como peligrosas.</p> | 1 |
| 3<br>9<br>0 | CURRY EN POLVO         | TARR<br>O*56,<br>7 G | 501719<br>02 | Polvo fino de color amarillo. Sabor amargo algo pungente y un fuerte aroma especiado. Composición o. Ingredientes. Cúrcuma, hinojo, mostaza | <p>APARIENCIA<br/>Polvo, característico del producto de color marrón-amarillo<br/>CONSISTENCIA<br/>Polvo<br/>OLOR<br/>Específico del producto<br/>SABOR<br/>Específico</p>                                                                             | <p>Los sobres son de polipropileno impreso de acuerdo al producto, sin olores extraños, sin impurezas, y no contienen</p>                                        | 1 |



|             |                                             |                     |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | o del<br>producto                                                                                                                                               | sustanci<br>as<br>declara<br>das<br>como<br>peligros<br>as.             |   |
|-------------|---------------------------------------------|---------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---|
| 3<br>9<br>1 | GUAYABITA<br>PEPA                           | SOBR<br>E*10<br>GRS | 501719<br>02 | también se le conoce como Allspice, pimienta de Jamaica, pimienta inglesa, pimienta dioica, pimienta dulce, pimienta gorda, pimienta malagueta o pimienta racemosa y aunque se le llama pimienta, ésta no lo es, ya que no pertenece a la familia Piper                                                                                                                                                                                                                                                               | Su aroma nos recuerda al clavo de especia, a la nuez moscada, la canela, al jengibre y a la miel. Tiene un perfume cálido con mucho cuerpo y fragancia a fruta. | envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación | 1 |
| 3<br>9<br>2 | HIERBA<br>AROMATICA<br>MENTA<br>FRESCA      | * PAQ               | 501715<br>48 | entha es un género de plantas herbáceas vivaces, perteneciente a la familia Lamiaceae (lamiáceas o labiadas). Se estima que cuenta con 13 a 18 especies, aunque la diferencia entre ellas es aún incierta.2 La hibridación entre algunas especies se da de forma natural, además de existir numerosos cultivares.<br><br>Se incluye entre las hierbas aromáticas de mayor difusión y es apreciada por su característico aroma refrescante.3 Es utilizada en gastronomía, así como en otros usos como el farmacéutico. | especies del género se utilizan en platos dulces y repostería, (tiene un olor fuerte y te refresca la boca) así como en platos salados                          | envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación | 1 |
| 3<br>9<br>3 | HIERBAS<br>AROMATICAS<br>GUASCA /<br>FRESCA | * PAQ               | 501715<br>48 | La guasca es una planta herbácea anual que se usa como hierba aromática, aunque en gran parte del mundo se considera maleza                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | No tiene un olor característico pero es su sabor la clave o secreto para que una sopa sea un ajiaco o una sopa de papas. (COMIDA TIPICA COLOMBIANA)             | envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación | 1 |



|             |                       |                    |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                         |   |
|-------------|-----------------------|--------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---|
| 3<br>9<br>4 | HINOJO /<br>FRESCO *  | SOBR<br>E*30G<br>R | 501715<br>48 | pertenece a la familia de las Umbelíferas. La parte comestible es el bulbo o rosetón que crece a ras de suelo, del que parte un tallo largo y robusto. Puede tener forma ovalada, redonda o alargada, aunque los preferidos son los de bulbo redondo y compacto. El bulbo se blanquea para que mantenga un color blanquecino o verde claro. | El hinojo con un follaje plumoso y de color verde luminoso, con los tallos rígidos y firmes y el bulbo grueso, blanquecino y redondeado es el de mayor calidad.                                                                                  | envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación | 1 |
| 3<br>9<br>5 | LAUREL /<br>FRESCO    | SOBR<br>E*20G<br>R | 501715<br>48 | Hojas sanas, limpias y desecadas de laurel                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Aspecto:<br>Hoja.<br>Color:<br>Verde - marrón.<br>Olor:<br>Aromático.<br>Exento de olores atípicos.<br>Sabor:<br>Típico de la especia.<br>Exento de sabores atípicos.<br>Textura:<br>Típica del producto<br>Otras:<br>Ausencia materias extrañas | envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación | 1 |
| 3<br>9<br>6 | LIMONCILL<br>O FRESCO | *PAQ               | 501715<br>48 | ierba de limón o citronela es una planta aromática procedente de la India que se cosecha a pleno sol y cuya apariencia recuerda a la de otros alimentos de sobra conocidos en nuestro país, como el puerro o el ajo tierno. Fresca, aromática                                                                                               | MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.                                                                                                        | envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación | 1 |



|             |                           |                 |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                         |   |
|-------------|---------------------------|-----------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---|
| 3<br>9<br>7 | MOSTAZA<br>PEPA           | *PAQ<br>20 GR   | 501719<br>02 | <p>La semilla de la mostaza contiene aceites picantes por lo cual se recomienda en esta presentación para extraer todas sus propiedades.</p> <p>Estas semillas tienen un sabor suave y parecido a la nuez. Se utiliza para mostazas suaves o se pueden añadir a escabeches.</p> | MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.                                                                                                  | envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación | 1 |
| 3<br>9<br>8 | NUEZ<br>MOSCADA           | SOBRE*15<br>GRS | 501719<br>02 | <p>La nuez moscada es una especia de sabor cítrico, muy aromática, picante y dulce.</p> <p>Se obtiene al rayar la corteza externa de la nuez que produce el árbol de nuez moscada. Puede conseguirse entera para rallar al momento de usar o también se vende en polvo.</p>     | Se utiliza en platos de: sopas, salsa bechamel, pasta, flanes, soufflés, purés, cremas saladas, puddings, revueltos, de verduras, currys, rellenos y estofados de carne, pastas, cremas de queso, asados y en muchas preparaciones dulces. | envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación | 1 |
| 3<br>9<br>9 | OREGANO<br>DESHIDRATADO / | SOBRE*15<br>GRS | 501715<br>50 | <p>El orégano es un género de hierbas vivaces de la familia de las labiadas, de intenso sabor y aroma; es perenne. El orégano es vivaz, se utiliza en la cocina como condiment</p>                                                                                              | Color Verde claro a verde ligero oscuro Olor Característico Aromático. Sabor Característico con tonos amargos. Aspecto                                                                                                                     | envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación | 1 |



|             |                     |                 |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                            |                                                                                                                                            |   |
|-------------|---------------------|-----------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                     |                 |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Hojas<br>ovales,<br>partidas.                                                                                                              |                                                                                                                                            |   |
| 4<br>0<br>0 | OREGANO<br>FRESCO   | SOBRE*60<br>GRS | 501715<br>48 | es una especie herbácea, perenne, decidua, que puede alcanzar hasta un metro de altura. Pertenece a la familia Labiatae, produce flores que varían desde color blanco a púrpura y muestra brácteas en verano, las hojas son verdes a verde grisáceo y pueden ser vellosas o lisas. | MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANO LÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA. | envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación                                                                    | 1 |
| 4<br>0<br>1 | OREGANO<br>MOLIDO   | * 30<br>GR      | 501715<br>48 | Condimento molido en polvo color verde debido a la hoja de oregano su principal ingrediente, se usa como sazonador.                                                                                                                                                                | Parámetro Estándar Sabor Característico Aroma Muy aromático Color verde claro al verde grisáceo                                            | Cada unidad de venta tiene la identificación del lote al que pertenece y la fecha de vencimiento. Ubicación identificación: tapa o envase. | 1 |
| 4<br>0<br>2 | PAPRIKA<br>EN POLVO | FCO*40<br>GR    | 501719<br>02 | El pimentón o ají de color es un condimento en polvo de color rojo y sabor característico obtenido a partir del secado y molido de variedades de pimientos rojos especialmente la paprika.                                                                                         | Color Rojizo. Olor Característico. Sabor Dulce ligeramente picante. Textura Polvo Homogéneo libre de                                       | Bolsa de Polietileno o fco plastico                                                                                                        | 1 |



|     |                 |             |          |                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                         |   |
|-----|-----------------|-------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---|
|     |                 |             |          |                                                                                                                                                                                                                               | impurezas.                                                                                                                                                                                                                               |                                                                         |   |
| 403 | PICANTE EL REY  | SOBRE*20 GR | 50171902 | Producto natural obtenido de la deshidratación y molienda del Capsicum annum var. annum Libre de impurezas y material extraño; el cual luego se muele y se tamiza de manera tal que se logre un tamaño de partícula uniforme. | OLOR<br>Característico penetrante, picante<br>SABOR<br>Característico muy picante.<br>COLOR<br>Naranja<br>ASPECTO<br>O Molido uniforme                                                                                                   | envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación | 1 |
| 404 | PIMIENTA MOLIDA | FCO*60 GRS  | 50171902 | Frutos incompletamente maduros, desecados y molturados de pimien                                                                                                                                                              | Aspecto:<br>Molturado<br>Color:<br>Marrón oscuro - negro.<br>Olor:<br>Aromático. Exento de olores atípicos.<br>Sabor:<br>Picante. Exento de sabores atípicos.<br>Textura:<br>Típica del producto<br>Otras:<br>Ausencia materias extrañas | envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación | 1 |
| 405 | PIMIENTA PEPA   | SOBRE*10GR  | 50101716 | La Pimienta Negra se produce cuando el grano de la pimienta está en la mitad de su maduración, y es una de las más usadas en la antigüedad.                                                                                   | El sabor picante de la pimienta se obtiene del compuesto piperina, que se encuentra en la cáscara y semilla de la pimienta.                                                                                                              | envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación | 1 |



|             |                    |                     |              |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                          |   |
|-------------|--------------------|---------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 4<br>0<br>6 | PISTACHO<br>MOLIDO | SOBR<br>E*85<br>GRS | 501017<br>16 | Producto y no modificado genéticamente, ni irradiado.<br>Pistacho con cáscara tostado y salado.                                                                                                                        | APARIEN<br>CIA<br>Pistacho<br>molida,<br>color<br>intenso.<br>CONSIST<br>ENCIA<br>molida<br>OLOR<br>Típico del<br>producto<br>SABOR<br>Típico del<br>producto                                                                                                                                                                   | envase<br>que<br>evite su<br>deterior<br>o y<br>contami<br>nación y<br>permita<br>su<br>conserv<br>ación | 1 |
| 4<br>0<br>7 | POLEO /<br>FRESCO  | SOBR<br>E*40G<br>R  | 501715<br>48 | hierba siempreverde, de 20-50 cm de<br>altura, finamente vellosa, con aroma intenso muy<br>característico. Tallos cuadrangulares, generalmente<br>erectos. Hojas ovadas, aserradas o con escasos<br>dientes            | MARCA<br>RECONO<br>CIDA,<br>PRODUC<br>TO SIN<br>CARACT<br>ERÍSTIC<br>AS<br>ORGANO<br>LÉPTICA<br>S<br>OBJETA<br>BLES,<br>FECHA<br>DE<br>VENCIMI<br>ENTO<br>MÍNIMO<br>DE 12<br>MESES A<br>PARTIR<br>DE LA<br>ENTREG<br>A.                                                                                                         | envase<br>que<br>evite su<br>deterior<br>o y<br>contami<br>nación y<br>permita<br>su<br>conserv<br>ación | 1 |
| 4<br>0<br>8 | ROMERO /<br>FRESCO | *PAQ                | 501715<br>48 | conocida popularmente como romero, es una hierba<br>leñosa perenne, con follaje siempre verde y flores<br>blancas, rosas, púrpuras o azules, perteneciente a la<br>familia Lamiaceae, nativa de la región mediterránea | l romero<br>es una de<br>las<br>plantas<br>aromática<br>s más<br>valoradas<br>en cocina<br>por su<br>agradable<br>olor y el<br>sabor que<br>aporta a<br>los<br>alimentos<br>procesad<br>os, tanto<br>carnes<br>como<br>pescados<br>y<br>vegetales<br>, siendo<br>un clásico<br>en<br>algunos<br>asados al<br>horno y<br>guisos. | envase<br>que<br>evite su<br>deterior<br>o y<br>contami<br>nación y<br>permita<br>su<br>conserv<br>ación | 1 |



|             |                       |      |              |                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                          |   |
|-------------|-----------------------|------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 4<br>0<br>9 | TOMILLO /<br>FRESCO   | *PAQ | 501715<br>48 | es un arbusto de la familia de las labiadas<br>ampliamente usado en gastronomía y medicina. Se<br>caracteriza por sus aceites esenciales que producen<br>un olor aromático agradable e intenso, con el que<br>atrae a polinizadores de Diptera e Hymenoptera. 1     | e<br>considera<br>una de<br>las<br>«hierbas<br>mediterrá<br>neas», un<br>grupo de<br>plantas<br>aromática<br>s que se<br>usan en<br>las<br>cocinas<br>tradiciona<br>les del<br>Mediterrá<br>neo, junto<br>con el<br>romero,<br>el<br>orégano,<br>la<br>mejorana,<br>la<br>albahaca,<br>etcétera. 4 | envase<br>que<br>evite su<br>deterior<br>o y<br>contami<br>nación y<br>permita<br>su<br>conserv<br>ación | 1 |
| 4<br>1<br>0 | TORONJIL /<br>FRESCO  | *PAQ | 501715<br>48 | es una hierba perenne de la familia de las lamiáceas,<br>nativa del sur de Europa y de la región mediterránea.<br>Apreciada por su fuerte aroma a limón, se utiliza en<br>infusión como tranquilizante natural, y su aceite<br>esencial se aprovecha en perfumería. | MARCA<br>RECONO<br>CIDA,<br>PRODUC<br>TO SIN<br>CARACT<br>ERÍSTIC<br>AS<br>ORGANO<br>LÉPTICA<br>S<br>OBJETA<br>BLES,<br>FECHA<br>DE<br>VENCIMI<br>ENTO<br>MÍNIMO<br>DE 12<br>MESES A<br>PARTIR<br>DE LA<br>ENTREG<br>A.                                                                            | envase<br>que<br>evite su<br>deterior<br>o y<br>contami<br>nación y<br>permita<br>su<br>conserv<br>ación | 1 |
| 4<br>1<br>1 | YERBABUE<br>NA FRESCA | *PAQ | 501715<br>48 | Hojas limpias, sanas y desecadas de hierbabuena                                                                                                                                                                                                                     | Aspecto:<br>Hojas<br>troceadas<br>.<br>Color:<br>Verde<br>Olor:<br>Aroma<br>fresco.<br>Exento<br>de olores<br>atípicos.<br>Sabor:<br>Agradabl<br>e y<br>aromático<br>.<br>Exento<br>de<br>sabores                                                                                                  | envase<br>que<br>evite su<br>deterior<br>o y<br>contami<br>nación y<br>permita<br>su<br>conserv<br>ación | 1 |



|             |                                               |                    |              |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                          |   |
|-------------|-----------------------------------------------|--------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                                               |                    |              |                                                                                                                                                                                              | atípicos.<br>Textura:<br>Típica del<br>producto<br>Otras:<br>Ausencia<br>materias<br>extrañas                                                                                                                               |                                                                                                          |   |
| n<br>o      | <b>ASEO Y<br/>PLASTICOS</b>                   | <b>UM</b>          |              |                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                          | 1 |
| 4<br>1<br>2 | DESENGRA<br>SANTE<br>LIQUIDO<br>TIPO<br>SPRAY | FCO*<br>1000<br>ML | 471218<br>09 | El Desengrasante Industrial es un producto Biodegradable que elimina todo tipo de suciedades, especialmente grasas naturales y vegetales. Especial para hornos, parrillas, mesones, campanas | Tensoacti<br>vo<br>aniónico,<br>solvente<br>orgánico,<br>antiredop<br>ositante,<br>hidróxido<br>de sodio<br>(2.32%),<br>secuestra<br>ntes,<br>surfactant<br>es y<br>colorante                                               | envase<br>que<br>evite su<br>deterior<br>o y<br>contami<br>nación y<br>permita<br>su<br>conserv<br>ación | 1 |
| 4<br>1<br>3 | BOLSA<br>CIERRE<br>FACIL<br>PARA<br>SANDWICH  | CAJA*<br>50<br>UND | 241115<br>03 | bolsa de almacenamiento de crudo de polietileno material de tolerancia al frío: -70 grados<br>Tamaño 16,5 cm x 14,9 cm<br>cantidad 1 caja 50 bolsa x 1 box set                               | Al<br>guardar<br>está<br>sostenien<br>do<br>firmement<br>e la<br>cremallera<br>y el<br>sello.<br>Tenga en<br>cuenta<br>que la<br>descompr<br>esión<br>causada<br>por la<br>caldera<br>no es<br>microond<br>as o<br>cacerola | envase<br>que<br>evite su<br>deterior<br>o y<br>contami<br>nación y<br>permita<br>su<br>conserv<br>ación | 1 |
| 4<br>1<br>4 | BOLSA<br>CIERRE<br>FACIL<br>PEQUEÑA           | CAJA*<br>15<br>UND | 241115<br>03 | bolsa de almacenamiento de crudo de polietileno material de tolerancia al frío: -70 grados                                                                                                   | Al<br>guardar<br>está<br>sostenien<br>do<br>firmement<br>e la<br>cremallera<br>y el<br>sello.<br>Tenga en<br>cuenta<br>que la<br>descompr<br>esión<br>causada<br>por la<br>caldera<br>no es                                 | envase<br>que<br>evite su<br>deterior<br>o y<br>contami<br>nación y<br>permita<br>su<br>conserv<br>ación | 1 |



|             |                                                       |                        |              |                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                           |   |
|-------------|-------------------------------------------------------|------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                                                       |                        |              |                                                                                                                                                                                                                               | microondas o cacerola                                                                                                                                                                                         |                                                                                           |   |
| 4<br>1<br>5 | BOLSA<br>CIERRE<br>FACIL *20<br>MEDIANA /<br>CONGELAR | CAJA<br>* 20<br>UND    | 241115<br>03 | bolsa de almacenamiento de crudo de polietileno<br>material de tolerancia al frío: -70 grados                                                                                                                                 | Al<br>guardar<br>está<br>sostenien<br>do<br>firmement<br>e la<br>cremallera y el<br>sello. Tenga en<br>cuenta<br>que la<br>descompresión<br>causada<br>por la<br>caldera<br>no es<br>microondas o<br>cacerola | envase<br>que<br>evite su<br>deterioro y<br>contaminación y<br>permita su<br>conservación | 1 |
| 4<br>1<br>6 | BOLSA<br>CIERRE<br>FACIL *20<br>GRANDE /<br>ALMACENAR | *<br>CAJA<br>20<br>UND | 241115<br>03 | bolsa de almacenamiento de crudo de polietileno<br>material de tolerancia al frío: -70 grados                                                                                                                                 | Al<br>guardar<br>está<br>sostenien<br>do<br>firmement<br>e la<br>cremallera y el<br>sello. Tenga en<br>cuenta<br>que la<br>descompresión<br>causada<br>por la<br>caldera<br>no es<br>microondas o<br>cacerola | envase<br>que<br>evite su<br>deterioro y<br>contaminación y<br>permita su<br>conservación | 1 |
| 4<br>1<br>7 | BOLSA<br>NEGRA 65 *<br>90 /<br>GRANDE                 | PAQ<br>*6<br>UND       | 241115<br>03 | especialmente diseñados para depósitos de<br>desechos, en<br>todas las medidas y espesores. También tenemos<br>bolsas biodegradables la mismas<br>que permiten una rápida degradación evitando la<br>contaminación ambiental. | Color:<br>NEGRO                                                                                                                                                                                               | envase<br>que<br>evite su<br>deterioro y<br>contaminación y<br>permita su<br>conservación | 1 |
| 4<br>1<br>8 | MOLDE<br>PARA<br>LASAGNA                              | PAQ *<br>6 UND         | 241115<br>05 | Moldes de Aluminio. Facilitan el horneado y cocción<br>de los alimentos, permiten un calentamiento rápido y<br>homogéneo. Son perfectos para congelar y hornear                                                               | ideales<br>para<br>elaboración de<br>postres y<br>pastas+                                                                                                                                                     | envase<br>que<br>evite su<br>deterioro y<br>contaminación y<br>permita                    | 1 |



|             |                                        |                    |              |                                                                                                                                             |                                  |                                                                         |   |
|-------------|----------------------------------------|--------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                                        |                    |              |                                                                                                                                             |                                  | su<br>conservación                                                      |   |
| 4<br>1<br>9 | VASO<br>PLASTICO<br>DESECHABLE* 12 ONZ | PAQ*<br>50<br>UND  | 481019<br>03 | Linea transparente de vaso desechable, resistente y económica, mantiene su forma y elaborado en Polipropileno.                              | CAPACIDAD: 12 oz - 354 ml aprox. | envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación | 1 |
| 4<br>2<br>0 | VASO<br>PLASTICO<br>* 7 ONZ            | PAQ*<br>12<br>UND  | 481019<br>03 | Linea transparente de vaso desechable, resistente y económica, mantiene su forma y elaborado en Polipropileno.                              | resistentes                      | envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación | 1 |
| 4<br>2<br>1 | VASO<br>PLASTICO<br>* 9 ONZ            | PAQ*<br>50<br>UND  | 481019<br>03 | Linea transparente de vaso desechable, resistente y económica, mantiene su forma y elaborado en Polipropileno.                              | resistentes                      | envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación | 1 |
| 4<br>2<br>2 | VASO<br>MURANO *<br>9 ONZ              | PAQ *<br>12<br>UND | 481019<br>03 | Poliestireno Uso General (GPPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias | resistentes                      | envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación | 1 |
| 4<br>2<br>3 | VASO<br>MURANO *<br>07 ONZ             | PAQ *<br>12<br>UND | 481019<br>03 | Poliestireno Uso General (GPPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias | resistentes                      | envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación | 1 |



|             |                                              |                   |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                          |   |
|-------------|----------------------------------------------|-------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 4<br>2<br>4 | COPA<br>VENECIANA<br>*10 / 3 ONZ<br>CON TAPA | PAQ*<br>10<br>UND | 481019<br>03 | Altamente resistentes, no se deforman con el uso. Su práctica tapa puede ser usada como base. Son ideales para salsas, postres, gelatinas, fruta y en general pequeñas porciones.                                                                                                            | Funcional<br>idad y<br>calidad<br>Resistent<br>es<br>Usa la<br>tapa<br>como<br>base<br>Perfectas<br>para<br>ocasione<br>s<br>especial<br>es<br>Versátil y<br>funcional<br>Elegantes<br>Disponibl<br>es en<br>varios<br>colores | envase<br>que<br>evite su<br>deterior<br>o y<br>contami<br>nación y<br>permita<br>su<br>conserv<br>ación | 1 |
| 4<br>2<br>5 | CUCHARA<br>PLASTICA<br>GRANDE                | PAQ*<br>25UN<br>D | 481018<br>15 | Elaborados en resina de polipropileno, resistente al doblado, con un proceso de moldeo por inyección, color blanco natural.                                                                                                                                                                  | resistente<br>s                                                                                                                                                                                                                | envase<br>que<br>evite su<br>deterior<br>o y<br>contami<br>nación y<br>permita<br>su<br>conserv<br>ación | 1 |
| 4<br>2<br>6 | CUCHILLO<br>PLASTICO<br>GRANDE               | PAQ*<br>25<br>UND | 481018<br>15 | Elaborados en resina de polipropileno, resistente al doblado, con un proceso de moldeo por inyección, color blanco natural.                                                                                                                                                                  | resistente<br>s                                                                                                                                                                                                                | envase<br>que<br>evite su<br>deterior<br>o y<br>contami<br>nación y<br>permita<br>su<br>conserv<br>ación | 1 |
| 4<br>2<br>7 | ENCENDED<br>OR<br>DESECHAB<br>LE             | *UNID<br>AD       | 121317<br>07 | Desechable, Recargable, Pedernal, Electrónico, Petróleo, Gas                                                                                                                                                                                                                                 | plastico                                                                                                                                                                                                                       | envase<br>que<br>evite su<br>deterior<br>o y<br>contami<br>nación y<br>permita<br>su<br>conserv<br>ación | 1 |
| 4<br>2<br>8 | TOALLA<br>DESECHEB<br>ALE<br>LAVABLE         | PAQ*<br>3         | 141117<br>03 | Puede ser lavada hasta 4 veces, sin deshacerse. Son el reemplazo ideal para tus viejos trapos de cocina. Su exclusiva tecnología 3D te da un paño de gran textura con la absorción y resistencia que necesitas para la limpieza diaria. Son los reutilizables, más higiénicos y resistentes. | Reusable<br>s.<br>Doble<br>capa.<br>Fáciles<br>de lavar.<br>No<br>acumula<br>bacterias<br>ni mal<br>olor.                                                                                                                      | envase<br>que<br>evite su<br>deterior<br>o y<br>contami<br>nación y<br>permita<br>su<br>conserv<br>ación | 1 |



|             |                                        |                   |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                |   |
|-------------|----------------------------------------|-------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 4<br>2<br>9 | TENEDOR<br>PLASTICO<br>GRANDE          | PAQ*<br>25UN<br>D | 481018<br>15 | Tenedor plástico desechables ultra resistentes, pueden ser utilizadas con cualquier alimento ya sea frío o caliente. Empleadas comúnmente en el sector de alimentos.                                                                                                                                                                                                     | resistente<br>s                                                                                                                                                           | envase<br>que<br>evite su<br>deterior<br>o y<br>contami<br>nación y<br>permita<br>su<br>conserv<br>ación                                                                                                       | 1 |
| 4<br>3<br>0 | FILTROS<br>PARA CAFÉ                   | *CAN<br>ASTA      | 601225<br>04 | Filtro tipo cono. Disfrute aún más el sabor de su café con nuestro exclusivo sistema micro fino de poros de sabor reteniendo residuos grasos, aceites, sedimentos amargos, dejando un sabor más puro, suave y fresco                                                                                                                                                     | resistente<br>s                                                                                                                                                           | envase<br>que<br>evite su<br>deterior<br>o y<br>contami<br>nación y<br>permita<br>su<br>conserv<br>ación                                                                                                       | 1 |
| 4<br>3<br>1 | GEL<br>ANTIBACTE<br>RIAL PARA<br>MANOS | FCO*2<br>50 ML    | 531316<br>08 | Gel antibacterial con activos antimicrobiales diseñado para la desinfección de las manos y antebrazos. La desinfección de las manos es muy importante para la realización de actividades seguras e inocuas, esto es posible gracias al componente antibacterial, además sus agentes humectantes brindan suavidad y dejan la piel con una agradable sensación de limpieza | Elimina el 99,9% de microorganismos tales como: Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Salmonella, Candida albicans y aspergillus brasiliensis. | Almacenar en un lugar seco, fresco y ventilado o en su envase original y debidamente cerrado, sin exposición directa a la luz solar o temperaturas extremas que alteren la apariencia o desempeño del producto | 1 |



|             |                                              |                |              |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |
|-------------|----------------------------------------------|----------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 4<br>3<br>2 | JABON<br>LIQUIDO<br>PARA<br>MANOS<br>VALVULA | FCO*6<br>00 ML | 531316<br>08 | Jabón antibacterial con activos antimicrobiales desarrollado para la limpieza y desinfección de las manos y antebrazos en áreas donde se requiera tales como: industrias, colegios, restaurantes, hospitales y demás instituciones | Elimina microorganismos tales como: Escherichia coli, Staphylococcus aureus y Pseudomonas aeruginosa. | Almacenar en un lugar seco, fresco y ventilado o en su envase original y debidamente cerrado, sin exposición directa a la luz solar o temperaturas extremas que alteren la apariencia o desempeño del producto. Los productos deben permanecer alejados del fuego o fuentes de ignición. | 1 |
| 4<br>3<br>3 | LAVAPLATOS<br>LÍQUIDO                        | FCO*1<br>000ML | 471318<br>21 | Producto desarrollado especialmente para eliminar todo tipo de grasas tanto de origen animal como vegetal, en vajillas, copas, cristales, recipientes plásticos y todo tipo de utensilios de cocina.                               | ACCIÓN BACTERICIDA, NO DEJA RESIDUOS, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA DE 1 AÑO A PARTIR DE LA ENTREGA.    | Almacenar en lugares ventilados, frescos y secos. Proteger los empaques del daño físico y mantenerlos bien cerrados.                                                                                                                                                                     | 1 |



|             |                                 |               |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                      |   |
|-------------|---------------------------------|---------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 4<br>3<br>4 | LIMPIADOR<br>>>ARRANC<br>AGRASA | FCO*5<br>00ML | 471318<br>21 | LIMPIADOR DESINFECTANTE BACTERICIDA EN<br>BASE A UNA MEZCLA DE CLORUROS DE<br>AMONIO CUATERNARIO. DETERGENTES.<br>FOSFATOS Y AGENTES SECUESTRANTES PARA<br>LIMPIAR. DESINFECTAR Y OLORIZAR<br>SUPERFICIES, FRUTAS Y LEGUMBRES FRESCAS.<br>COMPOSICIÓN. DESINFECTANTE WAT: 40% DE<br>INGREDIENTE ACTIVO. DE<br>NALQUILDIMETILBENCIL AMONIO<br>DESINFECTANTE ORGÁNICO 60% DE UREA<br>ESTABILIZADA (TIPO GRAS) | ESPECIFICACIONES<br>FÍSICO-QUÍMICAS<br>SABOR: INSÍPIDO<br>EN SOLUCIÓN.<br>PURO O BLANCO<br>HUESO EN<br>ESTADO SÓLIDO.<br>INCOLORO EN<br>SOLUCIÓN.<br>APARIENCIA:<br>PRODUCTO SÓLIDO<br>GRANULADO EN<br>CRISTALES. PH<br>(20°C) 1<br>GRAMO/LITRO:<br>6,5 — 7,5<br>ACIDEZ COMO<br>HCl: 50<br>— 55 MG<br>HCl/100<br>G<br>DENSIDAD:<br>0.6154<br>GR/ML<br>VALORACIÓN<br>VOLUMÉTRICA<br>DE N —<br>ALQUILDIMETIL<br>BENCIL AMONIO.<br>38 1 —<br>41.1 %.<br>MARCA RECONCIDA | envase<br>que<br>evite su<br>deterioro<br>o y<br>contaminación<br>y<br>permita<br>su<br>conservación | 1 |
|-------------|---------------------------------|---------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|



|             |                           |                     |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                  |                                                                                                                                            |   |
|-------------|---------------------------|---------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 4<br>3<br>5 | COLORO<br>(HIPOCLORITO)   | FCO*2<br>000M<br>L  | 471318<br>07 | SOLUCIÓN ACUOSA, CLARA, LIGERAMENTE AMARILLA, OLOR CARACTERÍSTICO PENETRANTE E IRRITANTE. FUERTEMENTE OXIDANTE; DEPENDIENDO DEL PH DE LA SOLUCIÓN SE PRESENTA DISOCIADO EN FORMA DE CLORO ACTIVO, ÁCIDO HIPOCLOROSO HOCI Y/O ION HIPOCLORITO OCI-. DE ESTAS FORMAS DE "CLORO LIBRE ACTIVO" DEPENDE SU REACTIVIDAD EN LAS REACCIONES DE OXIDACIÓN, CLORACIÓN Y ACCIÓN BIOQUÍMICA TALES COMO EL CONTROL BACTERIOLÓGICO Y MICROBIOLÓGICO | ENVASE ORINAL, NO REENVASADO, LIBRE DE IMPUREZAS | envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación                                                                    | 1 |
| 4<br>3<br>6 | PAPEL VINIPEL             | CAJA*<br>300<br>MTS | 141215<br>04 | Película altamente resistente para el empaque de diversos tipos de alimentos. Es una de las referencias más utilizadas por su versatilidad.                                                                                                                                                                                                                                                                                           | resistente                                       | Tensión Ruptura : 2.0-3.0 Lb/In<br>Elongación : 250-350%<br>Adherencia: 60-70 gr<br>Permeabilidad Oxígeno : CO2-H2O<br>Color: Transparente | 1 |
| 4<br>3<br>7 | PALILLOS                  | CAJA<br>*180<br>UND | 531315<br>07 | Palillos de dientes caja x 180 und                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | resistente                                       | envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación                                                                    | 1 |
| 4<br>3<br>8 | PALO PINCHO 25 X100CM     | *CAJA               | 531315<br>07 | Palos de Pinchos de Madera natural,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | resistente                                       | envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación                                                                    | 1 |
| 4<br>3<br>9 | PALILLO TIPO HAMBURG UESA | PAQ<br>*100<br>UND  | 531315<br>07 | Palos de Pinchos de Madera natural,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | resistente                                       | envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación                                                                    | 1 |



|             |                                |                   |              |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |
|-------------|--------------------------------|-------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 4<br>4<br>0 | PLATO 20<br>CM *20 /<br>BLANCO | PAQ*<br>20<br>UND | 521520<br>05 | Poliestireno Alto Impacto (HIPS). Productos 100%<br>higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita fi-<br>ltraciones y acumulación de bacterias.                                                                                         | resistente<br>s                                                | envase<br>que<br>evite su<br>deterior<br>o y<br>contami-<br>nación y<br>permita<br>su<br>conserv<br>ación                                                                                                                                                                                                              | 1 |
| 4<br>4<br>1 | PORTA<br>COMIDA<br>3/D         | *20<br>UND<br>P-3 | 521520<br>05 | Poliestireno Alto Impacto (HIPS). Productos 100%<br>higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita fi-<br>ltraciones y acumulación de bacterias.                                                                                         | resistente<br>s                                                | envase<br>que<br>evite su<br>deterior<br>o y<br>contami-<br>nación y<br>permita<br>su<br>conserv<br>ación                                                                                                                                                                                                              | 1 |
| 4<br>4<br>2 | SERVILLET<br>A DE LUJO         | PAQ*<br>40<br>UND | 521216<br>02 | Es una servilleta elaborada con 100% fibras de<br>celulosa, de<br>origen natural, con resina para dar resistencia en<br>húmedo.<br>Servilleta blanca, de dos capas, con resistencias<br>mecánicas en<br>húmedo y seco apropiadas para su uso. | Este<br>producto<br>es<br>considera<br>do<br>biodegrad<br>able | Certifica<br>do FSC<br>-<br>Product<br>o<br>Biodegr<br>adable<br>-<br>Empaqu<br>e<br>primario<br>:<br>Polietile<br>no PE(#<br>4) 100%<br>reciclabl<br>e<br>-<br>Empaqu<br>e<br>Secund<br>ario:<br>Caja de<br>cartón<br>corruga<br>do –<br>PAP<br>(#20)<br>empaqu<br>e<br>biodegr<br>adable<br>y 100%<br>reciclabl<br>e | 1 |
| 4<br>4<br>3 | AGUA EN<br>BOTELLA<br>SIN GAS  | * 600<br>ML       | 502023<br>10 | GUA PURIFICADA SIN GAS. COMPOSICIÓN: Agua<br>Purificada, Cloruro de Calcio y Cloruro de. Magnesio                                                                                                                                             | resistente<br>s                                                | envase<br>que<br>evite su<br>deterior<br>o y<br>contami-<br>nación y<br>permita<br>su<br>conserv<br>ación                                                                                                                                                                                                              | 1 |



|             |                                         |                    |              |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                          |   |
|-------------|-----------------------------------------|--------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 4<br>4<br>4 | TRAPERO<br>CON CABO                     | UND                | 471316<br>18 | rapero tipo encabado con cabo de madera , es de hilaza 90% de algodón                                                                                                                                      | con cabo                                                                                                                                                                                                                              | por unid                                                                                                 | 1 |
| 4<br>4<br>5 | ESCOBA<br>CON CABO                      | UND                | 471316<br>04 | Fibras PET duras mas impermeables que otrogan mayor duración a las fibras. Ideal para barrer polvo, hojas y residuos sin desgastar la fibra                                                                | con cabo                                                                                                                                                                                                                              | por unid                                                                                                 | 1 |
| 4<br>4<br>6 | DETERGEN<br>TE                          | *KG                | 471318<br>01 | EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO. CONCENTRACIÓN AL 6,5% DE INGREDIENTE ACTIVO                                                                                                                              | resistente<br>s                                                                                                                                                                                                                       | envase<br>que<br>evite su<br>deterior<br>o y<br>contami<br>nación y<br>permita<br>su<br>conserv<br>ación | 1 |
| 4<br>4<br>7 | INSTACRE<br>M BOLSA<br>*100 /<br>SOBRES | *100<br>SOBR<br>ES | 502017<br>07 | crema no lactea                                                                                                                                                                                            | solidos<br>de jarabe<br>de mauz<br>aciete<br>mineral<br>parcialme<br>nte<br>hidrogena<br>do de<br>soya,<br>caisenato<br>de sodio,<br>estabiliza<br>ntes                                                                               | sobres<br>polieste<br>r                                                                                  | 1 |
| 4<br>4<br>8 | MAYONESA                                | * KG               | 501718<br>31 | Producto obtenido de la emulsión de aceites vegetales comestibles, yema de huevo, vinagre y agua; con la adición facultativa de los ingredientes citados en la Reglamentación técnico-sanitaria aplicable. | Aspecto y<br>color:<br>emulsión<br>homogén<br>ea de<br>consisten<br>cia<br>variable y<br>de color<br>uniforme<br>más o<br>menos<br>intenso.<br>02. Sabor<br>y olor<br>caracterís<br>ticos,<br>libre de<br>presencia<br>s<br>extrañas. | doy<br>pack                                                                                              | 1 |
| 4<br>4<br>9 | PAPA /<br>SURTIDA                       | * PAQ              | 501921<br>09 | Patatas seleccionadas, aceite de girasol y sal                                                                                                                                                             | fritas de<br>color<br>caracterís<br>tico                                                                                                                                                                                              | envase<br>que<br>evite su<br>deterior<br>o y<br>contami<br>nación y<br>permita<br>su conse<br>rvación    | 1 |



|     |                                                |                             |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                    |                                                                                                                           |   |
|-----|------------------------------------------------|-----------------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 450 | HARINA DE TRIGO FORTIFICADA                    | * 50KG                      | 50221002 | Características sensoriales de la harina de trigo: Olor: propio de la harina de trigo. Color: blanco. Sabor: característico del producto Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo. No se permite el uso de conservantes. La harina de trigo debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable. La harina de trigo debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación. | NTC 267                                                                            | El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. | 1 |
| 451 | VINAGRE BALSÁMICO DE MODENA *250 ML / OLIVETTO | Botella x 500 ml            | 50171500 | VINAGRE DE VINO TINTO DE MODENA El vinagre balsámico de Módena contiene polifenoles derivados del mosto de uva que le confieren carácter antioxidante. Aderezo para ensaladas, marinadas, reducciones con características especiales.                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Código Colombiano Compra Eficiente</b><br>: 50171500 - "Vinagre".               | Vinagre de uva con denominación de origen.                                                                                | 1 |
| 452 | BAGRE FRESCO KILO                              | Unidad x 4000 gramos        | 50111500 | Tiene cuerpo ancho, bajo, sin escamas, cabeza deprimida, ojos pequeños, boca ancha de quijadas, sin dientes; sin radios espinosos en las aletas, aleta dorsal fuerte y corta. Las barbillas maxilares tienen función sensorial. El macho alcanza 35 cm y su peso máximo es de 4,02 kg. De color plomizo oliváceo hasta pardo negruzco en el dorso y flancos, vientre blanco.                                                                                                     | Código Pescado entero fresco para filetear y realizar cortes en darme.             | Conservado en Refrigeración o hielo escarchado. Temperatura de recibo 2 grados centígrados Limpio sin vísceras.           | 1 |
| 453 | FILETE DE SALMÓN KILO                          | Unidad entre 5000 y 10000 g | 50111500 | Cuerpo alargado, cubierto por pequeñas escamas redondeadas y con bordes lisos. Tiene una aleta adiposa y carnosa entre la dorsal y la cola. El color de la piel es azul grisáceo. Está cubierto de escamas pequeñas, con manchas oscuras que se encuentran por encima de la línea lateral. Su carne es rosácea.                                                                                                                                                                  | Pescado fresco de mar para filetear y hacer cortes transversales y longitudinales. | Conservado en Refrigeración o hielo escarchado. Temperatura de recibo 2 grados centígrados. Limpio sin vísceras.          | 1 |
| 454 | CAVIAR AGUSTSON *100 G / NEGRO                 | Unidad entre 40 y 120 g     | 50121900 | El caviar fresco es tratado térmicamente y envasado al vacío en frascos de vidrio, lo cual permite mayor tiempo de preservación. Tanto el sabor, como su textura puede verse afectada.                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Huevos de pescado envasados con salmuera                                           | Usos: Producto alimenticio emplea                                                                                         | 1 |



|             |                                                          |                                                  |              |                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                           |   |
|-------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|             |                                                          |                                                  |              |                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                             | do en<br>cocina<br>gourmet<br>,<br>postres,<br>fiambres.                                                                                  |   |
| 4<br>5<br>5 | ARROZ<br>ARBORIO<br>COLAVITA<br>*500 G /<br>RISSOTO      | Presentación:<br>Empaque de<br>454 g<br>(16 oz). | 504000<br>00 | Descripción: Arroz de grano corto y redondo, con alto contenido de almidón, que al cocinarse adquiere una textura pegajosa ideal para la preparación de sushi.                                                                                           | Código<br>Colombia<br>Compra<br>Eficiente<br>:<br>50400000<br>-<br>"Productos de cereales y legumbres procesados y preparados".                                             | Tipo de grano: Corto y redondo<br><br>Contenido de almidón : Alto, lo que proporciona una textura suave y pegajosa después de la cocción. | 1 |
| 4<br>5<br>6 | SALSA<br>KIKKOMAN<br>TABLE TOP<br>*148 ML /<br>SOYA LITE | Unidad entre 180 y 3800 ml                       | 501715<br>10 | Descripción: Variante de la salsa de soya tradicional, infundada con extracto de champiñones para aportar un sabor umami más profundo. Características: Color: Oscuro. Sabor: Salado con notas pronunciadas de umami debido a la adición de champiñones. | Código<br>Colombia<br>Compra<br>Eficiente:<br>50171510<br>- "Salsa de soya".<br>Presentación:<br>Botellas de vidrio o plástico de diversas capacidades, según el fabricante | Uso culinario : Ideal para realzar el sabor de sopas, salsas y platos salteados en la cocina asiática.                                    | 1 |

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES/SERVICIOS/OBRAS

1. La oferta deberá contener todas las especificaciones esenciales requeridas. Se deberá presentar la propuesta por la totalidad de los ítems señalados, con la descripción técnica del bien, unidad de medida y cantidades establecidas solicitadas por la entidad.
2. Los bienes perecederos deberán entregarse en condiciones óptimas para el consumo, garantizando un tiempo mínimo de caducidad al momento de la entrega. Se deberá especificar la unidad de medida (kilos, litros, bultos, paquetes...etc.), empaque individual o a granel, y condiciones de almacenamiento recomendadas.
3. Los aceites y productos líquidos deberán entregarse en envases sellados y resistentes, garantizando que no haya fugas ni alteraciones en su composición. Se deben cumplir con las normativas de calidad y etiquetado exigidas por la autoridad sanitaria competente.
4. Se deberán detallar las condiciones de transporte y almacenamiento, asegurando que los bienes lleguen en



condiciones óptimas. Para productos sensibles a temperatura, se deberá garantizar una cadena de frío adecuada durante el traslado y la oportunidad en la entrega de los productos en el que sean requeridos por la entidad.

5. Todos los insumos alimenticios deberán cumplir con las normativas vigentes en materia de sanidad, inocuidad alimentaria y etiquetado, garantizando condiciones de calidad, fecha de vencimiento vigente y adecuada rotulación, conforme a la normativa expedida por las autoridades sanitarias competentes. Los bienes deberán entregarse debidamente empacados, identificados y en condiciones que aseguren su integridad durante el transporte y la entrega, debiendo presentar fichas técnicas y hojas de seguridad cuando corresponda.

6. Se requiere que el proponente cuente con al menos dos (2) puntos de atención en la ciudad de Ibagué-Tolima, con la infraestructura necesaria para el cumplimiento del objeto contractual, por sí mismo o a través de terceros, (cuando los puntos de atención no son propios se debe acreditar mediante contratos o convenios suscritos entre las partes; estos deben cumplir las exigencias que se requieren en los estudios previos para el futuro contratista y acreditar los mismos requisitos que el proponente en cuanto a existencia, habilitantes en materia de seguridad y salud en el trabajo, así mismo que cuente con el stock mínimo de los elementos requeridos por la Entidad, para lo cual deberá aportar el documento idóneo que acredite dicho requisito).

7. El proponente deberá aportar los soportes de los registros Sanitarios de los alimentos vigentes al momento de presentación de la propuesta, así como el Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud, al proponente cuando la actividad principal de comercio sea "Expendio de Alimentos".

8. El proponente no podrá presentar en la suma aritmética total de los precios unitarios (incluido IVA) que sean superior al valor total del precio promedio del mercado, que se adjunta en el estudio de mercado, ni sobrepasar el valor total del presupuesto oficial estimado por la entidad. sí lo hiciere será causal de rechazo.

### **3. Análisis Legal:**

Los contratos estatales son definidos en el Estatuto General de Contratación de la administración Pública, Ley 80 de 1993, como acto jurídico generador de obligaciones en el que una de las partes sea una entidad pública, cuya descripción o tipificación se encuentre en las normas civiles, comerciales, especiales o las previstas en el mismo cuerpo normativo.

Contrato o convención es un acto por el cual una parte se obliga para con otra a dar, hacer o no hacer alguna cosa. Cada parte puede ser de una o de muchas personas. Lo cual se encuentra establecido en el Código Civil en su artículo 1495.

El presente estudio se realiza en cumplimiento de lo señalado en el Decreto 1082 de 2015 y para efectos del presente contrato, se tendrá en cuenta aspectos tales como las condiciones técnicas y de calidad del servicio suministrado, así como el cumplimiento oportuno, la plena disposición de cambios que fueren necesarios cuando el supervisor lo estime conveniente, so pena de incumplimiento de las obligaciones contractuales.

El SENA – Centro de Comercio y Servicios, tiene la capacidad jurídica para adquirir estos bienes y/o servicios y se encuentra en capacidad de contraer derechos y obligaciones y hacerlos exigibles dentro del proceso.

Analizado el objeto del presente proceso, legalmente es viable, ya que el objeto que sustenta el desarrollo del proceso contractual es de carácter lícito, y desarrolla los preceptos que incorporan los artículos 1518 y 1519 del Código Civil, y la normatividad contractual, contribuye a la aplicación del principio de transparencia, establecido en el artículo 24 de la Ley 80 de 1993; igualmente, son aplicables los principios de la constitución Política, el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, ley 80 de 1993 y sus decretos reglamentarios en especial la ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011 y Decreto 1082 de 2015 y Decreto 1860 de 2021, además el objeto está conforme al desarrollo de los procesos y procedimientos que permiten en forma



continua y eficiente el cumplimiento de la misión institucional, en satisfacción del interés general y la continua prestación del servicio.

#### 4. Análisis De La Demanda:

##### 4.1. ANÁLISIS HISTÓRICO DE LAS CONDICIONES QUE EN EL PASADO HA ESTABLECIDO LA ENTIDAD PARA CONTRATOS CON OBJETOS SIMILARES

Teniendo en cuenta las condiciones, en las cuales se ha adquirido en el pasado el objeto del presente proceso de contratación, el Centro de Comercio y Servicios SENA Regional Tolima, revisó el comportamiento de procesos contractuales similares desarrollados en esta y en vigencias anteriores por el SENA en diferentes Regionales, teniendo en cuenta que el suministro de este servicio objeto de este proceso contractual en atención a la naturaleza y misión especial que desarrolla el SENA como entidad de Formación Integral y en especial este centro de formación y consultado en el SECOP, tal con se observa a continuación:

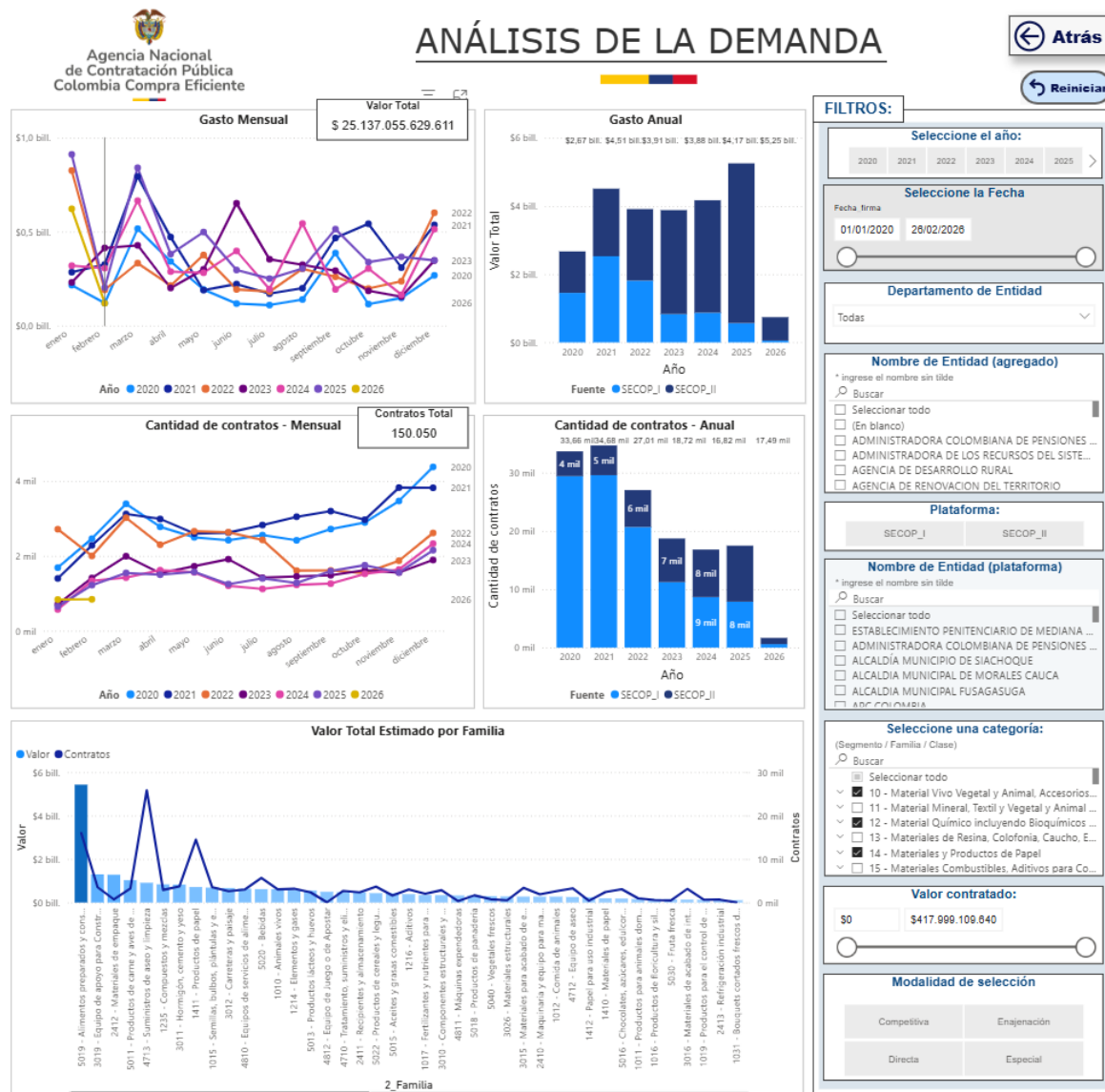
| NÚMERO DE PROCESO     | ENTIDAD/ REGIONAL                               | ACEPTACIÓN DE OFERTA / CONTRATO NÚMERO | OBJETO                                                                                                                                                                                                                                                                  | DEPARTAMENTO Y MUNICIPIO DE EJECUCIÓN | VALOR DEL CONTRATO |
|-----------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------|
| MC-CCS-9310-356 -2025 | Centro de Comercio y Servicios /Regional Tolima | CO1.PCCNTR.7823281                     | CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DESTINADOS A LAS ACCIONES DE FORMACION PROFESIONAL TITULADA (REGULAR) DE LOS APRENDICES EN EL AREA DE COCINA, MESA Y BAR, BARISMO Y PANADERIA; EN EL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS EN LA VIGENCIA 2025.             | Ibagué. Tolima                        | \$130.000.000      |
| MC-CCS-9310-349 -2024 | Centro de Comercio y Servicios /Regional Tolima | CO1.PCCNTR.6118943                     | CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN DESTINADOS A LAS ACCIONES DE FORMACIÓN PROFESIONAL TITULADA, DE LOS APRENDICES EN EL ÁREA DE COCINA, MESA, BAR Y PANADERÍA - PARA LA VIGENCIA 2024; EN EL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS Y LA ESCUELA GASTRONÓMICA Y | Ibagué. Tolima                        | \$ 129.998.933     |



|  |  |  |           |    |  |  |
|--|--|--|-----------|----|--|--|
|  |  |  | TURÍSTICA | DE |  |  |
|  |  |  | MELGAR.   |    |  |  |

Los procesos anteriormente descritos, se han tomado como comparación, teniendo en cuenta que buscan satisfacer necesidades similares y tienen aspectos comunes tales como el objeto a contratar, las especificaciones, la forma de pago y garantías requeridas. Se resalta que estos procesos están técnica y funcionalmente diseñados en forma equivalente al presente, dado que las necesidades de la entidad son las mismas.

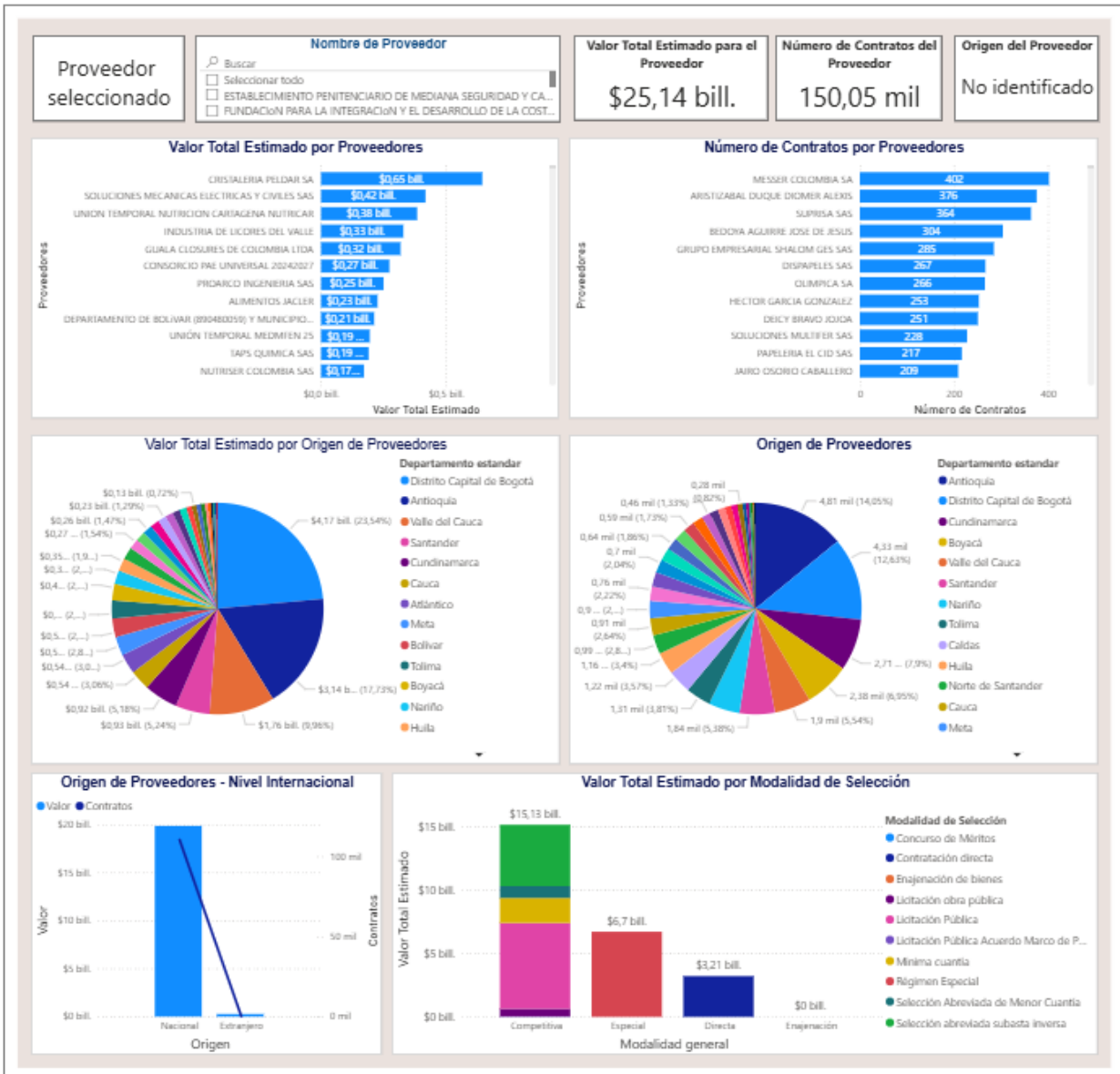
Dentro de las herramientas dispuestas por Colombia compra eficiente, para la elaboración de estudios del sector, se obtiene información relevante para el análisis de la demanda a nivel Nacional y Departamental en el SENA en el 2025: A nivel Nacional en el SENA, se tienen los siguientes resultados para el clasificador de bienes y servicios en los segmentos 10,12,14,24,30,47,48 y 50:





# Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

| Año                                                            | 2020         |                            |               | 2021         |                            |               | 2022         |                      |
|----------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------|---------------|--------------|----------------------------|---------------|--------------|----------------------|
|                                                                | Contratos    | Valor                      | Participación | Contratos    | Valor                      | Participación | Contratos    | Valor                |
| Clasificador de Bienes y Servicios - Familia                   |              |                            |               |              |                            |               |              |                      |
| 5019 - Alimentos preparados y conservados                      | 2820         | \$402.870.631.835          | 1,60%         | 2814         | \$449.184.066.840          | 1,79%         | 2925         | \$745.113.4          |
| 3019 - Equipo de apoyo para Construcción y Mantenimiento       | 987          | \$42.418.396.600           | 0,17%         | 995          | \$709.280.939.851          | 2,82%         | 721          | \$370.680.8          |
| 2412 - Materiales de empaque                                   | 138          | \$205.434.880.180          | 0,82%         | 168          | \$320.547.801.034          | 1,28%         | 125          | \$149.470.1          |
| 5011 - Productos de carne y aves de corral                     | 645          | \$73.666.102.804           | 0,29%         | 671          | \$86.804.163.939           | 0,35%         | 599          | \$116.348.2          |
| 4713 - Suministros de aseo y limpieza                          | 7656         | \$154.558.681.064          | 0,61%         | 7361         | \$123.000.522.884          | 0,49%         | 5237         | \$114.963.7          |
| 1235 - Compuestos y mezclas                                    | 873          | \$172.940.111.545          | 0,69%         | 1038         | \$206.344.106.841          | 0,82%         | 433          | \$163.529.5          |
| 3011 - Hormigón, cemento y yeso                                | 551          | \$39.658.306.080           | 0,16%         | 760          | \$284.116.115.488          | 1,13%         | 683          | \$150.619.0          |
| 1411 - Productos de papel                                      | 3005         | \$105.616.491.683          | 0,42%         | 2904         | \$91.968.851.683           | 0,37%         | 2630         | \$99.275.6           |
| 1015 - Semillas, bulbos, plántulas y esquejes                  | 698          | \$41.528.103.164           | 0,17%         | 708          | \$170.955.363.011          | 0,68%         | 659          | \$222.593.8          |
| 3012 - Carreteras y paisaje                                    | 381          | \$61.846.191.491           | 0,25%         | 442          | \$203.991.530.595          | 0,81%         | 390          | \$83.972.6           |
| 4810 - Equipos de servicios de alimentación para instituciones | 391          | \$19.961.928.111           | 0,08%         | 481          | \$50.460.108.990           | 0,20%         | 560          | \$34.278.7           |
| 5020 - Bebidas                                                 | 929          | \$267.868.334.672          | 1,07%         | 974          | \$40.149.343.632           | 0,16%         | 915          | \$50.073.5           |
| <b>Total</b>                                                   | <b>35668</b> | <b>\$2.888.882.003.835</b> | <b>10,82%</b> | <b>34673</b> | <b>\$4.510.828.513.463</b> | <b>17,86%</b> | <b>27008</b> | <b>\$3.811.787.2</b> |



De acuerdo con el artículo 3 de la Ley 1712 de 2014, sobre el principio de calidad de la información, las Entidades Estatales son responsables de la oportunidad, objetividad y veracidad de la información que publican.



## 5. Análisis De La Oferta

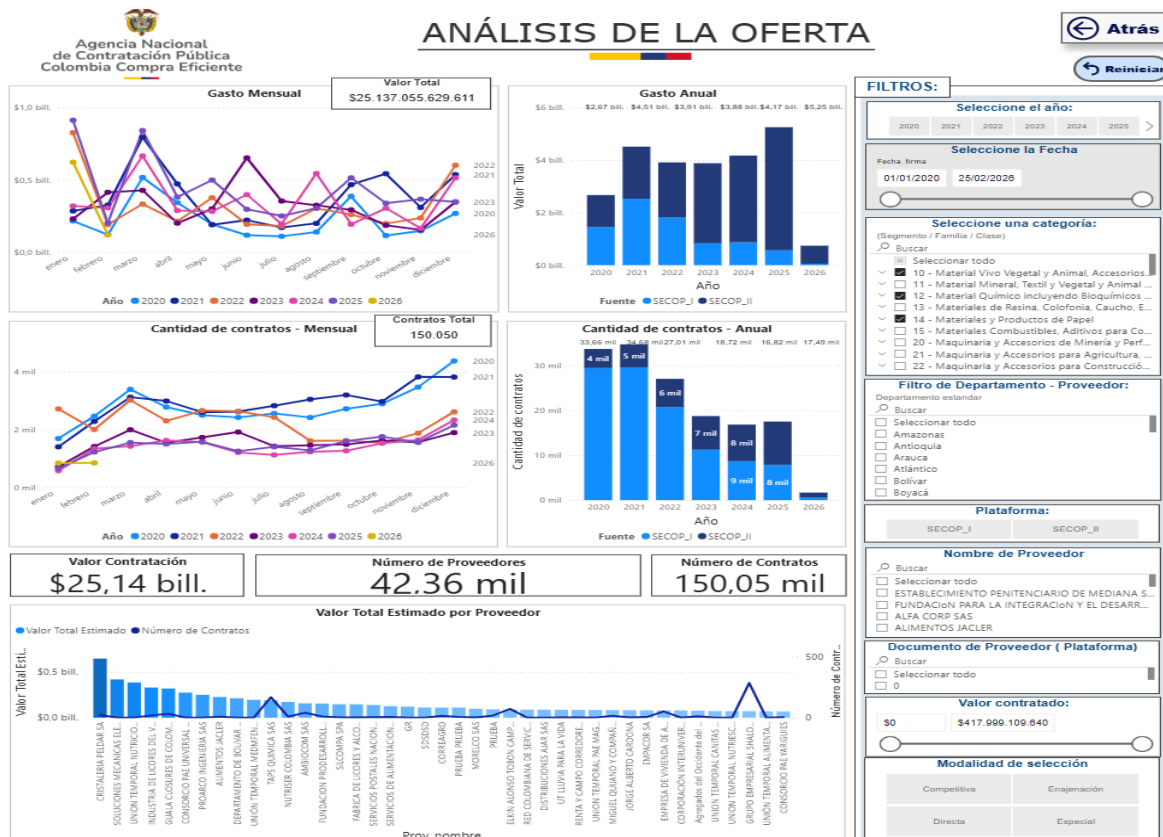
### 5.1. Identificación De Proveedores En El Mercado Nacional Del Bien O Servicio Que Han Participado De Los Procesos De Contratación Con El Estado:

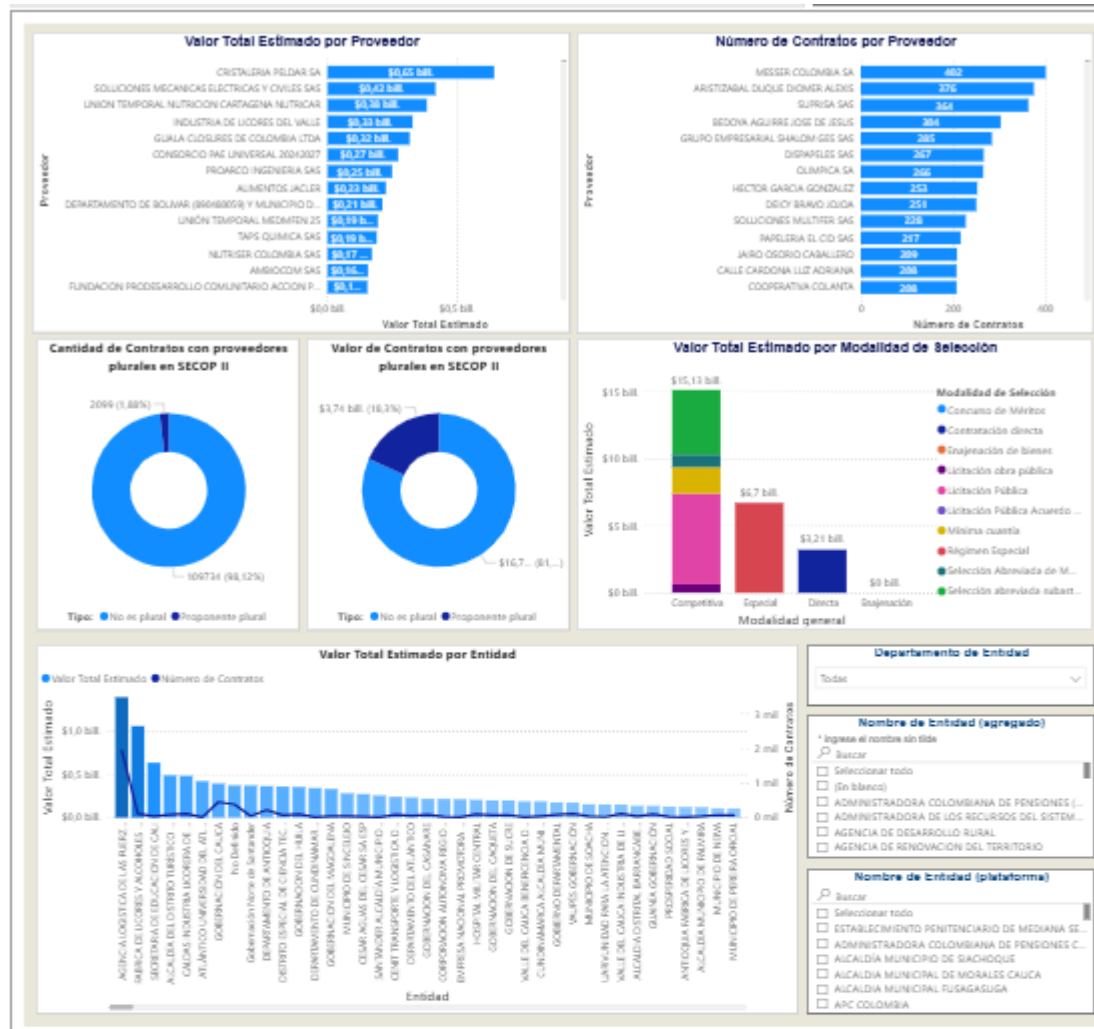
La Entidad identificó que la necesidad puede ser satisfecha por persona natural o jurídica que cumpla con los requisitos exigidos en el Estudio Previo y que ofrezca el menor precio sin que este sea artificialmente bajo, para cumplimiento del objeto contractual y en este caso serian personas o empresas que suministren materiales de formación en el área de cocina, mesa y bar, barismo y panadería.

Se identificó con la herramienta de Colombia Compra Eficiente los proveedores en el mercado que suministran bienes en ese sector, en donde algunos de ellos han participado como oferentes y contratistas en Procesos de Contratación con Entidades Estatales y empresas privadas, que son:

| PROVEEDORES                  |                     |
|------------------------------|---------------------|
| DEPARTAMENTALES              | NACIONALES          |
| TIENDA JUAN TIBE             | G-MARCO SAS         |
| AGROGAMA COLOMBIA SAS        | OLIMPICA SA         |
| SUPERMERCADO MERCACENTRO SAS | DEICY BRAVO JOJOA   |
| DISTRIBUIDORA SURTILIMA SAS  | COOPERATIVA COLANTA |

Dentro de las herramientas dispuestas por Colombia compra eficiente, para la elaboración de estudios del sector, se obtiene información relevante para el análisis de la oferta a nivel Nacional y Departamental en el SENA en el 2024: A nivel Nacional en el SENA, se tienen los siguientes resultados para el clasificador de bienes y servicios en el segmento 10,12,14,24,30,47,48 y 50:





| Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSI*SC |                                              |           |                     |               |           |                     |               |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------|---------------------|---------------|-----------|---------------------|---------------|
| Año                                                           | Clasificador de Bienes y Servicios - Familia | 2020      |                     |               | 2021      |                     |               |
|                                                               |                                              | Contratos | Valor               | Participación | Contratos | Valor               | Participación |
| 1010 - Animales vivos                                         |                                              | 482       | \$47.898.753.458    | 0,19%         | 643       | \$79.239.180.557    | 0,32%         |
| 1011 - Productos para animales domésticos                     |                                              | 204       | \$9.275.408.957     | 0,04%         | 254       | \$9.194.028.859     | 0,04%         |
| 1012 - Comida de animales                                     |                                              | 489       | \$30.209.255.885    | 0,12%         | 602       | \$21.873.748.883    | 0,09%         |
| 1013 - Recipientes y hábitat para animales                    |                                              | 25        | \$598.897.292       | 0,00%         | 48        | \$3.332.408.598     | 0,01%         |
| 1014 - Productos de talabartería y arreo                      |                                              | 28        | \$3.059.498.123     | 0,01%         | 14        | \$771.829.749       | 0,00%         |
| 1015 - Semillas, bulbos, plántulas y esquejes                 |                                              | 698       | \$41.528.103.184    | 0,17%         | 708       | \$170.955.383.011   | 0,69%         |
| 1016 - Productos de floricultura y silvicultura               |                                              | 93        | \$3.704.248.858     | 0,01%         | 157       | \$40.510.316.442    | 0,16%         |
| 1017 - Fertilizantes y nutrientes para plantas y herbicidas   |                                              | 357       | \$37.329.847.828    | 0,15%         | 388       | \$40.180.528.190    | 0,16%         |
| 1019 - Productos para el control de plagas                    |                                              | 120       | \$15.067.584.848    | 0,06%         | 137       | \$9.982.840.004     | 0,04%         |
| 1020 - Rosales vivos                                          |                                              | 4         | \$5.881.750         | 0,00%         | 2         | \$4.000.000         | 0,00%         |
| 1021 - Plantas vivas de especies o variedades de flores altas |                                              | 14        | \$139.729.204       | 0,00%         | 12        | \$208.308.112       | 0,00%         |
| 1022 - Plantas vivas de especies o variedades de flores bajas |                                              | 12        | \$153.159.000       | 0,00%         | 23        | \$322.294.279       | 0,00%         |
| 1023 - Crisantemos vivos                                      |                                              |           |                     |               |           |                     |               |
| 1024 - Claveles vivos                                         |                                              | 1         | \$170.000           | 0,00%         | 2         | \$1.815.500         | 0,00%         |
| Total                                                         |                                              | 33850     | \$2.898.862.803.838 | 10,82%        | 34878     | \$4.510.928.313.453 | 17,95%        |

De acuerdo con el artículo 3 de la Ley 1712 de 2014, sobre el principio de calidad de la información, las Entidades Estatales son responsables de la oportunidad, objetividad y veracidad de la información que publican.

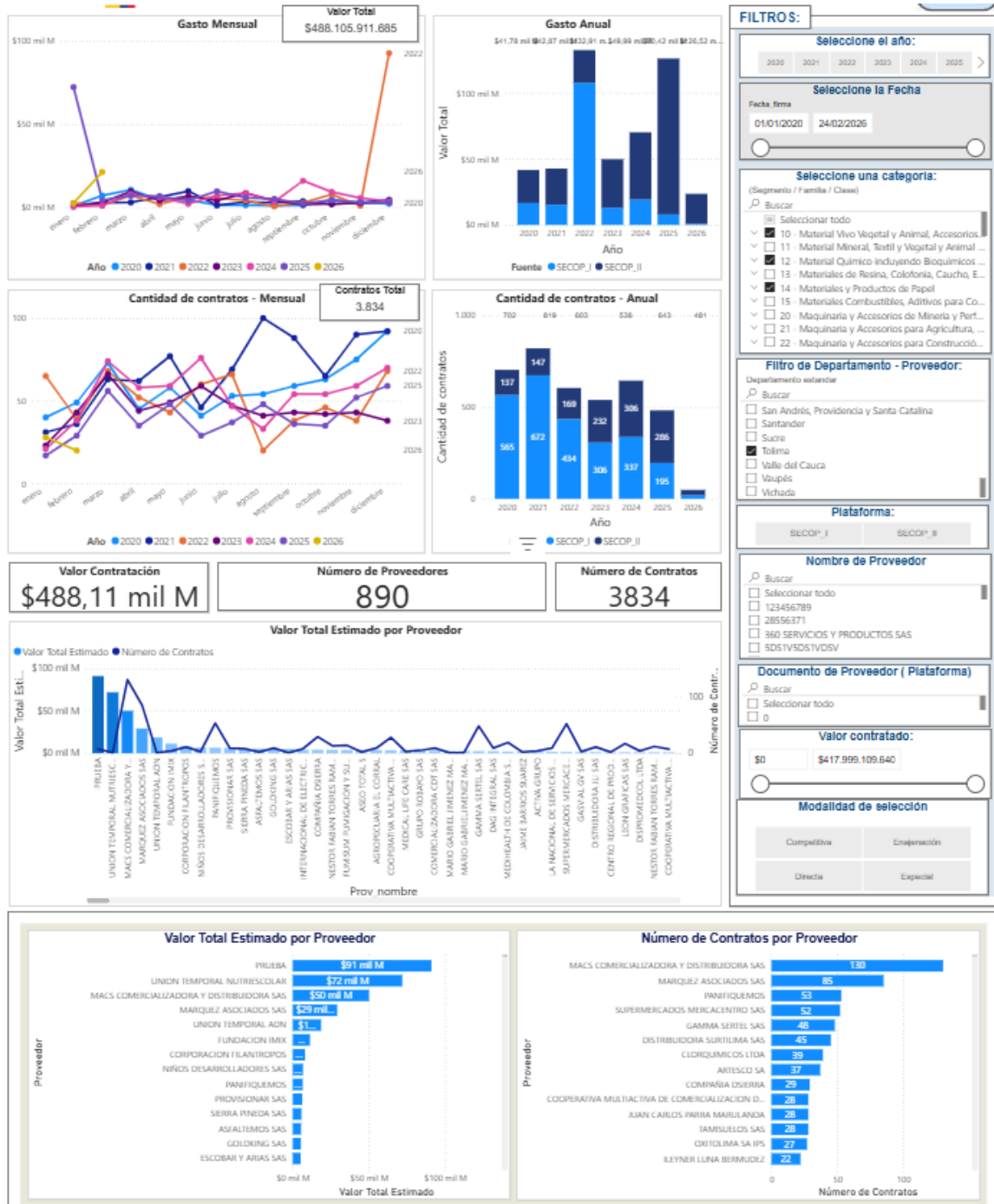
La Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente no es responsable por la información publicada en el SECOP. Si requiere información o Documentos del Proceso debe solicitarlos a la Entidad Estatal que adelantó el Proceso de Contratación respectivo.

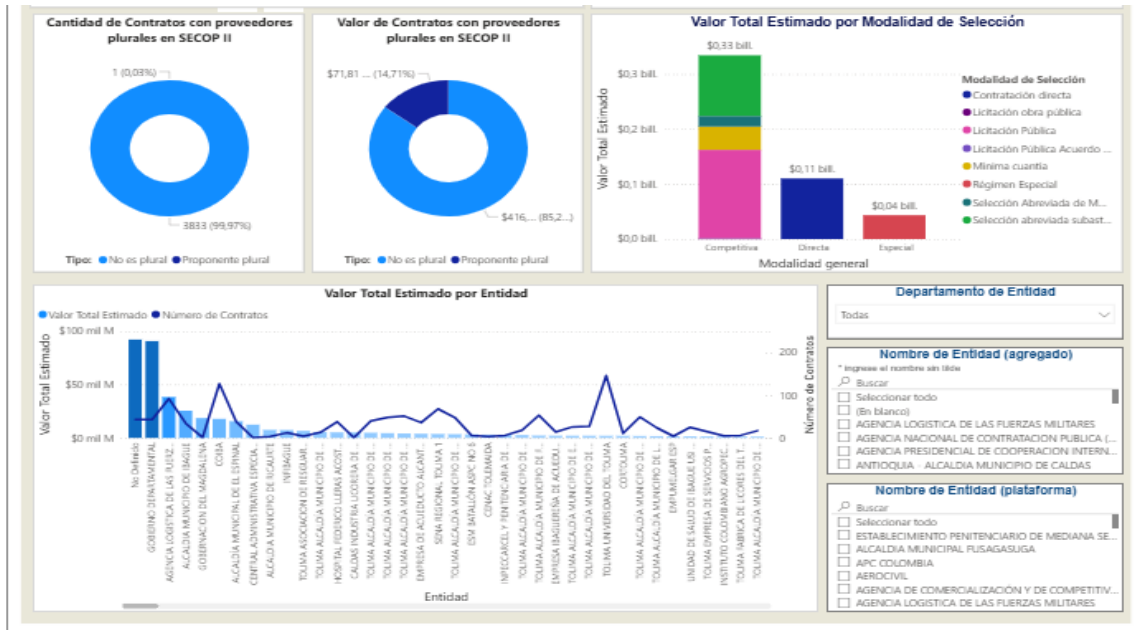
**AGENCIA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA - COLOMBIA COMPRA EFICIENTE -**  
Subdirección de Estudios de Mercado y Abastecimiento Estratégico (EMAE)

<https://www.colombiacompra.gov.co/>

[informacion.amae@colombiacompra.gov.co](mailto:informacion.amae@colombiacompra.gov.co)

**Agencia Nacional de Contratación Pública**  
Colombia Compra Eficiente





| Comportamiento contratación por bienes y servicios de UN SP SC |           |                  |               |           |                  |               |           |
|----------------------------------------------------------------|-----------|------------------|---------------|-----------|------------------|---------------|-----------|
| Año                                                            | 2020      |                  | 2021          |           | 2022             |               |           |
| Clasificador de Bienes y Servicios - Familia                   | Contratos | Valor            | Participación | Contratos | Valor            | Participación | Contratos |
| 1010 - Animales vivos                                          | 13        | \$1.716.084.100  | 0,35%         | 10        | \$3.077.562.932  | 0,63%         | 10        |
| 1011 - Productos para animales domésticos                      | 6         | \$25.173.555     | 0,01%         | 22        | \$224.026.345    | 0,05%         | 6         |
| 1012 - Comida de animales                                      | 17        | \$1.364.582.687  | 0,28%         | 29        | \$585.546.508    | 0,12%         | 12        |
| 1013 - Recipientes y hábitat para animales                     | 1         | \$14.968.125     | 0,00%         | 2         | \$334.955.544    | 0,07%         | 1         |
| 1014 - Productos de talabartería y arreo                       | 2         | \$28.161.379     | 0,01%         |           |                  |               | 1         |
| 1015 - Semillas, bulbos, plántulas y esquejes                  | 14        | \$921.512.427    | 0,19%         | 13        | \$655.184.464    | 0,14%         | 17        |
| 1016 - Productos de floricultura y silvicultura                | 1         | \$10.000.000     | 0,00%         | 3         | \$59.120.077     | 0,01%         | 3         |
| 1017 - Fertilizantes y nutrientes para plantas y herbicidas    | 9         | \$356.345.820    | 0,07%         | 7         | \$896.727.200    | 0,18%         | 6         |
| 1019 - Productos para el control de plagas                     | 2         | \$519.271.692    | 0,11%         | 2         | \$26.500.000     | 0,01%         | 2         |
| 1022 - Plantas vivas de especies o variedades de flores bajas  |           |                  |               | 1         | \$50.000.000     | 0,01%         |           |
| 1023 - Crisantemos vivos                                       |           |                  |               |           |                  |               | 1         |
| 1024 - Claveles vivos                                          |           |                  |               | 1         | \$1.000.000      | 0,00%         |           |
| 1025 - Orquídeas vivas                                         |           |                  |               |           |                  |               |           |
| 1030 - Rosas frescas cortadas                                  |           |                  |               |           |                  |               |           |
| Total                                                          | 702       | \$41.782.750.248 | 8,68%         | 819       | \$42.872.003.390 | 8,78%         | 803       |

De acuerdo con el artículo 3 de la Ley 1712 de 2014, sobre el principio de calidad de la información, las Entidades Estatales son responsables de la oportunidad, objetividad y veracidad de la información que publican.

La Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente no es responsable por la información publicada en el SECOP. Si requiere información o Documentos del Proceso debe solicitarlos a la Entidad Estatal que adelantó el Proceso de Contratación respectivo.

**AGENCIA NACIONAL DE CONTRATACION PUBLICA - COLOMBIA COMPRA EFICIENTE -**  
Subdirección de Estudios de Mercado y Abastecimiento Estratégico (EMAE)

<https://www.colombiacompra.gov.co/>

informacion.emaes@colombiacompra.gov.co

Agencia Nacional  
de Contratación Pública  
Colombia Compra Eficiente

Se expide en Ibagué, a los 10 días del mes de abril de 2026.

Firmado  
digitalmente por  
BERMUDEZ  
SALAZAR ALVARO  
FREDY

**ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR**  
Subdirector Centro de Comercio y Servicios

Elaboró: Camila Andrea González– Profesional Gestión Contractual

Revisó componente jurídico: Maria Alejandra Diaz Vidales – Abogada Contratista

Revisó componente técnico: Jorge Luis Gomez – Instructor técnico

Revisó componente técnico: Edwin Eliel Martinez Cornelio– Apoyo área técnica

Revisó componente Ambiental: Carlos Andrés Rubiano Rojas– Dinamizador Ambiental y Energético

Revisó componente SST: Tania Guevara Angarita– Apoyo HYSI-SST