FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ACEITE DE AGUACATE	
2. CODIGO UNSPSC: 50151513	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Aceite de Aguacate, prensado en frío y 100% natural hecho con Aguacate Hass certificado de exportación. Sin conservantes. - **Requisitos técnicos**: Apto para consumo humano - **Empaque y rotulado:** Botella de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:** Aspecto: Aceite libre de partículas en suspensión. Color: Verde claro. Olor: Característico del producto. Sabor: Característico del producto.	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x litro (L)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2154 de 2012 Resolución 810 de 2021 Codex Alimentarius

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO HOLANDES

2.CODIGO UNSPSC: 50131800

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO:

IMAGEN:



GENERAL:

Queso madurado: es el producto que después de su fabricación permanece un tiempo determinado en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos. Queso semimadurado: es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10) días en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de queso. Queso madurado por mohos es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10 días en condiciones ambientales apropiadas, para que se produzca cambios bioquímicos y físicos de maduración, debidos principalmente al desarrollo de mohos específicos en su interior, en su exterior o en ambas partes.

Pueden estar cubiertos por ceras o parafinas autorizadas. REQUISITOS GENERALES

Producto lácteo de color característico, su sabor se caracteriza por ser moderadamente ácido, ligeramente salado, olor característico de los quesos madurados, sin babosidades. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.

Requisitos técnicos: Cuando el queso madurado se elabora a partir de leche higienizada, este tiempo no debe ser menor de veinte (20) días. Cuando se elabore a partir de la leche cruda este tiempo no debe ser menor de treinta (30) días. En los quesos madurados para su conservación se podrá emplear el Nitratos de potasio o sodio en cantidad máxima de 200 mg/kg de leche. En los Quesos madurados y semimadurados se permite la adición de los siguientes conservantes aplicados en la

corteza del producto: Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio, en cantidad-máxima de 1000 mg/kg expresado como ácido benzoico. Él queso madurado puede contener una humedad máxima del 55% en m/m, sin materia grasa, y un porcentaje de materia grasa en base seca mínimo de 45% lo cual lo clasificaría como un queso semigraso madurado, estas características pueden variar dependiendo del tipo de queso si es madurado o semimadurado.El queso madurado puede presentar ojos, su textura debe ser semiblanda, semigrasa, o grasa.El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no debe exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007.

Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.
El queso debe denominarse en el rótulo según la variedad y la clase a que corresponda, por ejemplo: queso camembert madurado por mohos. semíblando, rico en grasa. En su rotulo puede denominarse como queso madurado. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la
Resolución 5109 de 2005 Ministerio de la Protección Social.

4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Empaque x 100 gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 750

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO GRUYERE

2.CODIGO UNSPSC: 40527

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Queso higienizado madurado, que después de su fabricación está listo para el consumo, obtenido por coagulación enzimática de leche pasteurizada, de color blanco.
Para su conservación debe mantenerse a temperaturas de refrigeración. El queso puede ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.

REQUISITOS GENERALES

Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados.
Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos

Requisitos técnicos: Cuando el queso madurado se elabora a partir de leche higienizada, este tiempo no debe ser menor de veinte (20) días. Cuando se elabore a partir de la leche cruda este tiempo no debe ser menor de treinta (30) días. En los quesos madurados para su conservación se podrá emplear el Nitratos de potasio o sodio en cantidad máxima de 200 mg/kg de leche. En los Quesos madurados y

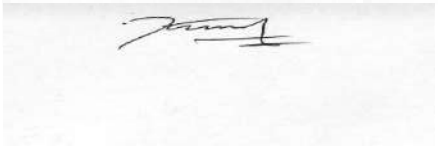
semimadurados se permite la adición de los siguientes conservantes aplicados en la corteza del producto: Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio, en cantidad-máxima de 1000 mg/kg expresado como ácido benzoico. El queso madurado puede contener una humedad máxima del 55% en m/m, sin materia grasa, y un porcentaje de materia grasa en base seca mínimo de 45% lo cual lo clasificaría como un queso semigraso madurado, estas características pueden variar dependiendo del tipo de queso si es madurado o semimadurado.El queso madurado puede presentar ojos, su textura debe ser semiblanda, semigrasa, o grasa.El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no debe exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007.

Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.

El queso debe denominarse en el rótulo según la variedad y la clase a que corresponda, por ejemplo: queso camembert madurado por mohos. semiblando, rico en grasa. En su rotulo puede denominarse como queso madurado. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 Ministerio de la Protección Social.

2. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramo (Kg)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 750

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO FETTA

2.CODIGO UNSPSC: 50131802

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Queso higienizado madurado, que después de su fabricación está listo para el consumo, obtenido por coagulación enzimática de leche pasteurizada, de color blanco.
Para su conservación debe mantenerse a temperaturas de refrigeración. El queso puede ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.

REQUISITOS GENERALES

Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados.
Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos

Requisitos técnicos: Cuando el queso madurado se elabora a partir de leche higienizada, este tiempo no debe ser menor de veinte (20) días. Cuando se elabore a partir de la leche cruda este tiempo no debe ser menor de treinta (30) días. En los quesos madurados para su conservación se podrá emplear el Nitratos de potasio o

sodio en cantidad de 200 mg/kg de leche. En los Quesos madurados y semimadurados se permite la adición de los siguientes conservantes aplicados en la corteza del producto: Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio, en cantidad-máxima de 1000 mg/kg expresado como ácido benzoico. El queso madurado puede contener una humedad máxima del 55% en m/m, sin materia grasa, y un porcentaje de materia grasa en base seca mínimo de 45% lo cual lo clasificaría como un queso semigraso madurado, estas características pueden variar dependiendo del tipo de queso si es madurado o semimadurado.El queso madurado puede presentar ojos, su textura debe ser semiblanda, semigrasa, o grasa.El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no debe exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007.

Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.

El queso debe denominarse en el rótulo según la variedad y la clase a que corresponda, por ejemplo: queso camembert madurado por mohos. semiblando, rico en grasa. En su rotulo puede denominarse como queso madurado. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 Ministerio de la Protección Social.

2. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramo (Kg)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 750

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO EMMENTAL

2.CODIGO UNSPSC: 50131802

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Queso madurado: es el producto que después de su fabricación permanece un tiempo determinado en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos. Queso semimadurado: es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10) días en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de queso. Queso madurado por mohos es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10 días en condiciones ambientales apropiadas, para que se produzca cambios bioquímicos y físicos de maduración, debidos principalmente al desarrollo de mohos específicos en su interior, en su exterior o en ambas partes. Pueden estar cubiertos por ceras o parafinas autorizadas.

REQUISITOS GENERALES

Producto lácteo de color característico, su sabor se caracteriza por ser moderadamente ácido, ligeramente salado, olor característico de los quesos madurados, sin babosidades. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.

Requisitos técnicos: Cuando el queso madurado se elabora a partir de leche higienizada, este tiempo no debe ser menor de veinte (20) días. Cuando se elabore a partir de la leche cruda este tiempo no debe ser menor de treinta (30) días. En los quesos madurados para su conservación se podrá emplear el Nitratos de potasio o sodio en cantidad máxima de 200 mg/kg de leche. En los Quesos madurados y semimadurados se permite la adición de los siguientes conservantes aplicados en la corteza del producto: Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio, en cantidad-máxima de 1000 mg/kg expresado como ácido benzoico. Él queso madurado puede contener una humedad máxima del 55% en m/m, sin materia grasa, y un porcentaje de materia grasa en base seca mínimo de 45% lo cual lo clasificaría como un queso semigraso madurado, estas características pueden variar dependiendo del tipo de queso si es madurado o semimadurado.El queso madurado puede presentar ojos, su textura debe ser semiblanda, semigrasa, o grasa.El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no debe exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007.

.

Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.

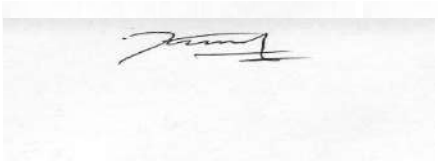
El queso debe denominarse en el rótulo según la variedad y la clase a que corresponda, por ejemplo: queso camembert madurado por mohos. semiblando, rico en grasa. En su rotulo puede denominarse como queso madurado. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 Ministerio de la Protección Social

4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramo (Kg)
6. CERTIFICACION CALIDAD	**Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 750**

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO DOBLE CREMA TAJADO

2.CODIGO UNSPSC: 50131800

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Es un queso fresco blando y elástico con una estructura fibrosa de largas hebras de proteínas orientadas en paralelo, (queso de pasta hilada) no presenta gránulos de cuajada, no contiene corteza. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro.

REQUISITOS GENERALES

El queso doble crema es un queso de pasta hilada por lo tanto no debe presentar agujeros.

Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara Color: blanco crema.

Olor y sabor: característico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte.

Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados.Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos

Requisitos técnicos: Composición del queso crema:

Humedad: 40% mínimo y 55% máximo

Grasa (extracto seco) m/m: del de 20% a 35%

El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C.El producto debe

ser manipulado al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, Decreto 3075 de 1997.El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989.El queso no puede exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007

.

Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado o empacado en material grado alimenticio, resistente que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social

4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Empaque por 500 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 4307

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO DOBLE CREMA BLOQUE

2.CODIGO UNSPSC: 50131800

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Es un queso fresco blando y elástico con una estructura fibrosa de largas hebras de proteínas orientadas en paralelo, (queso de pasta hilada) no presenta gránulos de cuajada, no contiene corteza. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro.

REQUISITOS GENERALES

El queso doble crema es un queso de pasta hilada por lo tanto no debe presentar agujeros.

Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara Color: blanco crema.

Olor y sabor: característico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte.

Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos

Requisitos técnicos: Composición del queso crema:

Humedad: 40% mínimo y 55% máximo

Grasa (extracto seco) m/m: del de 20% a 35%

El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C.El producto debe

ser manipulado al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, Decreto 3075 de 1997.El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989.El queso no puede exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007

.

Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado o empacado en material grado alimenticio, resistente que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social

4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Empaque por 500 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 4307

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO CUAJADA

2.CODIGO UNSPSC: - 50131800

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Queso Fresco obtenido por la coagulación de la leche pasterizada, por la acción del cuajo y la eliminación parcial del lacto suero.

REQUISITOS GENERALES

Componentes del producto: Leche fresca, Cloruro de calcio, Cuajo y sal.

Requisitos técnicos: Humedad sin materia grasa % m/m: 54% máximo
Grasa (extracto seco) m/m: 45-60 %
Sabor: ligeramente salado
Olor: Lácteo característico
Textura:
Grumosa
Color: Blanco

El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe ser manipulado al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, Decreto 3075 de 1997. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no puede exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007

.

Empaque y rotulado: Empaque al vacío. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor y/o empacador (Marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, peso y lote de producción. Cumplir con la Resolución 5109 de 2005
4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramo (Kg).
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 750 Resolución 5109 de 2005

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO CREMA

2.CODIGO UNSPSC: 50131800

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Producto fresco semigraso, untable higienizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo, obtenido por coagulación enzimática de leche pasteurizada, El queso puede ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. El queso crema está clasificado como queso fresco, untable y semigraso.

REQUISITOS GENERALES

Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, consistencia blanda suave y cremosa no sólida para untar. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos

Requisitos técnicos

.

El queso crema fresco, no podrá estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989.El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007

Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Empaque por 250 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 4573

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO COSTEÑO

2.CODIGO UNSPSC: 50131800

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Producto lácteo de color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. El queso costeño picado no se deshace fácilmente, puede tener algunos ojos (orificios circulares), presentar textura dura y seca, su contenido de grasa puede variar entre un queso graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados.
Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos

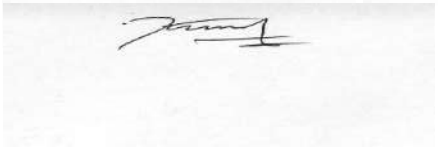
Requisitos técnicos:
. Color: blanco
Sabor: salado. (queso no ácido se detecta un sabor ácido oscilando ente débil y moderado) Humedad: 49% mínimo 56% máximo. El queso fresco para consumo humano no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que, por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C.El queso costeño amasado es moderadamente duro, suelta poca agua y se deshace fácil cuando se frota ente los dedos. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989.
El queso no podrá exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007

Empaque y rotulado:
El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.
El producto podrá ser empacado al vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social

4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Empaque por 500 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 750

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1.DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO CAMPESINO

2.CODIGO UNSPSC: 50131800

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Producto fresco higienizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo, obtenido por coagulación enzimática de leche pasteurizada, de color blanco. Para su conservación debe mantenerse a temperaturas de refrigeración. El queso puede ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano El queso campesino está clasificado como queso fresco, blando graso o semigraso.

REQUISITOS GENERALES

Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados.Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos

Requisitos técnicos

. El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que, por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente.

Humedad:67% máximo.

Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo.

El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C.

El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos

establecidos en la Resolución 1804 de 1989.El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007

Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.El producto podrá ser empacado al vacíoEl rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social

1. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Empaque por 500 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2154 de 2012 Resolución No. 5109 de 2005 Resolución 2906 de 2007 Resolución 333 de 2011. NTC 264 NTC 254 NTC 255

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO CAMEMBERT

2.CODIGO UNSPSC: 40528

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO:
IMAGEN:



GENERAL:

Queso madurado: es el producto que después de su fabricación permanece un tiempo determinado en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos. Queso semimadurado: es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10) días en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de queso. Queso madurado por mohos es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10 días en condiciones ambientales apropiadas, para que se produzca cambios bioquímicos y físicos de maduración, debidos principalmente al desarrollo de mohos específicos en su interior, en su exterior o en ambas partes. Pueden estar cubiertos por ceras o parafinas autorizadas.

REQUISITOS GENERALES

Producto lácteo de color característico, su sabor se caracteriza por ser moderadamente ácido, ligeramente salado, olor característico de los quesos madurados, sin babosidades. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.

.

REQUISITOS TECNICOS: Cuando el queso madurado se elabora a partir de leche

higienizada, este tiempo no debe ser menor de veinte (20) días. Cuando se elabore a partir de la leche cruda este tiempo no debe ser menor de treinta (30) días. En los quesos madurados para su conservación se podrá emplear el Nitratos de potasio o sodio en cantidad máxima de 200 mg/kg de leche. En los Quesos madurados y semimadurados se permite la adición de los siguientes conservantes aplicados en la corteza del producto: Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio, en cantidad-máxima de 1000 mg/kg expresado como ácido benzoico. Él queso madurado puede contener una humedad máxima del 55% en m/m, sin materia grasa, y un porcentaje de materia grasa en base seca mínimo de 45% lo cual lo clasificaría como un queso semigraso madurado, estas características pueden variar dependiendo del tipo de queso si es madurado o semimadurado. El queso madurado puede presentar ojos, su textura debe ser semiblanda, semigrasa, o grasa. El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no debe exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007.

EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.

El queso debe denominarse en el rótulo según la variedad y la clase a que corresponda, por ejemplo: queso camembert madurado por mohos. semiblanda, rico en grasa. En su rotulo puede denominarse como queso madurado. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la

Resolución 5109 de 2005 Ministerio de la Protección Social

.

4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramo (Kg).
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 750

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO BRIE

2.CODIGO UNSPSC: 40528

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO:
IMAGEN:



GENERAL: Queso madurado: es el producto que después de su fabricación permanece un tiempo determinado en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos. Queso semimadurado: es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10) días en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de queso. Queso madurado por mohos es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10 días en condiciones ambientales apropiadas, para que se produzca cambios bioquímicos y físicos de maduración, debidos principalmente al desarrollo de mohos específicos en su interior, en su exterior o en ambas partes.Pueden estar cubiertos por ceras o parafinas autorizadas.

REQUISITOS GENERALES

Producto lácteo de color característico, su sabor se caracteriza por ser moderadamente ácido, ligeramente salado, olor característico de los quesos madurados, sin babosidades. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.

REQUISITOS TECNICOS: Cuando el queso madurado se elabora a partir de leche higienizada, este tiempo no debe ser menor de veinte (20) días. Cuando se elabore a partir de la leche cruda este tiempo no debe ser menor de treinta (30) días. En los quesos madurados para su conservación se podrá emplear el Nitratos de potasio o sodio en cantidad máxima de 200 mg/kg de leche. En los Quesos madurados y

semimadurados se permite la adición de los siguientes conservantes aplicados en la corteza del producto: Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio, en cantidad-máxima de 1000 mg/kg expresado como ácido benzoico. Él queso madurado puede contener una humedad máxima del 55% en m/m, sin materia grasa, y un porcentaje de materia grasa en base seca mínimo de 45% lo cual lo clasificaría como un queso semigraso madurado, estas características pueden variar dependiendo del tipo de queso si es madurado o semimadurado.El queso madurado puede presentar ojos, su textura debe ser semiblanda, semigrasa, o grasa.El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no debe exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007.

EMPAQUE Y ROTULADO:

. El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.

El queso debe denominarse en el rótulo según la variedad y la clase a que corresponda, por ejemplo: queso camembert madurado por mohos. semiblanda, rico en grasa. En su rotulo puede denominarse como queso madurado. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la

Resolución 5109 de 2005 Ministerio de la Protección Social

4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Empaque x 100 GR
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 750

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO AZUL

2.CODIGO UNSPSC: 40528

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO:
IMAGEN:



GENERAL: Queso madurado: es el producto que después de su fabricación permanece un tiempo determinado en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos. Queso semimadurado: es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10) días en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de queso. Queso madurado por mohos es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10 días en condiciones ambientales apropiadas, para que se produzca cambios bioquímicos y físicos de maduración, debidos principalmente al desarrollo de mohos específicos en su interior, en su exterior o en ambas partes. Pueden estar cubiertos por ceras o parafinas autorizadas.

REQUISITOS GENERALES

Producto lácteo de color característico, su sabor se caracteriza por ser moderadamente ácido, ligeramente salado, olor característico de los quesos madurados, sin babosidades. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.

.

REQUISITOS TECNICOS: Cuando el queso madurado se elabora a partir de leche higienizada, este tiempo no debe ser menor de veinte (20) días. Cuando se elabore a partir de la leche cruda este tiempo no debe ser menor de treinta (30) días. En los quesos madurados para su conservación se podrá emplear el Nitratos de potasio o sodio en cantidad máxima de 200 mg/kg de leche. En los Quesos madurados y

semimadurados se permite la adición de los siguientes conservantes aplicados en la corteza del producto: Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio, en cantidad-máxima de 1000 mg/kg expresado como ácido benzoico. Él queso madurado puede contener una humedad máxima del 55% en m/m, sin materia grasa, y un porcentaje de materia grasa en base seca mínimo de 45% lo cual lo clasificaría como un queso semigraso madurado, estas características pueden variar dependiendo del tipo de queso si es madurado o semimadurado. El queso madurado puede presentar ojos, su textura debe ser semiblanda, semigrasa, o grasa. El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no debe exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007.

EMPAQUE Y ROTULADO:

El producto debe ser empacado en material grado alimentario al vacío permitiendo y asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto, durante el transporte y almacenamiento. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o norma que se adicione modifique o sustituya.

4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Empaque x Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162de 1983 NTC 1325

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MORTADELA

2.CODIGO UNSPSC: 50112000

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO:
IMAGEN:



GENERAL: La mortadela es un derivado cárnico procesado, homogenizado, cocido, embutido, elaborado con base en carne de animales destinados para el consumo humano elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, adicionado con o sin grasa de cerdo, cuya mezcla se introduce en fundas, con diámetro superior a 80 mm, sometido o no a tratamiento de ahumado.

REQUISITOS GENERALES

Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de la mortadela, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente establecida para cada especie.

En la elaboración de la mortadela sólo se podrán emplear las materias primas establecidas por el fabricante en proporciones establecidas y autorizadas por la autoridad sanitaria en el momento de otorgarle el Registro sanitario y declaradas en rótulos y etiquetas, las cuales nunca deben ser de inferior calidad.

El producto debe presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada, olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación.

El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación.

La mortadela no debe estar elaborada de la reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución.

REQUISITOS TECNICOS: Las materias primas (carne) empleadas para elaborar la mortadela deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas en la Resolución 676 de 2007.

La mortadela en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya.

Se permite el uso de:

- Nitrato de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (residual)
- Nitrito de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (producto en proceso)

El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No puede llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado.
La mortadela debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos.

La mortadela debe tener registro sanitario INVIMA vigente

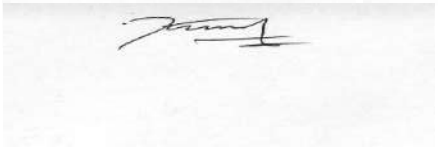
EMPAQUE Y ROTULADO:

El producto debe ser empacado en material grado alimentario al vacío permitiendo y asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto, durante el transporte y almacenamiento. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o norma que se adicione modifique o sustituya.

4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Empaque x Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162de 1983 NTC 1325

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MORCILLA

2.CODIGO UNSPSC: 50112000

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO:
IMAGEN:



GENERAL:

Morcilla o rellena, es un derivado cárnico procesado, cocido, embutido en tripas naturales o fundas, elaborado con base en la sangre de los animales de abasto público, con el agregado o no de grasa, vísceras picadas, arroz, verduras, especias, entre otros. La morcilla se clasifica como una especialidad sin requisitos de composición específicos.

REQUISITOS GENERALES

Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de la morcilla, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente según la especie. La sangre utilizada en la elaboración de deben garantizar los procedimiento y condiciones necesarias para evitar la contaminación. En la elaboración de la morcilla solo se podrán emplear las materias primas establecidas por el fabricante en proporciones establecidas y autorizadas por la autoridad sanitaria en el momento de otorgarle el Registro sanitario y declaradas en rótulos y etiquetas, las cuales nunca deben ser de inferior calidad. El producto debe presentar color, olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación. Se prohíbe el reprocesamiento de producto terminado proveniente de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución.

.

REQUISITOS TECNICOS: Las materias primas empleadas para elaborar la morcilla deben cumplir con los límites permitidos de medicamentos veterinarios establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La morcilla en su composición solo debe emplear aditivos

de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. La morcilla cocida deberá alcanzar una temperatura de 72 °C en su elaboración. La morcilla debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos Las morcillas deben tener registro sanitario INVIMA vigente

EMPAQUE Y ROTULADO:

La morcilla se debe ser empacado en material grado alimenticio permitido, o en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. Producto empacado al vacio, sometido a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 30 días. La morcilla además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de los derivados cárnicos debe incluir la siguiente información: Indicación del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (Refrigerado, ahumado, etc.).

4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Empaque x Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162de 1983 NTC 1325

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MANTEQUILLA

2.CODIGO UNSPSC: - 50131701

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: 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.

REQUISITOS GENERALES

La mantequilla debe presentar:
Olor: Característico, libre de rancidez. Color: crema, característico del producto.
La mantequilla no higienizada sólo podrá utilizarse como ingrediente en preparados alimenticios, Industriales o culinarios que se sometan a proceso de higienización y no podrá expenderse para consumo humano directo. Esto debe declararse en el rótulo.La mantequilla debe estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea.El producto debe estar libre de contaminación química, materias extrañas, olores objetables o infestación de insectos.

Requisitos técnicos: La mantequilla debe cumplir con los siguiente requisitos:
Materia grasa %m/m:
80% mínimo Humedad:
16% máximo.
Sólidos lácteos no grasos % mlm,
2,0%máximo Cloruro de sodio
%m/m: 3,0% máximo.

Índice de Reichert-
Meissel : 22-32
Prueba de Kreiss:
negativa Prueba de
fosfatasa:negativa
La mantequilla debe estar prácticamente exenta de sustancias tóxicas y residuos de droga o medicamentos.El producto debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. Y la NTC 734.

Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado o empacado en recipientes 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.
El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Empaque de 500 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. NTC 734

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LONGANIZA

2.CODIGO UNSPSC: 50112000

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO:
IMAGEN:



GENERAL:

La longaniza es un embutido largo, relleno de carne de cerdo picada._Está compuesto por el intestino de cerdo relleno de una mezcla de carne picada condimentada con especias.

CARACTERISTICAS FISICAS Y ORGANOLEPTICAS:

Color, Olor y sabor: Característica.
Textura: Consistente, sin llegar a estar apelmazado

EMPAQUE Y ROTULADO:

La longaniza se debe ser empacada en material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas del producto, puede empacarse al vacío. Los productos empacados al vacío, cocidos no enlatados, sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 30 días. La longaniza debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan

.

4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Empaque x Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1325

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: KUMIS

2.CODIGO UNSPSC: **50131701**

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de *Estreptococos Lactis* o Cremoris y *Lactobacillus Bulgaricus*, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final

.

Características físicas y organolépticas: Carbohidratos 15 %
Proteína 4 %
Lípidos-Grasa 3 %
Agua 77 %
Minerales 1 %

Calorías aportadas por 100 g 79,5.

Requisitos técnicos: Producto ligeramente acido con pH de 4,4 - 4,5, con textura media y olor característico.
Aditivos: Tanto los ingredientes como los aditivos utilizados cumplirán las normas exigidas por la legislación vigente.

Empaque y rotulado: Se presentará debidamente envasado en recipientes cerrados en material autorizado para este fin.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Envase x 1 Litro (L)
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4087 Resolución 2310 de 1986

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: JAMON DE CERDO TAJADO

1. CODIGO UNSPSC: **50112000**

2. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: El jamón es un derivado cárnico, cocido, moldeado, embutido o prensado elaborado con carne de animales destinadas para el consumo humano, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, excluyéndose la carne homogenizada y picada, en cuyo empaque se deberá hacer referencia a la especie animal empleada, sometido o no a tratamiento de ahumado. El Jamón crudo madurado es un producto cárnico procesado crudo, no embutido, elaborado con carne de animales de abasto público y sometido a un proceso de maduración o curado que garantice su conservación por largo tiempo, en cuyo empaque se deberá hacer referencia a la especie animal empleada. El jamón se clasifica como:

• Producto procesado, cocido, y embutido

Producto cárnico procesado crudo, no embutido

Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración del jamón, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente establecida pará cada especie. En la elaboración del jamón solo se podrán emplear las materias primas establecidas por el fabricante en proporciones establecidas y autorizadas por la autoridad sanitaria en el momento de otorgarle el Registro sanitario y declaradas en rótulos y etiquetas, las cuales nunca deben ser de inferior calidad. El producto debe presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada, olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación. El jamón no puede estar elaborado de la reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Requisitos técnicos: Las materias primas (carne) empleadas para elaborar el jamón deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas en la Resolución 676 de 2007.El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos y madurados. Los jamones deben tener registro sanitario INVIMA vigente **Empaque y rotulado:** Las materias primas (carne) empleadas para elaborar el jamón deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas en la Resolución 676 de 2007.El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos y madurados. Los jamones deben tener registro sanitario INVIMA vigente
3. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Litro (L)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2154 de 2012 Resolución No. 5109 de 2005 Resolución 2906 de 2007 Resolución 333 de 2011. NTC 264 NTC 254 NTC 255

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BOCADILLO VELEÑO

2. CODIGO UNSPSC: 50161800

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Es un dulce típico de Colombia, originario de la región de Velez – Santander. El bocadillo es una pasta sólida obtenida por la cocción o concentración de pulpa de Guayaba selecta, variedad roja y/o blanca, pintona, madura y sana con adición de edulcorantes naturales o artificiales.

- **Características físicas y organolépticas:** El bocadillo tiene aroma y color característico y una consistencia que permite cortar después de frío sin perder su forma y textura. El bocadillo es un producto de consumo directo como postre, pasabocas el cual puede estar empacado libre de suciedad. Las materias primas empleadas en la elaboración del producto, deben ser inspeccionados, previo al uso y deben cumplir con los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que garanticen un producto inocuo.

  El producto debe presentar las siguientes características organolépticas: Olor a guayaba, Color rojo oscuro, Sabor dulce característico de la guayaba. Debe estar libre de la presencia de plagas (insectos o larvas), humedad extra anormal y fermentación.

- **Requisitos técnicos**: El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 3075 del Ministerio de Salud en lo referente a productos elaborados para consumo directo. Sin cobertura de azúcar. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.

- **Empaque y rotulado:** Envueltos en hojas de vijao, presentación en caja de madera o en su empaque de origen. Deberá traer anexa fecha de empaque y fecha máxima de

vencimiento.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 3075 Resolución 14712 de 1984 Resolución 5109 de 2005

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BOCADILLO EN LONJA**

2. **CODIGO UNSPSC: 50161800**

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: El bocadillo es una pasta sólida obtenida por la cocción o concentración de pulpa de Guayaba selecta, variedad roja y/o blanca, pintona, madura y sana con adición de edulcorantes naturales o artificiales.

- **Características físicas y organolépticas:** El bocadillo tiene aroma y color característico y una consistencia que permite cortar después de frío sin perder su forma y textura. El bocadillo es un producto de consumo directo como postre, pasabocas el cual puede estar empacado libre de suciedad. Las materias primas empleadas en la elaboración del producto, deben ser inspeccionados, previo al uso y deben cumplir con los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y organolépticos que garanticen un producto inocuo.

  El producto debe presentar las siguientes características organolépticas: Olor a guayaba, Color rojo oscuro, Sabor dulce característico de la guayaba. Debe estar libre de la presencia de plagas (insectos o larvas), humedad extra anormal y fermentación.

- **Requisitos técnicos**: El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 3075 del Ministerio de Salud en lo referente a productos elaborados para consumo directo. Sin cobertura de azúcar. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Recuento de Coliformes fecales UFC/ml: ausencia. Detección de Salmonella/25g: ausencia. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del

ministerio de la Protección Social. - **Empaque y rotulado:** El producto se debe empacar en materiales que le proporcionen una adecuada protección, conservación, higiene y características durante el transporte y almacenamiento. Empaque individual en su totalidad en envoltura de polipropileno El rótulo debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de Protección Social.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Unidad x 500 gr.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 3075 Resolución 14712 de 1984 Resolución 5109 de 2005.

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BICARBONATO DE SODIO

2. CODIGO UNSPSC: 50181709

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Mezcla homogénea de ingredientes que actúan como agentes leudantes en productos de panadería, pastelería, etc. Fina granulometría. Alto y constante poder de gasificación. Doble acción: actúa en el reposo y en el horneo.

- **Características físicas y organolépticas:** El producto se debe elaborar con buenas prácticas de manufactura Se deben inocuos por sí mismos en condiciones normales de uso, se deben presentar en forma de polvo. Debe tener color, sabor y aroma característicos del producto
- **Requisitos técnicos**: El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC- 1582**.**
- **Empaque y rotulado:** Debe estar empacada en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos y materias primas.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Lb (500 gr).

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC- 1582 Resolución 5109 de 2005

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AZUCAR DE COLORES

2. CODIGO UNSPSC: 50161509

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: La azúcar de colores es un producto alimenticio elaborado a partir de sacarosa refinada proveniente de Saccharum officinarum, sometida a procesos de coloración con colorantes permitidos para uso alimentario. Se utiliza como decoración en productos de panadería, repostería y confitería. Se presenta en cristales o granulados de distintos colores, con textura uniforme y apta para consumo humano

- **Requisitos técnicos**: El producto debe garantizar condiciones adecuadas de calidad, higiene e inocuidad durante almacenamiento y transporte.
- **Empaque y rotulado:** Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación, lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:

Cristales uniformes y secos.
Colores homogéneos y estables.
Uso exclusivo de colorantes autorizados para alimentos.
Libre de humedad excesiva, grumos o materias extrañas.
Empaque sellado, resistente y apto para contacto con alimentos.
Rotulado conforme a normatividad sanitaria vigente.
Vida útil mínima indicada por el proveedor.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Lb.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 611 Resolución 5109 de 2005 Resolución 2674 de 2013 Cumplimiento de la normatividad sanitaria colombiana para productos de confitería y uso de colorantes alimentarios.

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AZUCAR BLANCA REFINADA**

2. **CODIGO UNSPSC: 50161509**

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: Azúcar Blanco: producto sólido cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar *(Saccharum officinarum L)*, constituido esencialmente por sacarosa, obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que no ha sido sometido a proceso de refinación.

- **Características físicas y organolépticas:** El azúcar blanco no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una inadecuada manipulación del producto. El contenido de metales pesados en el azúcar blanco no debe ser superior, al indicado en el Codex Alimentarius. Debe cumplir con los límites permitidos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social**.**
- **Requisitos técnicos**: El azúcar blanco destinado para consumo directo deberá cumplir con todos los requisitos físicos, químicos y microbiológicos indicados en la norma técnica NTC 611.
- **Empaque y rotulado:** Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación, lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El azúcar blanco se debe empacar en un material adecuado que no altere las características del producto y preserven durante su transporte y almacenamiento. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en

la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Bulto x 50 Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 611 Resolución 5109 de 2005 Resolución 810 de 2021 Resolución 2674 de 2013

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AZAFRAN

2. CODIGO UNSPSC: 50171550

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: El azafrán es una especia obtenida de los estigmas secos de la flor *Crocus sativus L.,* caracterizada por su color rojo intenso, aroma distintivo y alto poder colorante. Se utiliza como condimento y colorante natural en preparaciones gastronómicas como arroces, sopas, salsas y platos tradicionales.

- **Requisitos técnicos**: El producto debe presentarse en hebras secas o en polvo, limpio, seco y libre de impurezas o adulteraciones, garantizando condiciones adecuadas de calidad, inocuidad y conservación durante almacenamiento y transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423.

  El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.

- **Empaque y rotulado:** Los empaques deben ser de un material atóxico, inocuo inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:

Hebras íntegras de color rojo intenso

Aroma característico fuerte y penetrante.

Alto poder colorante natural.

Libre de humedad excesiva, moho, adulteraciones o materias extrañas.

Empaque hermético, resistente y apto para contacto con alimentos. Rotulado conforme a normatividad sanitaria vigente. Vida útil mínima indicada por el proveedor.	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x gramo (gr).
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4423 Resolución 5109 de 2005 Resolución 2906 de 2007 Resolución 4241 de 1991

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AVENA MOLIDA

2. CODIGO UNSPSC: 50221301

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: La harina de avena es el producto obtenido de la molienda y tamizado de la avena en hojuelas, la cual es un producto precocido y laminado obtenido de granos de avena sin cáscara de la especie A. Sativa L., y A. Byzantina L.

- **Características físicas y organolépticas:** Características sensoriales de la harina de avena:

  Olor: característico de la avena.

  Color: blanco.

  Sabor: propio de la avena.

  Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo.

  No se permite el uso de conservantes.

  La harina de avena debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable.

- **Requisitos técnicos**: La harina de avena debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 2160. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
- **Empaque y rotulado:** Los empaques deben ser de un material atóxico, inocuo inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 2160 Resolución 5109 de 2005 Resolución 2906 de 2007

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AVENA EN HOJUELAS

2. CODIGO UNSPSC: 50221301

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: La avena en hojuelas es un producto alimenticio obtenido a partir del grano de Avena sativa L., sometido a procesos de limpieza, descascarillado, vaporizado y laminado para formar hojuelas. Se caracteriza por su textura suave, color crema claro y sabor natural ligeramente dulce.

Es utilizada en preparaciones como bebidas, sopas, granolas, panadería, repostería y alimentación institucional.

- **Requisitos técnicos**: La harina de avena debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 2160. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
- **Empaque y rotulado:** Los empaques deben ser de un material atóxico, inocuo inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:

Hojuelas uniformes, de tamaño regular.

Color, olor y sabor característicos de la avena.

Libre de humedad excesiva, insectos, moho o materias extrañas.

Empaque sellado, resistente y apto para contacto con alimentos.

Rotulado conforme a normatividad sanitaria vigente.

Vida útil mínima indicada por el proveedor.	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 2160 Resolución 5109 de 2005 Resolución 2906 de 2007

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AVELLANAS

2. CODIGO UNSPSC: 50101716

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Las avellanas son frutos secos obtenidos del árbol Corylus avellana, caracterizados por su forma redondeada, textura firme y sabor suave ligeramente dulce. Pueden presentarse enteras, peladas o tostadas, según requerimiento.

Son utilizadas en panadería, repostería, confitería, industria chocolatera y preparaciones gastronómicas.

- **Requisitos técnicos**: El producto debe presentarse limpio, seco y libre de impurezas o contaminantes, garantizando condiciones adecuadas de calidad, inocuidad y conservación durante almacenamiento y transporte.
- **Empaque y rotulado:** Los empaques deben ser de un material atóxico, inocuo inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Frutos enteros y uniformes, sin daño físico significativo.

Color, olor y sabor característicos de la avellana.

Libre de humedad excesiva, rancidez, moho, insectos o materias extrañas.

Bajo porcentaje de frutos partidos (cuando se requiera presentación entera).

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Empaque sellado, resistente y apto para contacto con alimentos. Rotulado conforme a normatividad sanitaria vigente. Vida útil mínima indicada por el proveedor.	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente en Colombia. Registro sanitario INVIMA (cuando aplique).

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ATUN LOMITO EN LATA**

2. **CODIGO UNSPSC: 50467007**

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: 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. El atún se clasifica en Extra o de lujo, Lomos, Trozos y Rallado.

- **Características físicas y organolépticas:** El atún puede ser con base agua o aceite. Las latas deben estar exentas de oxido, abombamientos ni deformidades en la misma. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- **Requisitos técnicos**: Contenido de Histamina: 50 mg/kg máximo.

  Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %: 2,0 máximo

  La salmuera debe estar exenta de nitritos de sodio o de potasio.

  El peso escurrido para atún en conserva con aditivos e ingredientes con aditivos y sin ingredientes o sin aditivos con ingredientes, deberá ser mínimo el 75% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones.

  El atún enlatado en conserva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276. El atún en lata

debe cumplir con la NTC 4433 que establece los requisitos microbiológicos para evaluar la esterilidad comercial de los alimentos. **Empaque y rotulado:** Los envases deben ser herméticos y elaborados en materiales inocuos resistentes y, atóxicos, inalterables al ser sometidos a tratamiento térmico, su contacto con el producto no debe alterar las características físicas, químicas y sensoriales de producto durante su vida útil. El envase no debe presentar deformaciones u otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Lata x 180 gr neto.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1276 Decreto 561 de 1984 Resolución 148 de 2007

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ARVEJA VERDE SECA

2. CODIGO UNSPSC: 50221001

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Es un tipo de grano usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios, se clasifican en clases y en grados de calidad, su clase se caracteriza por el color y el tamaño.

- **Características físicas y organolépticas:** No perecedero tiene una forma de circunferencia con tegumentos externos de color uniforme verde los cuales el 95% tiene un diámetro aproximadamente de 4,76 mm. Contiene alrededor de un 10 a 12% de agua.
- **Requisitos técnicos**: No se aceptan arvejas cuya humedad exceda el 15% de humedad. en óptimas condiciones de almacenamiento su vida útil puede llegar hasta 4 meses a temperatura ambiente.
- **Empaque y rotulado:** El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Empaque y Bolsa de polietileno.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 5109 de 2005 Resolución 2674 de 2013

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

	Resolución 810 de 2021 NTC 791

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ARROZ PARBOLIZADO**

2. **CODIGO UNSPSC: 50221101**

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: El arroz parbolizado es una variedad del Oryza sativa L. sometida a un proceso hidrotérmico previo al descascarado, que permite la migración parcial de nutrientes del salvado hacia el grano. Este tratamiento mejora su valor nutricional, resistencia a la sobrecocción y firmeza del grano. Se caracteriza por su color ligeramente dorado o ámbar en estado crudo y por mantener los granos sueltos y firmes después de la cocción.

- **Requisitos técnicos**: El producto debe presentarse limpio, seco, libre de impurezas y contaminantes, garantizando condiciones adecuadas de calidad, inocuidad y conservación durante almacenamiento y transporte.
- **Empaque y rotulado:** Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 5109 DE 2025 del Ministerio de Protección Social.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:** Granos enteros, uniformes y de color característico.
   Bajo porcentaje de grano partido.
   Resistente a la sobrecocción.
   Libre de insectos, humedad excesiva, moho o materias extrañas.
   Empaque sellado, resistente y apto para contacto con alimentos.

Rotulado conforme a normatividad sanitaria vigente. Vida útil mínima indicada por el proveedor.	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 5109 de 2005 Cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente en Colombia. Registro sanitario INVIMA (cuando aplique).

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ARROZ BOMBA**

2. **CODIGO UNSPSC: 50221101**

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: El arroz bomba es una variedad de grano corto del *Oryza sativa L.,* caracterizado por su alta capacidad de absorción de líquidos y por mantener su forma y textura firme durante la cocción.

Es utilizado principalmente en preparaciones gastronómicas como paellas y platos que requieren absorción uniforme de caldo sin que el grano se abra o se vuelva pastoso.

- **Requisitos técnicos**: El producto debe presentarse limpio, seco, libre de impurezas y contaminantes, garantizando condiciones adecuadas de calidad, inocuidad y conservación durante almacenamiento y transporte.
- **Empaque y rotulado:** Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 5109 DE 2025 del Ministerio de Protección Social.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:** Granos cortos, redondeados y uniformes.

   Color blanco uniforme, sin manchas ni decoloraciones.

   Alta capacidad de absorción sin pérdida de estructura.

   Bajo porcentaje de grano partido.

   Libre de insectos, humedad excesiva, moho o materias extrañas.

   Empaque sellado, resistente y apto para contacto con alimentos.

Rotulado conforme a normatividad sanitaria vigente. Vida útil mínima indicada por el proveedor.	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 5109 de 2005 Cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente en Colombia. Registro sanitario INVIMA (cuando aplique).

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ARROZ ENTERO BLANCO Tipo 1**

2. **CODIGO UNSPSC: 50221101**

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: 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.

- **Características físicas y organolépticas:** No se debe adicionar mineral. No se deben adicionar colorantes no permitidos por legislación nacional vigente. No se acepta el arroz blanco que esté infectado o infestado. El arroz blanco no debe exceder los límites de metales pesados, ni de plaguicidas establecidos en el Codex alimentarius.
- **Requisitos técnicos**: La humedad del arroz blanco no debe ser mayor a 14%.

  El arroz blanco no debe tener contenido de Aflatoxinas superior a 20 ppb.

  Arroz blanco seleccionado Vitamina A y Ácido fólico.

  Debe cumplir los requisitos establecidos en la NTC 671
- **Empaque y rotulado:** Empacado o a granel. Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 5109 DE 2025 del Ministerio de Protección Social.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Bulto x 50 Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 5109 de 2005 NTC 671

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ARROZ BASMATI

2. CODIGO UNSPSC: 50221101

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: El arroz basmati es una variedad de grano largo del *Oryza sativa L.*, caracterizado por su longitud superior al promedio, textura ligera y aroma natural distintivo. Durante la cocción, los granos permanecen sueltos y separados.

Es ampliamente utilizado en preparaciones gastronómicas internacionales, especialmente en platos orientales y recetas que requieren arroz de grano largo y aromático.

- **Requisitos técnicos**: El producto debe presentarse limpio, seco, libre de impurezas y contaminantes, garantizando condiciones adecuadas de calidad, inocuidad y conservación durante almacenamiento y transporte.
- **Empaque y rotulado:** Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 5109 DE 2025 del Ministerio de Protección Social.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Granos largos, enteros y uniformes.

Aroma característico natural del arroz basmati.

Bajo porcentaje de grano partido.

Libre de insectos, humedad excesiva, moho o materias extrañas.

Empaque sellado, resistente y apto para contacto con alimentos.

Rotulado conforme a normatividad sanitaria vigente.

Vida útil mínima indicada por el proveedor.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 5109 de 2005 Cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente en Colombia. Registro sanitario INVIMA (cuando aplique).

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ARROZ ARBOREO

2. CODIGO UNSPSC: 50221101

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: El arroz arbóreo es una variedad de grano corto o medio del *Oryza sativa*, caracterizado por su alto contenido de almidón y su capacidad para absorber líquidos sin perder su estructura. Es utilizado principalmente en la preparación de risottos y otras recetas que requieren textura cremosa y grano firme.

- **Requisitos técnicos**: El producto debe presentarse limpio, seco, libre de impurezas y contaminantes, garantizando condiciones adecuadas de calidad, inocuidad y conservación durante almacenamiento y transporte.
- **Empaque y rotulado:** Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 5109 DE 2025 del Ministerio de Protección Social.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Granos enteros, uniformes y de tamaño característico.

Color blanco perlado, sin manchas ni decoloraciones.

Libre de insectos, humedad excesiva, moho o materias extrañas.

Bajo porcentaje de grano partido.

Empaque sellado, resistente y apto para contacto con alimentos.

Vida útil mínima indicada por el proveedor.

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Kg.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 5109 de 2005 NTC 671

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AREQUIPE**

2. **CODIGO UNSPSC: 50192400**

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: Producto lácteo higienizado, condensado azucarado, obtenido por la condensación térmica de la mezcla de leche, sacarosa u otros azucares naturales, aditivos e ingredientes opcionales.

- **Características físicas y organolépticas:** En la elaboración del producto lácteo condensado azucarado se permite el empleo de saborizantes, incluidos los naturales, de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación. En el arequipe queda prohibida la adición de almidones. El arequipe se caracteriza porque su consistencia es blanda y toma la forma de su empaque. Debe estar exento de sustancias toxicas o residuos de drogas o medicamentos.
- **Requisitos técnicos**:

  Cuando el dulce se combine con otros ingredientes, el dulce de leche debe ser el componente

  principal en una cantidad mínima de 70%.

  Sólidos lácteos no grasos % m/m, 17 % mínimo

  Humedad % m/m: 30% máximo

  Cenizas % m/m: 2,0 máximo

  Almidones Negativo.

No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni de grasas de procedencia no lácteas. Los dulces de leche deben cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud y NTC 3757. - **Empaque y rotulado:** El producto se empacará en recipientes suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109 de 2005.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x libra (500 gr).
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2674 de 2013 Resolución 5109 de 2005 Resolución 2310 de 1986 Resoluciones 810 de 2021 NTC 3757

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ARANDANO CON CUBIERTA DE CHOCOLATE 60%**

2. **CODIGO UNSPSC: 50161509**

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: Producto alimenticio elaborado a partir de arándanos deshidratados recubiertos con chocolate que contiene mínimo 60% de cacao.

Se caracteriza por presentar centro de fruta deshidratada de textura suave y cubierta externa uniforme de chocolate oscuro. Su sabor combina notas dulces y ligeramente ácidas con el amargor característico del cacao. Se presenta como fruta parcialmente deshidratada, de textura suave o semiseca, color rojo oscuro a morado intenso y sabor característico ligeramente dulce o ácido. Es utilizado en panadería, repostería, granolas, mezclas de frutos secos y preparaciones gastronómicas.

- **Requisitos técnicos**: Cacao al 60 %, cuerpos independientes, con el máximo diámetro que permite que el peso, el borde reducido al mínimo para facilitar su recubrimiento.

  Debe garantizar condiciones adecuadas de calidad, higiene e inocuidad durante almacenamiento y transporte, conservando sus características físicas y sensoriales.

- **Empaque y rotulado:** Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil.

  El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:** Cobertura uniforme de chocolate con mínimo 60% de cacao.

   Centro de arándano deshidratado en buen estado, sin fermentación ni humedad excesiva.

	Color, olor y sabor característicos del chocolate oscuro y del arándano. Libre de materias extrañas, moho o rancidez. Empaque sellado, resistente y apto para contacto con alimentos. Rotulado conforme a normatividad sanitaria vigente. Vida útil mínima indicada por el proveedor.
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Paquete x 60 gr.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente en Colombia. Registro sanitario INVIMA. Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ANCHOAS EN CONSERVA

2. CODIGO UNSPSC: 50121538

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Producto alimenticio elaborado a partir de peces de la familia Engraulidae, sometidos a proceso de salazón, maduración y posterior conservación en aceite vegetal comestible o salmuera.

Se caracteriza por su sabor intenso, textura firme y color marrón rojizo uniforme. Es utilizado como ingrediente en preparaciones gastronómicas tales como ensaladas, salsas, pizzas y platos elaborados.

- **Requisitos técnicos**: El producto debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. La anchoa enlatada en conserva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276.
- **Empaque y rotulado:** Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil.

  El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Filetes enteros o porciones uniformes.

Olor y sabor característicos, sin signos de rancidez.

Color uniforme, sin manchas anormales.

Libre de espinas excesivas, materias extrañas o contaminación.

Conservado en aceite vegetal apto para consumo humano o salmuera. Envase hermético, íntegro, sin abolladuras ni fugas. Rotulado conforme a la normatividad sanitaria vigente. Vida útil mínima indicada por el proveedor.	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Lata x 56 gr.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1443, NTC 1276 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ALMIDON MODIFICADO DE YUCA

2. CODIGO UNSPSC: 10151518

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: El almidón modificado de yuca expandido es un producto alimenticio obtenido mediante procesos físicos, químicos o enzimáticos aplicados al almidón natural extraído de la raíz de yuca (*Manihot esculenta*), con el fin de mejorar sus propiedades funcionales como expansión, estabilidad, textura y rendimiento en procesos de cocción.

Es utilizado principalmente en panadería, repostería y elaboración de productos horneados o fritos que requieren expansión, suavidad y estructura.

- **Requisitos técnicos**: Debe presentarse en forma de polvo fino, seco y homogéneo, garantizando condiciones adecuadas de calidad, inocuidad y conservación durante el almacenamiento y transporte.
- **Empaque y rotulado:** Empaque sellado, resistente y apto para contacto con alimentos. Deberá traer anexa fecha de empaque y fecha máxima de vencimiento.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:** Polvo fino, homogéneo y de libre fluidez.
   Alta capacidad de expansión durante procesos térmicos.
   Color, olor y sabor característicos del almidón de yuca.
   Libre de humedad excesiva, grumos, moho o materias extrañas.
   Vida útil mínima indicada por el proveedor.

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Kg.

6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente en Colombia. Registro sanitario INVIMA. Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) del proveedor.

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ALMIDON DE PAPA	
2. CODIGO UNSPSC: 10151519	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El almidón de papa es un producto alimenticio obtenido a partir del procesamiento de la papa *(Solanum tuberosum*), presentado en forma de polvo fino, blanco, inodoro y de alta capacidad espesante. Es utilizado en la industria alimentaria, panadería, repostería y en preparaciones gastronómicas como agente espesante, estabilizante y texturizante. - **Requisitos técnicos**: Debe presentarse limpio, seco y libre de impurezas, garantizando condiciones adecuadas de calidad, inocuidad y conservación durante el almacenamiento y transporte. - **Empaque y rotulado:** Empaque sellado, resistente y apto para contacto con alimentos. Deberá traer anexa fecha de empaque y fecha máxima de vencimiento.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo fino, homogéneo y de libre fluidez. Color, olor y sabor característicos del almidón de papa. Libre de humedad excesiva, grumos, moho o materias extrañas. Empaque sellado, resistente y apto para contacto con alimentos. Vida útil mínima indicada por el proveedor.	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.

	Registro sanitario INVIMA. Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) del proveedor.

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ALMIDON DE MAIZ

2. CODIGO UNSPSC: 10151517

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: El almidón de maíz es un producto alimenticio obtenido a partir del procesamiento del grano de maíz (*Zea mays*), presentado en forma de polvo fino, blanco e inodoro. Es utilizado como espesante, estabilizante y agente texturizante en la industria alimentaria, panadería, repostería y preparaciones gastronómicas.

- **Requisitos técnicos**: 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.
- **Empaque y rotulado:** Empaque sellado, resistente y apto para contacto con alimentos. Deberá traer anexa fecha de empaque y fecha máxima de vencimiento.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo fino, homogéneo y de libre fluidez.

Color, olor y sabor característicos del almidón de maíz.

Libre de humedad excesiva, grumos, moho o materias extrañas.

Empaque sellado, resistente y apto para contacto con alimentos.

Vida útil mínima indicada por el proveedor.

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente en Colombia.

	Registro sanitario INVIMA. Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) del proveedor.

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ALMIDON AGRIO DE YUCA	
2. CODIGO UNSPSC: 10151518	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El almidón agrio de yuca es un producto alimenticio obtenido a partir de la fermentación natural y posterior secado del almidón extraído de la raíz de yuca (Manihot esculenta). Se caracteriza por su sabor ligeramente ácido y por su capacidad de expansión durante la cocción. Es ampliamente utilizado en panadería y gastronomía tradicional para la elaboración de productos horneados. - **Requisitos técnicos**: El producto debe presentarse en forma de polvo fino, seco, de color blanco a crema, libre de impurezas, garantizando su calidad, inocuidad y estabilidad durante el almacenamiento y transporte. - **Empaque y rotulado:** Empaque sellado, resistente y apto para contacto con alimentos. Deberá traer anexa fecha de empaque y fecha máxima de vencimiento.	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:** Polvo fino, homogéneo y de libre fluidez. Color, olor y sabor característicos del almidón agrio de yuca. Libre de humedad excesiva, grumos, moho o materias extrañas. Vida útil mínima indicada por el proveedor.	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplimiento de la normatividad sanitaria

	vigente en Colombia. Registro sanitario INVIMA. Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) del proveedor.

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ALMENDRAS

2. CODIGO UNSPSC: 50101716

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Es el fruto del almendro, o, mejor dicho, la semilla encerrada dentro del hueso del fruto del almendro *(Prunus amygdalus).*

- **Características físicas y organolépticas:** La almendra tiene un elevado valor nutritivo. Destaca su composición en proteínas (20%), fibra (14%) y grasa (53,5%), en su mayor parte en forma de ácido oleico. También cabe destacar su contenido en minerales (magnesio, hierro, potasio) y vitaminas (E, B1, B2.).
- **Requisitos técnicos**:

  Sabor: Característico de la almendra

  Color: marrón claro, característico de la cascara de la almendra

  Olor: Característico

  Aspecto: Firme al tacto, con estrías, rugosa

  Sin muestras de ataque por insectos
- **Empaque y rotulado:** Bolsa plástica transparente. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 810 de 2021 Resolución 5109 de 2005 NTC 1291

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ALMENDRA LAMINADA**

2. **CODIGO UNSPSC: 50101716**

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: La almendra laminada es un producto alimenticio obtenido del fruto del almendro (*Prunus dulcis)*, procesado mediante corte en láminas delgadas y uniformes. Es utilizada como insumo en panadería, repostería, gastronomía y elaboración de productos alimentarios.

- **Características físicas y organolépticas:** La almendra tiene un elevado valor nutritivo. Destaca su composición en proteínas (20%), fibra (14%) y grasa (53,5%), en su mayor parte en forma de ácido oleico. También cabe destacar su contenido en minerales (magnesio, hierro, potasio) y vitaminas (E, B1, B2.).
- **Requisitos técnicos**:

  Sabor: Característico de la almendra

  Color: marrón claro, característico de la cascara de la almendra

  Olor: Característico

  Aspecto: Firme al tacto, con estrías, rugosa

  Sin muestras de ataque por insectos
- **Empaque y rotulado:** Bolsa plástica transparente. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:** Láminas uniformes, enteras o parcialmente fraccionadas.

Color, olor y sabor característicos de la almendra. Libre de humedad excesiva, rancidez, moho o materias extrañas. Empaque sellado, resistente y apto para contacto con alimentos. Vida útil mínima indicada por el proveedor.	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 810 de 2021 Resolución 5109 de 2005 NTC 1291

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ALIMENTO A BASE DE MALTA Y COCOA	
2. CODIGO UNSPSC: 50202307	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Alimento granulado a base de malta y cocoa con Vitaminas y minerales. El chocolate en polvo es la mezcla del cacao en polvo con azúcares y/o edulcorantes al extracto seco. El producto puede contener como mínimo un 70% (m/m) de chocolate cuando los agregados son visibles y separados. - **Características físicas y organolépticas:** Alimento seco, libre de impurezas y cuerpos extraños. - **Requisitos técnicos**: Extracto de malta, leche entera en polvo, azúcar, cocoa, sales minerales, vitaminas C, B1, B2, B6, B12, niacina, ácido pantoténico, lecitina de soya, bicarbonato de soda, saborizante artificial. - **Empaque y rotulado:** El producto se debe envasar en material, que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El producto en el rótulo debe contener toda la información técnica y especificaciones requeridas para su uso. Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 810 de 2021 Resolución 5109 de 2005

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ALCAPARRAS EN CONSERVA

2. CODIGO UNSPSC: 50171904

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: La alcaparra *(Capparisspinosa)* son los frutos (Alcaparrones) y las yemas o capullos florales que no se han abierto (Alcaparras) comestibles; En el proceso de conserva las alcaparras son sumergidas en una solución de sal, que fermenta por sí solo o con la ayuda de un inoculo, el cual baja el pH y aumenta la acidez del mismo, con el objeto de poder extender su conservación.

- **Características físicas y organolépticas:** Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Deberán estar libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños. El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud. Libres de impurezas y cuerpos extraños.
- **Requisitos técnicos**: Deberán presentarse de tal forma que permitan la manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. No exceder los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas (LMR).
- **Empaque y rotulado:** En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. El producto en su rótulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Frasco x 250 gr peso neto.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2906 de 2007 Resolución 2155 de 2012 Resolución 2906 de 2007 NTC 512-1 NTC 512-2

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AJONJOLI NATURAL SIN TOSTAR

2. CODIGO UNSPSC: 10151516

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: El ajonjolí negro es una semilla oleaginosa obtenida de la planta Sesamum indicum, caracterizada por su color negro intenso, sabor ligeramente tostado y alto valor nutricional. Es utilizado como insumo alimentario en panadería, repostería, cocina tradicional, elaboración de salsas, mezclas de semillas y productos procesados.

- **Requisitos técnicos**: Semillas secas, frescas y ausencia de cuerpos extraños, debidamente protegidas. No exceder los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas (LMR).
- **Empaque y rotulado:** Empacado en bolsa plástica sellada, que garantice la conservación durante transporte y almacenamiento. Rótulos con el nombre del producto, empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento y peso.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños.
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.

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Kg

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2906 de 2007 NTC 536. Cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente en Colombia. Registro sanitario INVIMA (cuando aplique). Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), si aplica.

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AJONJOLI NATURAL SIN TOSTAR

2. CODIGO UNSPSC: 10151606

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Ajonjolí o sésamo: Grano proveniente de cualquier variedad de "*Sesamun indicum*''. Las semillas blancas de ajonjolí tienen buen desarrollo, es exigente en nutrientes del suelo, es una oleaginosa que provee hierro, lecitina, potasio, sodio, se usan en panificación y repostería, de fácil digestión para el organismo.

Características físicas y organolépticas: El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. 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.

Requisitos técnicos: Semillas secas, frescas y ausencia de cuerpos extraños, debidamente protegidas. No exceder los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas (LMR).

Empaque y rotulado: Empacado en bolsa plástica sellada, que garantice la conservación durante transporte y almacenamiento. Rótulos con el nombre del producto, empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento y peso.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2906 de 2007 NTC 536.

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AJI TABASCO

2. CODIGO UNSPSC: 10151509

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: El ají tabasco es un producto vegetal obtenido del fruto de la especie *Capsicum frutescens*, caracterizado por su tamaño pequeño, forma alargada, color rojo intenso en su madurez y alto nivel de picor. Es utilizado como insumo alimentario en la elaboración de salsas, condimentos, aderezos y preparaciones gastronómicas.

- **Requisitos técnicos:** La pasta de ají debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 y en la NTC 1631.
- **Empaque y rotulado:** Envase de vidrio que conserve sus características organolépticas, dispositivo dosificador plástico transparente y tapa rosca. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. El rótulo obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social..

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:

Características organolépticas de la pasta de ají:

Color: generalmente rojo característico del producto.

Olor: fuerte propio del producto.

Sabor: fuerte astringente y picante

La pasta de ají debe tener un producto limpio (sin materiales 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	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Frasco por 60 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1631 Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AJI PANCA

2. CODIGO UNSPSC: 50171831

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Es una variedad de ají (Capsicum Chinense L.) que tiene color granate oscuro, su piel es arrugada dado que se seca en la planta, de interior hueco dividido en dos o cuatro costillas verticales interiores que portan las semillas.

- **Requisitos técnicos**: Tamaño: de 10 a 15 cm de largo y 2 a 3,5 cm de ancho, forma cónica alargada. Usos en culinaria peruana: "papa a la huancaína", aji de gallina, "causa a la limeña", tamal, carapulcra, arroz con pato, seco de cabrito, picante de cuy, adobo etc. La floración y fructificación deben darse cuando la temperatura fluctúa entre 18 y 25 °C; a mayor temperatura el ají se deforma y pierde turgencia.
- **Empaque y rotulado:** Envase de vidrio que conserve sus características organolépticas, dispositivo dosificador plástico transparente y tapa rosca. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

  El rótulo obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:
Sabor: Característico.
Color: Granate Oscuro.
Olor: Libre de olores extraños.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Humedad: Max. 9% Libre de material extraño. La pasta de ají debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 y en la NTC 1631.	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 4241 de 1991 Resolución 5109 de 2005 NTC 1631

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AJI MIRASOL**

2. **CODIGO UNSPSC: 50171800**

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: Ají amarillo es una variedad del Capsicum baccatum, Ají amarillo que se ha secado al sol –de ahí su nombre–. En este proceso ha ganado sabores ahumados y dulces. Se usa entero o molido para condimentar aderezos, salsas y demás preparaciones. Para preparar la pasta de ají mirasol, se debe remojar sin pepas ni venas antes de cocinarlo y molerlo.

- **Características físicas y organolépticas:** El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. 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.
- **Requisitos técnicos**: Sabor: Característico. Color: Amarillo característico de la variedad. Olor: libre de olores extraños. Humedad: Max. 9%. Libre de material extraño. La pasta de ají debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 y en la NTC 1631.
- **Empaque y rotulado:** Envase de vidrio que conserve sus características organolépticas, dispositivo dosificador plástico transparente y tapa rosca. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

  El rótulo obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del

Ministerio de la Protección Social.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Color verde, luego amarillo-anaranjado y finalmente, después de secado, amarillo pajizo oscuro. Tamaño: de 10 a 15 cm de largo y 2 a 3,5 cm de ancho, forma cónica alargada. La floración y fructificación deben darse cuando la temperatura fluctúa entre 18 y 25 °C; a mayor temperatura el ají se deforma y pierde turgencia.	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 4241 de 1991 Resolución 5109 de 2005 NTC 1631

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ACIDO LACTICO

2. CODIGO UNSPSC: 12164500

- **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: Conservante y acidulante natural o sintético. Se obtiene de forma natural por extracción del azúcar de la leche (lactosa), o de forma sintética fermentando azúcar de caña (sacarosa), azúcar de uva (glucosa) o almidón de maíz (maicena) con bacterias de la familia *Lactobacillus*. Se emplea para prevenir levaduras y hongos.

- **Requisitos técnicos:** Concentración del 85% de ácido láctico de grado alimenticio.
- **Empaque y rotulado:** El empaque debe ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil.

3. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**
Líquido viscoso, incoloro o amarillento, inodoro e higroscópico. Miscible con agua, alcohol, glicerina.

Densidad: 1,200- 1,210 g/ml

Índice de refracción: > 1,4226

Punto de fusión: 17 ºc

Punto de ebullición: 122 ºc

4. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Lt.
5. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 2376

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ACIDO CITRICO	
2. CODIGO UNSPSC: 12352106	
- DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El ácido cítrico alimentario es un aditivo natural que actúa como acidulante, conservante y antioxidante. Se trata de un ácido orgánico débil que se encuentra de forma natural en los cítricos y, en general, en las células de organismos vegetales y animales. - **Requisitos técnicos:** 100% Ácido cítrico anhídrido (Food Grade). No se encuentran trazas de Sulfatos. - **Empaque y rotulado:** El empaque debe ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil.	
3. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:** Se presenta como un sólido cristalino, blanco o incoloro, inodoro y con un característico sabor ácido.	
4. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Kg.
5. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2606 de 2009 Resolución 333 de 2011

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ACIDO ASCORBICO**

2. **CODIGO UNSPSC: 12162201**

- **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: El ácido ascórbico, conocido comúnmente como vitamina C, es un compuesto vital en nuestra dieta diaria y un ingrediente clave en la industria alimentaria. Este nutriente soluble en agua se encuentra en una amplia variedad de alimentos, incluidos cítricos, bayas y verduras de hojas verdes. El ácido ascórbico se utiliza extensamente como aditivo alimentario para prevenir la oxidación, conservar el color y sabor de los alimentos, y actuar como conservante.

- **Requisitos técnicos:** El producto debe tener por lo menos el 75% de su vida útil.
- **Empaque y rotulado:** El empaque debe ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil.

3. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**

Estado físico: Polvo.

Color: Blanco.

Olor: Característico.

Información importante en relación con la salud, la seguridad y el medio ambiente:

Cambio de estado: 191ºC (punto de fusión).

Temperatura de ignición: 380ºC.

Densidad: 1.65 g/cm3 (a20ºC).

Solubilidad en agua: 333 g/L (a 20ºC).

Valor de pH: 3.0 (a 20ºC) en concentraciones de 5 g/L.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

4. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Kg.
5. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2606 de 2009 Resolución 776 de 2008 Resolución 333 de 2011

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ACHIOTE**

2. **CODIGO UNSPSC: 10151814**

- **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: El achiote (*Bixa orellana*) es un árbol pequeño que pertenece a la familia botánica Bixaceae Colorantes para alimentos. El achiote fundamenta su importancia en el colorante que de él se extrae. En la actualidad se utiliza el achiote en la elaboración de alimentos para consumo humano y en la industria de cosméticos, cerámica y barnices. Frutos y semillas: Se presenta en cápsula de dos valvas hemisféricas, ovoide, elipsoidal o cónica. Cubierta de espinas rígidas o pelos; presentan dehiscencia dorsal, color pardo rojizo o amarillo verdoso. Contiene de 30 a 45 semillas de 3 a 4 mm de largo en forma cónica o pirámides, cubiertas por una delgada capa o arilo, y por su contenido de bixina es de color rojo o anaranjado y constituye la sustancia tintórea o achiote propiamente. Por efectos de tecnología de molienda, se permite utilizar carbohidratos, proteínas comestibles, anticompactantes, grasas o aceites comestibles en el color.

- **Requisitos técnicos:** Debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 15%; máximo Cenizas (%) m/m: 3%; máximo. El producto deberá colorear en amarillo 25 litros de agua destilada por cada 5 gramos del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241de 1991 y los requisitos establecidos en la NTC 409.
- **Empaque y rotulado:** Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.

3. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**
   El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños.
   Color: rojo debe ser propio del producto.

Olor: característico del producto. Sabor: amargo 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. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.	
4. UNIDAD DE MEDIDA:	Libra (500 gr).
5. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2906 de 2007 NTC 409

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ACEITUNA VERDE DESHUESADA	
2. CODIGO UNSPSC: 50171901	
- DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** La aceituna es el fruto del olivo. El fruto es una drupa comestible, de tamaño variable, con una sola semilla, hueso o corazón, en su interior. El fruto del olivo puede cortarse en cualquiera de sus etapas, las aceitunas verdes son cortadas cuando el fruto no ha madurado. - **Requisitos técnicos:** La aceituna de mesa deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la NTC4842. - **Empaque y rotulado:** El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento, transporte, expendio y uso. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC 5121 y NTC 5122.	
3. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:** Sabor: Salado levemente agrio. Aroma: Característico aceituna fermentada. Color: Amarillo verdoso característico. Textura: Turgente.	
4. UNIDAD DE MEDIDA:	Frasco de vidrio x 250 gr (peso drenado).
5. CERTIFICACION CALIDAD	NTC4842 NTC 5121

	NTC 5122

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ACEITUNA NEGRA DESHUESADA	
2. CODIGO UNSPSC: 50171901	
- DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** La aceituna es el fruto del olivo. El fruto es una drupa comestible, de tamaño variable, con una sola semilla, hueso o corazón, en su interior. El fruto del olivo puede cortarse en cualquiera de sus etapas, las aceitunas verdes son cortadas cuando el fruto no ha madurado y las aceitunas negras son cortadas cuando están maduras. Conforme el fruto del olivo madura, se vuelve de verde a rojo, a purpura, volviéndose finalmente negro. - **Requisitos técnicos:** La aceituna de mesa deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la NTC4842. - **Empaque y rotulado:** El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento, transporte, expendio y uso. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC 5121 y NTC 5122.	
3. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:** Sabor: Salado característico de aceituna negra. Aroma: Oliva Color: Negro Textura: Turgente sin carozo	
4. UNIDAD DE MEDIDA:	Frasco de vidrio x 250 gr (peso drenado).
5. CERTIFICACION CALIDAD	NTC4842 NTC 5121

	NTC 5122

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ACEITE VEGETAL**

2. **CODIGO UNSPSC: 50151513**

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: Aceite vegetal comestible de soya, maíz o girasol. Puede estar constituido por la adición de ácidos grasos Omega 3 (ácido a-linolénico), vitamina E. Es el aceite extraído de semillas de una o más oleaginosas, el cual es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física y cuyas características organolépticas han sido modificadas y adecuadas para el consumo.

El aceite vegetal comestible es decir aquel aceite apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. El aceite vegetal refinado no debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto debe estar libre de rancidez de materiales extraños, o de sustancias empleadas en su extracción y refinación.

Características físicas y organolépticas: Apariencia: líquido transparente y libre de cuerpos extraños. Color: amarillo claro y fresco. Aspecto limpio a 25 °C. Sabor y olor característico no objetable. No se permite alteración de la estructura glicerídica del aceite.

Requisitos técnicos: aceite puro de soya, maíz o girasol:

- Aceite de girasol: aceite extraído de las semillas de girasol.
- Aceite de soya: aceite extraído de las semillas de soya.
- Aceite de maíz: aceite extraído del germen de maíz.
- Contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%.

- No exceder los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas (LMR). **Empaque y rotulado:** Envase plástico PET con tapa rosca plástica, con cierre reforzado para garantizar conservación durante transporte y almacenamiento. Rótulos en papel u otro material adherido o impresión permanente. Fecha de vencimiento en lugar visible.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Litro (L)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2154 de 2012 Resolución No. 5109 de 2005 Resolución 2906 de 2007 Resolución 333 de 2011. NTC 264 NTC 254 NTC 255

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ACEITE REFINADO DE GIRASOL**

2. **CODIGO UNSPSC: 50151513**

- **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: Aceite vegetal comestible de girasol. Puede estar constituido por la adición de ácidos grasos Omega 3 (ácido a-linolénico), vitamina E. Es el aceite extraído de semillas de girasol, el cual es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física y cuyas características organolépticas han sido modificadas y adecuadas para el consumo.

El aceite vegetal comestible es decir aquel aceite apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. El aceite vegetal refinado no debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto debe estar libre de rancidez de materiales extraños, o de sustancias empleadas en su extracción y refinación.

- **Requisitos técnicos:** Aceite de girasol: aceite extraído de las semillas de girasol.
  Contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%.
- **Empaque y rotulado:** En envase de vidrio, que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

3. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**
   Apariencia: líquido transparente y libre de cuerpos extraños.
   Color: amarillo claro y fresco.

Aspecto limpio a 25 °C. Sabor y olor característico no objetable. No se permite alteración de la estructura glicerídica del aceite.	
4. UNIDAD DE MEDIDA:	Garrafa x 5 Lt.
5. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2154 de 2012 Resolución No. 5109 de 2005 Resolución 2906 de 2007 Resolución 333 de 2011. NTC 264 NTC 254 NTC 255

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

2. CODIGO UNSPSC: 50151513

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Aceite de oliva 100 % natural, viene envasado en botellas de cristal, líquido de color amarillo y verde pasando por un color anaranjado, su acidez debe ser no superior a 1 %. Aceite de oliva refinado es el aceite obtenido de oliva virgen cuyas características organolépticas lo hacen inadecuado para el consumo en su estado natural se obtiene por métodos de refinado que no alteran la estructura glicérica inicial.

- **Requisitos técnicos**: El aceite refinado de oliva no debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto no debe presentar mezcla con otros aceites y grasas.
- **Empaque y rotulado:** En envase de vidrio, que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**

El aceite de oliva debe tener aspecto limpio a 25°C, debe tener color, olor y sabor característico.

El aceite de oliva debe estar libre de rancidez de materiales extraños de sustancias empleadas en su extracción y refinación.

Apariencia líquido transparente y libre de cuerpos extraños. No se permite cualquier práctica que pueda alterar la estructura gliceridica del aceite.	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x L.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2154 de 2012 NTC.258

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ACEITE DE COCO VIRGEN	
2. CODIGO UNSPSC: 50151513	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Aceite de coco virgen de alta pureza y cuyo proceso es prensar la pulpa de coco en frío y separarlo por métodos mecánicos. - **Requisitos técnicos**: Producto apto para el consumo humano - **Empaque y rotulado:** En envase de vidrio, que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:** Color: Blanco perlado Olor: característico a coco Aspecto: viscoso	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2154 de 2012

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ACEITE DE AJONJOLI**

2. **CODIGO UNSPSC: 50151513**

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: Aceite extraído de las semillas de ajonjolí (Sesamun indicum L), el cual es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física.

- **Requisitos técnicos**: El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

  Ácidos grasos libres (como ácido laurico) %: 0,5 máximo.

  Impurezas insolubles, en % 0,05 máximo.

  Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 256.

  Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.

- **Empaque y rotulado:** El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**

   El aceite refinado de ajonjolí no debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas.

   El producto no debe presentar mezcla con otros aceites y grasas.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
Pública ☐	Pública Clasificada ☐	Pública Reservada ☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: RABANO

2. CODIGO UNSPSC: 50407033
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Los rábanos (Rhapanus sativus) son plantas de la familia Brassicaceae que se cultiva por sus raíces comestibles. Cada una de sus subespecies recibe nombres vulgares diferentes, por ejemplo, R. sativus var. sativus es llamado rábano o rabanito y R. sativus var. longipinnatus se conoce, entre otros nombres, como rábano blanco, rábano japonés o daikon Se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS ESPECÍFICOS Debe cumplir con los requisitos específicos de calidad según clasificación establecidos en la NTC 1291. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad en kilogramo.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: RAICES CHINAS

2. CODIGO UNSPSC: 50400000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERALIDADES Fruta: órgano comestible de planta, constituido por el ovario maduro de la flor, que por lo general contiene una o más semillas y cualquier parte de la flor que tengan íntima asociación condicho ovario. Hortaliza: planta herbácea cultivada intensivamente cuyos tallos, hojas, flores, frutas o raíces se usan como alimento crudo, cocido o preservado.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad. Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar: - Libres de humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños. El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud. Libres de impurezas y cuerpos extraños. Exentas de síntomas de deshidratación.

REQUISITOS ESPECÍFICOS Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.

EMPAQUE Y ROTULADO El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto Las frutas y hortalizas se acomodarán de acuerdo con lo establecido en su norma respectiva y en norma de envase y embalaje	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad en kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: REMOLACHA

2. CODIGO UNSPSC: 50401900
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Generalidades Fruta: órgano comestible de planta, constituido por el ovario maduro de la flor, que por lo general contiene una o más semillas y cualquier parte de la flor que tengan íntima asociación condicho ovario. Hortaliza: planta herbácea cultivada intensivamente cuyos tallos, hojas, flores, frutas o raíces se usan como alimento crudo, cocido o preservado.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad. Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar:- Libres de humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños. Él nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud. Libres de impurezas y cuerpos extraños. Exentas de síntomas de deshidratación. Requisitos Específicos Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. Bebe cumplir con los requisitos

establecidos en la NTC 1291. Empaque y rotulado El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto Las frutas y hortalizas se acomodarán de acuerdo con lo establecido en su norma respectiva y en norma de envase y embalaje.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad en kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas. Generalidades

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: REPOLLO BLANCO

2. CODIGO UNSPSC: 50402304
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

El repollo o col (Brassica oleracea var. viridis), hortaliza perteneciente a la familia de las Crucíferas, de raíz gruesa, carnosa, con un tallo corto sin ramificaciones, formando una masa terminal de hojas ovales, oblongas, lisas, rizadas o circulares, dependiendo de la variedad, forman un característico cogollo compacto, las cuales constituyen el fruto. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES El repollo debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El repollo no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. Requisitos Específicos Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1225. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación).

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad en kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1225

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: REPOLLO MORADO

2. CODIGO UNSPSC: - 50402305
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

El repollo o col (Brassica oleracea var. viridis), hortaliza perteneciente a la familia de las Crucíferas, de raíz gruesa, carnosa, con un tallo corto sin ramificaciones, formando una masa terminal de hojas ovales, oblongas, lisas, rizadas o circulares, dependiendo de la variedad, forman un característico cogollo compacto, las cuales constituyen el fruto. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES El repollo debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El repollo no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. Requisitos Específicos Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1225. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación).

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad en kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1225

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TOMATE CHERRY

2. CODIGO UNSPSC: 50406500
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Tomate de las variedades (cultivares) de la especie Lycopersicum esculentum Mill, es una hortaliza perteneciente a la familia de las Solanáceas, el fruto es una baya muy coloreada, de frutos rojos, pero también existen algunos con amarillo, naranja, rosado, púrpura, verde o blanco debido a la presencia de los pigmentos licopeno y caroteno, de pulpa tierna, alcalina, posee un sabor ligeramente ácido, es de color rojo, rosado, amarillo o verde (rojo más común). Presenta varios tamaños dependiendo de su variedad. Entre las variedades más comunes se encuentran: tomate chonto, tomate milano, tomate de mesa, tomate cherry, tomate beefsteak.Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES Características organolépticas del tomate: Color: verde, amarillo, naranja al rojo y banco. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces y agridulces. Forma: redonda, achatada o ligeramente alargada, depende de la variedad. Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. Él tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal. REQUISITOS ESPECÍFICOS El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1103-1

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TOMATE CHONTO

2. CODIGO UNSPSC: 50406500
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Tomate de las variedades (cultivares) de la especie Lycopersicum esculentum Mill, es una hortaliza perteneciente a la familia de las Solanáceas, el fruto es una baya muy coloreada, de frutos rojos, pero también existen algunos con amarillo, naranja, rosado, púrpura, verde o blanco debido a la presencia de los pigmentos licopeno y caroteno, de pulpa tierna, alcalina, posee un sabor ligeramente ácido, es de color rojo, rosado, amarillo o verde (rojo más común). Presenta varios tamaños dependiendo de su variedad.Entre las variedades más comunes se encuentran: tomate chonto, tomate milano, tomate de mesa, tomate cherry, tomate beefsteak.Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES Características organolépticas del tomate: Color: verde, amarillo, naranja al rojo y banco. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces y agridulces. Forma: redonda, achatada o ligeramente alargada, depende de la variedad. Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal. REQUISITOS ESPECÍFICOS El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1103-1

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TOMATE DE ARBOL

2. CODIGO UNSPSC: 5030000 **https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios**

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Tomate de árbol (Solanum betaceum) sachatomate, tomate andino o tamarillo) el fruto es una baya ovoide de 4 a 8 cm x 3 a 5 cm, con un largo pedúnculo en el que persiste el cáliz de la flor. La piel es lisa, de color amarillo, rojo o anaranjado en la madurez, con estrías de color más claro.La pulpa es jugosa, algo ácida, de color naranja, a roja, con numerosas semillas.Entre las variedades se encuentran tomate de árbol rojo o Cyphomandra betacea sendt.Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:

REQUISITOS GENERALES Características organolépticas del tomate de árbol: Color: amarillo, naranja y rojo. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces y agridulces. Forma: ovoide. Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. El tomate de árbol debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal.

REQUISITOS ESPECÍFICOS El tomate de árbol debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 4105 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
EMPAQUE Y ROTULADO El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. UNIDAD DE MEDIDA	kilogramo
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	NTC 4105

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TOMATE MILANO

2. CODIGO UNSPSC: 50406500**https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios**

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Tomate de las variedades (cultivares) de la especie Lycopersicum esculentum Mill, es una hortaliza perteneciente a la familia de las Solanáceas, el fruto es una baya muy coloreada, de frutos rojos, pero también existen algunos con amarillo, naranja, rosado, púrpura, verde o blanco debido a la presencia de los pigmentos licopeno y caroteno, de pulpa tierna, alcalina, posee un sabor ligeramente ácido, es de color rojo, rosado, amarillo o verde (rojo más común). Presenta varios tamaños dependiendo de su variedad.Entre las variedades más comunes se encuentran: tomate chonto, tomate milano, tomate de mesa, tomate cherry, tomate beefsteak.Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES Características organolépticas del tomate: Color: verde, amarillo, naranja al rojo y banco. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces y agridulces. Forma: redonda, achatada o ligeramente alargada, depende de la variedad. Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especié y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. Él tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal.

REQUISITOS ESPECÍFICOS El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1103-1Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. **EMPAQUE Y ROTULADO** El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	NTC 1103-1

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TOMILLO EN HOJA

2. CODIGO UNSPSC: 50404125
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Yerbas aromáticas: hojas sanas, limpias y secas, provenientes de plantas que tienen propiedades, saborizantes y olores muy aromáticos, inclusive en ocasiones son medicinales empleándose en infusión como aromático. Igualmente sus hojas y/o tallos denominados como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Thymus es un género con alrededor de 1500 especies2 de plantas aromáticas herbáceas y perennes, conocidas comúnmente como tomillo, de la familia de las teneadas (Lamiaceae). Son nativas de las regiones templadas de Europa, África del Norte y Asia.Varios miembros del género, entre los cuales el más conocido y especie tipo es Thymus vulgaris, se cultivan como condimento y planta ornamental.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES Características organolépticas de las yerbas aromáticas: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres. visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

REQUISITOS ESPECÍFICOS Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6% Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. **EMPAQUE Y ROTULADO** El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad en kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TORONJA

2. CODIGO UNSPSC: 50303300
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Toronjas de la especie Citrus pardisi Macfarlene, para consumo fresco o destinadas al procesamiento industrial. Es un fruto no climatérico no se puede cosechar si no ha llegado a su grado de madurez. La toronja se clasifica como categoría Extra, I y II.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES Requisitos mínimos de calidad: Enteras, sanas libres de cualquier daño que impida el consumo. Libres de cualquier olor, humedad, sabor o materia extraña. Exentas de daño, deterioro externo. No se permiten ligeras separaciones de la piel. Las toronjas en las que se modifique el color de la cáscara podrán carecer de yema. El grado de madurez debe permitir la manipulación y el transporte de los frutos, sin deterioro alguno hasta su destino final. Características organolépticas de la toronja: Color: cáscara amarilla pulpa amarilla, especifico de la variedad. Olor: característico de la variedad. Sabor: dulce amargo.

REQUISITOS ESPECÍFICOS Máximo 35% de las toronjas podrán carecer de yema. Contenido mínimo de jugo en relación al peso total de la de la toronja debe ser de 35%. La toronja debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1271. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.

EMPAQUE Y ROTULADO El producto podrá ser empacado envases rígidos como canastas, que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación de la fruta, el cual deberá

mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1271

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: UCHUVAS

2. CODIGO UNSPSC: 50300000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Generalidades La uchuva (Physalis peruviana L.), pertenece a la familia de las Solanáceas y al género Physalis, cuenta con más de ochenta variedades que se encuentran en estado silvestre y que se caracterizan porque sus frutos están encerrados dentro de un cáliz o capacho.Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES Características de la organolépticas de la uchuva: - Color: amarilla puede tener capacho. - Textura: la pulpa suave blanda - Sabor: dulce. - Olor: es aromática propia de la fruta. - Forma: redonda con diámetro que oscila entre 1,25 y 2,5 centímetros, característica de la variedad El producto debe presentarse entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco.La uchuva debe estar libre de la presencia de hongos y de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.

REQUISITOS ESPECÍFICOS Acido cítrico %: 1,68 máximo. °Brix %: 15,1 % mínimo. La uchuva debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4580.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color.

El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y

contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (producto de exportación).	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Canasta por 500 gramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4580

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: UVAS VERDE IMPORTADAS

2. CODIGO UNSPSC: 50303400
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Las uvas proviene de la especie Vitis vinifera, son los frutos perteneciente pertenece a la familia de las Vitáceas.Existen uvas de muchas variedades, tanto de color como de tamaños, de pulpa más firme pueden ser negras, moradas, purpura y verdes.Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES Características de la organolépticas uva: Color: dependiendo de la variedad puede ser verde, rojo, negro azulado. Sabor: ácido y dulce característico de la uva Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme.La uva debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.

REQUISITOS ESPECÍFICOS La uva debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.

EMPAQUE Y ROTULADO El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre.El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.El rótulo de la uva debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. UNIDAD DE MEDIDA	Bandeja por 500 gramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: UVAS ROJA IMPORTADAS

2. CODIGO UNSPSC: 50303400
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Las uvas proviene de la especie Vitis vinifera, son los frutos perteneciente pertenece a la familia de las Vitáceas.Existen uvas de muchas variedades, tanto de color como de tamaños, de pulpa más firme pueden ser negras, moradas, purpura y verdes.Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II. .

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES Características de la organolépticas uva: Color: dependiendo de la variedad puede ser verde, rojo, negro azulado. Sabor: ácido y dulce característico de la uva Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme.La uva debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.

REQUISITOS ESPECÍFICOS La uva debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.

EMPAQUE Y ROTULADO El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre.El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.El rótulo de la uva debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de

2005 del Ministerio de la Protección Social.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bandeja por 500 gramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:

 **Instructor Agroindustria**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: YUCA

2. CODIGO UNSPSC: 50407070
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Raíz tuberculosa proveniente de (Manihot esculenta, Crantz M.) denominado como mandioca, casava o casabe es un (arbusto) perenne euforbiácea. En su composición presenta elementos cianogénicos haciéndola inutilizable y venenosa por lo cual requiere una prolongada cocción, necesaria además para reducir la rigidez de la pulpa.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES La yuca debe ser limpia fresca, entera, libre de raíces secundarias de cortaduras y nódulos. No debe estar torcida ni bifurcada y debe presentar las características de la variedad. Debe estar libre del ataque de plagas, enfermedades (pudrición) y olores y sabores extraños. Forma: la raíz de la yuca es cilíndrica y oblonga. Tamaño: longitud aproximada de un metro de largo y 10 cm de diámetro. Consistencia: cáscara dura y leñosa, e incomestible. La pulpa: es firme e incluso dura antes de la cocción, surcada por fibras longitudinales más rígidas. Color de la pulpa: blanco o amarillento según variedad. El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio, sin presencia de insectos, humedad externa anormal y olores extraños. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.

REQUISITOS ESPECÍFICOS 100g de yuca contiene: Hidratos de carbono (g): 26,9 g Grasas (g): 0,4 g Defectos máximos permitidos: 10%. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

clasificación y calidad establecidos en la NTC 1255.

EMPAQUE Y ROTULADO 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.

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad de kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1255

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ZANAHORIA

2. CODIGO UNSPSC: 50402500
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Zanahoria nombre científico (Daucus carota) subespecie sativus, pertenece a la familia de las umbelíferas, también denominadas apiáceas. Entre las hortalizas, pertenece al grupo de las verduras. Se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES La zanahoria debe presentarse, sana, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco, con olor y color naranja característico. Las zanahorias deben encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. La zanahoria no debe ser de consistencia leñosa, ni presentar bifurcaciones ni raíces secundarias. El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación.

REQUISITOS ESPECÍFICOS Debe cumplir con los requisitos específicos de calidad según clasificación establecidos en la NTC 1226. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de

metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. **EMPAQUE Y ROTULADO** Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El empaque debe cumplir con la Resolución Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural 224 de 2007. El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD DE KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1226

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ZUCCINI AMARILLO

2. CODIGO UNSPSC: 50403900
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Cucurbita pepo es el nombre científico de una especie de plantas cucurbitáceas originaria de Mesoamérica y sur de Estados Unidos, que junto con otras especies emparentadas (Cucurbita maxima, C. moschata, C. argyrosperma) conforman un grupo de especies de calabazas cuyas variedades cultivadas, de las que se cosecha su fruto maduro o inmaduro, poseen usos culinarios indistinguibles (zapallos, calabacines, zapallitos, auyamas, ahuyamas, pipianes, ayotes, etc). Las variedades más conocidas de esta especie probablemente sean las calabazas de Halloween y el zucchini. El Zucchini posee un sabor amargo, aunque con un ligero toque dulce. El zucchini calabacín puede ser amarillo, verde o verde claro, y tiene generalmente una forma similar a un pepino surcado. decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. Bebe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad. Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar:-

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Libres de humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños.El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud. Libres de impurezas y cuerpos extraños. Exentas de síntomas de deshidratación.

REQUISITOS ESPECÍFICOS Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM),

EMPAQUE Y ROTULADO El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto Las frutas y hortalizas se acomodarán de acuerdo con lo establecido en su norma respectiva y en norma de envase y embalaje.

5. UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD DE KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.

Elaboró:



Instructor Agroindustria

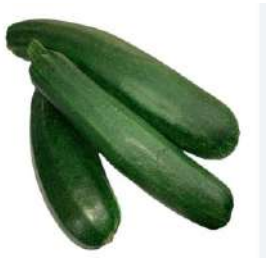
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ZUCCINI VERDE

2. CODIGO UNSPSC: 50403900
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Cucurbita pepo es el nombre científico de una especie de plantas cucurbitáceas originaria de Mesoamérica y sur de Estados Unidos, que junto con otras especies emparentadas (Cucurbita maxima, C. moschata, C. argyrosperma) conforman un grupo de especies de calabazas cuyas variedades cultivadas, de las que se cosecha su fruto maduro o inmaduro, poseen usos culinarios indistinguibles (zapallos, calabacines, zapallitos, auyamas, ahuyamas, pipianes, ayotes, etc). Las variedades más conocidas de esta especie probablemente sean las calabazas de Halloween y el zucchini. El Zucchini posee un sabor amargo, aunque con un ligero toque dulce. El zucchini calabacín puede ser amarillo, verde o verde claro, y tiene generalmente una forma similar a un pepino surcado. decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. Bebe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

REQUISITOS GENERALES Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad. Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar:- Libres de

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños.El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud. Libres de impurezas y cuerpos extraños. Exentas de síntomas de deshidratación.

REQUISITOS ESPECÍFICOS Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM),

EMPAQUE Y ROTULADO El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto Las frutas y hortalizas se acomodarán de acuerdo con lo establecido en su norma respectiva y en norma de envase y embalaje.

5. UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD DE KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO BLUSA DESCARTABLE PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

2. CODIGO UNSPSC: 46181505 – Ropa de protección desechable

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Prenda de protección personal desechable, tipo blusa o bata, elaborada en material no tejido (TNT – polipropileno), diseñada para uso exclusivo en áreas de manipulación de alimentos. Su función principal es actuar como **barrera física** para prevenir la contaminación cruzada entre el manipulador y el producto Cuenta con **manga larga**, cierre frontal (broches plásticos o amarre), cuello tipo camisero o redondo y ajuste cómodo que permite libertad de movimiento sin comprometer las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**. Es de **un solo uso**, no lavable, y debe ser desechada al finalizar la jornada o cuando se deteriore.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:

- Fabricada en **material no tejido (TNT – polipropileno)** de uso sanitario.
- Gramaje adecuado para evitar transparencia excesiva y garantizar resistencia básica al rasgado.
- **Uso desechable**, no reutilizable.
- Diseño que cubra completamente el torso y brazos del manipulador.
- No desprende fibras ni partículas contaminantes.
- Apta para contacto indirecto con alimentos.
- Compatible con ambientes de **procesamiento de carnes frescas y productos cárnicos**.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

• Cumple con lineamientos de **BPM, higiene y bioseguridad** en plantas de alimentos.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	• Producto apto para uso en la industria alimentaria. • Cumplimiento de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**. • Fabricación bajo sistemas de gestión de calidad del proveedor (ISO 9001 o equivalente, cuando aplique). • Material grado sanitario para protección del manipulador de alimentos.
Elaboró:	
 Instructor Agroindustria	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO BOLSA PARA EMPAQUE AL VACÍO PARA ALIMENTOS
2. CODIGO UNSPSC: 24111507 – Bolsas plásticas para empaque de alimentos
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Bolsa flexible multicapa diseñada para **empaque al vacío de alimentos**, especialmente **carnes frescas, cortes cárnicos, productos cárnicos procesados y subproductos**. Fabricada en material plástico de **grado alimentario**, apto para contacto directo con alimentos, que permite la extracción total del aire mediante equipos de vacío, prolongando la **vida útil**, manteniendo la **inocuidad**, el **color**, la **textura** y las **características organolépticas** del producto. Las bolsas presentan **alta resistencia mecánica**, buena **barrera al oxígeno y vapor de agua**, y excelente **sellabilidad térmica**, lo que las hace adecuadas para procesos de **refrigeración y congelación** en la industria cárnica.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: • Fabricadas en material **multicapa PA/PE (Poliamida/Polietileno)** o equivalente. • Transparencia uniforme que permite inspección visual del producto. • Apta para **contacto directo con alimentos** según normatividad sanitaria vigente. • Compatible con **máquinas de empaque al vacío tipo campana o externa** (según espesor). • Excelente **resistencia a perforación y desgarro**, adecuada para cortes con bordes irregulares. • **Alta barrera al oxígeno**, reduciendo oxidación lipídica y crecimiento microbiano.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

<table>
<tr><td colspan="2">

- Sellado hermético mediante **termosellado**.
- Apta para **refrigeración (0–4 °C)** y **congelación (–18 °C)**.

Uso frecuente en procesos de **desposte, porcionado, maduración, almacenamiento y comercialización de carnes**.

•
</td></tr>
<tr><td>5. UNIDAD DE MEDIDA</td><td>Unidad en Dimensiones disponibles:

• 18 × 20 cm
• 22 × 20 cm
• 25 × 30 cm
• 40 x 50 cm</td></tr>
<tr><td>6. CERTIFICACION CALIDAD</td><td>• Material grado alimentario conforme a normativas sanitarias nacionales e internacionales.
• Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
• Fabricación bajo sistema de gestión de calidad del proveedor (ISO 9001 o equivalente, cuando aplique).
• Declaración de apto para contacto con alimentos emitida por el fabricante</td></tr>
<tr><td colspan="2">Elaboró:</td></tr>
<tr><td colspan="2">
Juan De La Cruz Correa
Instructor Agroindustria</td></tr>
</table>

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO BOLSA PLÁSTICA TRANSPARENTÉ

2. CODIGO UNSPSC: 24111507 – Bolsas plásticas para empaque de alimentos

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Bolsa plástica transparente fabricada en **material termoplástico de grado alimentario**, diseñada para el **empaque, almacenamiento y transporte de alimentos**, especialmente **carnes frescas, productos cárnicos procesados, materias primas y alimentos porcionados**.

Su diseño proporciona **alta resistencia mecánica**, flexibilidad y transparencia, permitiendo la **inspección visual del producto** sin comprometer la inocuidad. Es apta para uso en **procesos de manipulación, porcionado, pesaje y comercialización**, bajo condiciones de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:

- Fabricada en **polietileno de baja o alta densidad (PEBD / PEAD)** o mezcla equivalente.
- Material **transparente**, homogéneo y libre de impurezas.
- **Alta resistencia al rasgado y a la perforación**, adecuada para productos con aristas.
- Apta para **contacto directo con alimentos**.
- Sellable mediante **amarre, grapa o termosellado** (según presentación).
- No transmite olores, sabores ni sustancias contaminantes al alimento.
- Adecuada para **refrigeración** y almacenamiento a temperatura ambiente.
- Uso frecuente en **plantas de beneficio, salas de desposte, cuartos fríos, carnicerías y procesos de formación en agroindustria**.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

•	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad **en Capacidades nominales:** • **1 kg** • **2 kg** • **5 kg**
6. CERTIFICACION CALIDAD	• Material **grado alimentario** conforme a normatividad sanitaria vigente. • Cumplimiento de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**. • Fabricación bajo sistema de gestión de calidad del proveedor (ISO 9001 o equivalente, cuando aplique). • Declaración del fabricante como **apto para contacto con alimentos**.
Elaboró:  **Juan De La Cruz Correa** **Instructor Agroindustria**	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO BOLSAS PARA BASURA PARA PUNTO ECOLÓGICO
2. CODIGO UNSPSC: 47121701 – Bolsas para residuos
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Bolsas plásticas fabricadas en **polietileno de alta o baja densidad**, destinadas a la **recolección, segregación y disposición temporal de residuos sólidos**, conforme a los lineamientos de **gestión integral de residuos** y **código de colores para puntos ecológicos**. Son utilizadas en **plantas de procesamiento de alimentos**, **salas de corte y desposte de carnes**, **laboratorios**, **áreas de formación** y **zonas administrativas**, facilitando la separación en la fuente y el control. **Clasificación por color:** • **Bolsa negra:** residuos ordinarios no aprovechables. • **Bolsa verde:** residuos orgánicos aprovechables. • **Bolsa blanca:** residuos reciclables aprovechables (plásticos, papel, cartón, metales). • **Bolsa roja:** residuos biológicos
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: • Fabricadas en **polietileno resistente**, flexible y de espesor uniforme. • Alta **resistencia mecánica** al rasgado y a la perforación. • Capacidad acorde al tamaño de las canecas del punto ecológico. • Colores definidos y uniformes para facilitar la **identificación visual**.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

• Impermeables, evitando filtraciones de lixiviados. • Adecuadas para uso en **ambientes de industria alimentaria**, sin desprendimiento de partículas. • Compatibles con programas de **BPM, saneamiento y manejo de residuos sólidos**. • Uso frecuente en **procesos de limpieza y desinfección**, recolección de residuos de producción y consumo.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad • **Bolsa negra:** residuos ordinarios no aprovechables. • **Bolsa verde:** residuos orgánicos aprovechables. • **Bolsa blanca:** residuos reciclables aprovechables (plásticos, papel, cartón, metales). • **Bolsa roja:** residuos biológicos
6. CERTIFICACION CALIDAD	
Elaboró:	
 **Instructor Agroindustria**	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO BOLSA PARA VACÍO TERMOENCOGIBLE PARA ALIMENTOS

2. CODIGO UNSPSC: 24111507 – Bolsas plásticas para empaque de alimento

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Bolsa flexible **termoencogible para empaque al vacío**, fabricada en **material plástico multicapa de grado alimentario**, diseñada para el empaque hermético de **alimentos**, especialmente **carnes frescas, cortes madurados, productos cárnicos cocidos o curados y subproductos cárnicos**.

Tras la extracción del aire mediante **máquina de vacío**, la bolsa es sometida a **baño térmico**, provocando su **encogimiento controlado**, lo que garantiza un ajuste total al producto, mejora la **presentación comercial**, reduce la presencia de oxígeno residual y contribuye al **incremento de la vida útil** bajo refrigeración.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:

- **Alta capacidad de encogimiento térmico**, uniforme y controlado.
- Excelente **barrera al oxígeno y vapor de agua**.
- Alta **resistencia mecánica** a perforación y desgarro.
- Transparencia óptima para inspección visual del alimento.
- **Sellabilidad térmica hermética**, compatible con máquinas de vacío tipo campana.
- Apta para **contacto directo con alimentos**.
- Uso adecuado en **refrigeración (0–4 °C)** y **congelación (–18 °C)**.
- Ideal para procesos de **desposte, porcionado, maduración al vacío y comercialización de productos cárnicos**.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad **Dimensión:** • **18 × 25 cm**
6. CERTIFICACION CALIDAD	• Material **grado alimentario** conforme a normatividad sanitaria vigente. • Cumplimiento de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**. • Fabricación bajo sistema de gestión de calidad del proveedor (ISO 9001 o equivalente, cuando aplique). • Declaración del fabricante como **apto para contacto con alimentos**.
Elaboró:	
 Instructor Agroindustria	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO : BOLSA TINA PARA CANASTILLA

2. CODIGO UNSPSC 24111507 – Bolsas plásticas para empaque y manejo de alimentos

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Bolsa plástica tipo **tina**, fabricada en **material termoplástico de grado alimentario**, diseñada para recubrir internamente **canastillas plásticas utilizadas en la manipulación, transporte y almacenamiento temporal de alimentos**, especialmente **materias primas cárnicas, cortes de carne, vísceras comestibles y productos alimenticios en proceso**.

Su función principal es actuar como **barrera sanitaria**, evitando el **contacto directo del alimento con la canastilla**, reduciendo riesgos de **contaminación cruzada**, facilitando las operaciones de **limpieza y desinfección**, y contribuyendo al cumplimiento de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** en plantas de procesamiento de alimentos.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:

- Fabricada en **polietileno (PEBD o PEAD)** de **grado alimentario**.
- Diseño tipo **tina**, adaptable a canastillas plásticas estándar.
- **Alta resistencia mecánica** al rasgado y a la perforación.
- Impermeable, evitando fugas de líquidos y exudados.
- Transparente o semitransparente para inspección visual del contenido.
- No transmite olores, sabores ni contaminantes al alimento.
- Apta para **contacto directo con alimentos**.
- Uso adecuado en **recepción, clasificación, porcionado y almacenamiento temporal** de productos cárnicos.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

• Facilita la implementación de **programas de saneamiento y control higiénico**.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	• Material **apto para contacto con alimentos** según normatividad sanitaria vigente. • Cumplimiento de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**. • Fabricación bajo sistema de gestión de calidad del proveedor (ISO 9001 o equivalente, cuando aplique). • Declaración del fabricante sobre **uso sanitario e inocuidad** del producto.
Elaboró:	
 **a** **Instructor Agroindustria**	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO CAPACILLO No. 4 PARA HORNEAR	
2. CODIGO UNSPSC: 24112505 – Envases y empaques de papel para alimentos	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Capacillo **No. 4**, fabricado en **papel glass estriado de grado alimentario**, diseñado para el **horneado, presentación y manipulación higiénica** de productos de panadería y pastelería tales como **ponqués, muffins, cupcakes y preparaciones similares**. El papel glass estriado presenta **resistencia térmica**, **propiedades antiadherentes** y estabilidad estructural durante el proceso de cocción, evitando fugas de grasa y facilitando la **conservación de la forma del producto**. Es apto para **contacto directo con alimentos** y uso en **hornos convencionales e industriales**.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: • Fabricado en **papel glass de grado alimentario**. • Diseño **estriado**, que mejora la rigidez y presentación del producto. • **Resistente a altas temperaturas** de horneado. • No se deforma ni se rompe durante la cocción. • Propiedades **antiadherentes**, evitando que el producto se adhiera al capacillo. • No transmite olores, sabores ni sustancias contaminantes al alimento. • Apto para **contacto directo con alimentos**. • Uso adecuado en **procesos de formación, producción artesanal e industrial** bajo **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

6. CERTIFICACION CALIDAD	• Material **grado alimentario**, conforme a normatividad sanitaria vigente. • Cumplimiento de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** del proveedor. • Fabricación bajo sistema de gestión de calidad (ISO 9001 o equivalente, cuando aplique). • Declaración del fabricante como **apto para horneado y contacto con alimentos**.
Elaboró:	
 Instructor Agroindustria	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO CAPACILLO No. 5 PARA HORNEAR
2. CODIGO UNSPSC: 24112505 – Envases y empaques de papel para alimentos
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Capacillo **No. 5**, fabricado en **papel glass estriado de grado alimentario**, diseñado para el **horneado, presentación y manipulación higiénica** de productos de panadería y pastelería tales como **ponqués, muffins, cupcakes y preparaciones similares**. El papel glass estriado presenta **resistencia térmica**, **propiedades antiadherentes** y estabilidad estructural durante el proceso de cocción, evitando fugas de grasa y facilitando la **conservación de la forma del producto**. Es apto para **contacto directo con alimentos** y uso en **hornos convencionales e industriales**.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: • Fabricado en **papel glass de grado alimentario**. • Diseño **estriado**, que mejora la rigidez y presentación del producto. • **Resistente a altas temperaturas** de horneado. • No se deforma ni se rompe durante la cocción. • Propiedades **antiadherentes**, evitando que el producto se adhiera al capacillo. • No transmite olores, sabores ni sustancias contaminantes al alimento. • Apto para **contacto directo con alimentos**. • Uso adecuado en **procesos de formación, producción artesanal e industrial** bajo **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

6. CERTIFICACION CALIDAD	• Material **grado alimentario**, conforme a normatividad sanitaria vigente. • Cumplimiento de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** del proveedor. • Fabricación bajo sistema de gestión de calidad (ISO 9001 o equivalente, cuando aplique). • Declaración del fabricante como **apto para horneado y contacto con alimentos**.
Elaboró:	
 **Juan De La Cruz Correa** **Instructor Agroindustria**	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO CONTENEDOR PARA SOPA EN POLIESTIRENO EXPANDIDO (EPS)

2. CODIGO UNSPSC: 24112503 – Envases de poliestireno para alimentos

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Contenedor térmico fabricado en **poliestireno expandido (EPS)** de **grado alimentario**, diseñado para el **envasado, transporte y consumo de sopas, caldos y preparaciones líquidas calientes**.

El material EPS proporciona **aislamiento térmico**, manteniendo la temperatura del alimento por mayor tiempo, minimizando la transferencia de calor hacia el exterior y garantizando la **seguridad del consumidor** durante su manipulación. Es ampliamente utilizado en **servicios de alimentación institucional, cafeterías, expendios de comidas y programas de alimentación**.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:

- Fabricado en **poliestireno expandido (EPS)** de grado alimentario.
- **Alta capacidad de aislamiento térmico**, adecuado para alimentos calientes.
- Estructura rígida y liviana, con buena **resistencia mecánica**.
- Apto para **contacto directo con alimentos**.
- Diseño compatible con **tapa ajustable**, evitando derrames.
- No transmite olores, sabores ni contaminantes al alimento.
- Uso seguro para **sopas, caldos y líquidos calientes**.
- Adecuado para servicios de alimentación bajo **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	• Material **grado alimentario**, conforme a normatividad sanitaria vigente. • Cumplimiento de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** del proveedor. • Fabricación bajo sistema de gestión de calidad (ISO 9001 o equivalente, cuando aplique). • Declaración del fabricante como **apto para horneado y contacto con alimentos**.
Elaboró:	
 Instructor Agroindustria	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO CONTENEDOR LUNCH SIN DIVISIONES

2. CODIGO UNSPSC: 24112503 – Envases para alimentos
(Aplica para envases plásticos o desechables para comidas preparadas

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Contenedor para alimentos tipo **lunch**, de **una sola cavidad (sin divisiones internas)**, fabricado en **material plástico de grado alimentario** (polipropileno, poliestireno u otro material equivalente, según presentación), diseñado para el **envasado, transporte y consumo de comidas preparadas**.

Es utilizado en **servicios de alimentación institucional, restaurantes, casinos, comedores, programas de alimentación y procesos de formación**, permitiendo contener raciones completas sin separación interna, garantizando **higiene, inocuidad y facilidad de manejo** bajo condiciones de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:

- Fabricado en **material de grado alimentario**.
- Diseño **sin divisiones internas**, una sola cavidad.
- Estructura rígida o semirrígida con **resistencia mecánica adecuada**.
- Compatible con **tapa ajustable** para evitar derrames.
- Apto para **contacto directo con alimentos**.
- No transmite olores, sabores ni sustancias contaminantes.
- Adecuado para **alimentos fríos o calientes** (según material).
- Uso seguro en **procesos de despacho, transporte y consumo**.
- Compatible con programas de **BPM y saneamiento**.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	• Material **grado alimentario**, conforme a normatividad sanitaria vigente. • Cumplimiento de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** del proveedor. • Fabricación bajo sistema de gestión de calidad (ISO 9001 o equivalente, cuando aplique). • Declaración del fabricante como **apto para horneado y contacto con alimentos**.
Elaboró:	
 Instructor Agroindustria	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CREMA LAVAPLATOS

2. CODIGO UNSPSC: 47131805 – Detergentes para lavado de vajilla
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



DESCRIPCION:

Producto detergente tipo **crema lavaplatos**, formulado para la **remoción de grasas, residuos orgánicos y suciedad** presente en **utensilios, vajilla, equipos menores y superficies en contacto indirecto con alimentos**.

Su formulación combina **tensioactivos aniónicos y no iónicos**, agentes humectantes y estabilizantes, que permiten una **alta eficiencia de limpieza** sin generar abrasión excesiva. Es apta para uso en **servicios de alimentación, cocinas institucionales, plantas de procesamiento de alimentos y áreas de formación**, como parte de los **programas de limpieza y desinfección (l&d)** y **buenas prácticas de manufactura (bpm)**.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

- Alta **capacidad desengrasante** frente a grasas animales y vegetales.
- Textura cremosa que facilita la dosificación y aplicación.
- Fácil enjuague, sin dejar residuos visibles.
- No corrosiva para utensilios de **acero inoxidable, plástico o aluminio**.
- Compatible con agua fría o caliente.
- Uso seguro en procesos de **lavado manual de utensilios**.
- Adecuada para ambientes de **industria alimentaria**, incluyendo áreas cárnicas.
- Contribuye al cumplimiento de **BPM y planes de saneamiento**.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. UNIDAD DE MEDIDA	*(Presentaciones comerciales:500 g o tazón 1 kg, botella, litro o galón, según proveedor)*
6. CERTIFICACION CALIDAD	• Fabricación bajo **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**. • Cumplimiento de la **normatividad sanitaria vigente** para productos de limpieza. • Registro sanitario o notificación obligatoria ante la autoridad competente (cuando aplique). • Disponibilidad de **Hoja de Seguridad (MSDS)** suministrada por el fabricante.

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: : CUCHARA GRANDE DESECHABLE

2. CODIGO UNSPSC:- 52151504 – Cucharas desechables

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION:

Utensilio de un solo uso, fabricado en **material plástico de grado alimentario** (polipropileno o poliestireno), diseñado para el **consumo de alimentos sólidos o semilíquidos**. Es utilizado en **servicios de alimentación institucional, expendios de comidas preparadas, eventos, programas de alimentación y procesos de formación**, garantizando **higiene, practicidad y control sanitario** al evitar la reutilización..

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

- Fabricada en **material plástico de grado alimentario**.
- **Uso descartable**, no reutilizable.
- Superficie lisa, sin rebabas ni bordes cortantes.
- **Resistencia mecánica adecuada** para alimentos fríos o calientes (según material).
- No transmite olores, sabores ni contaminantes al alimento.
- Diseño ergonómico que facilita el consumo.
- Apta para **contacto directo con alimentos**.
- Compatible con **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** en servicios de alimentación.

5. UNIDAD DE MEDIDA	Paquete x 100 unidades.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

6. CERTIFICACION CALIDAD	• Material **apto para contacto con alimentos** conforme a normatividad sanitaria vigente. • Cumplimiento de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** del proveedor. • Fabricación bajo sistema de gestión de calidad (ISO 9001 o equivalente, cuando aplique). • Declaración del fabricante como **utensilio de uso alimentario**.

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO CUCHARITA PARA POSTRE DESCARTABLE	
2. CODIGO UNSPSC:52151504 – Cucharas desechables	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Utensilio descartable de **tamaño reducido**, fabricado en **material plástico de grado alimentario** (polipropileno o poliestireno), diseñado para el **consumo de postres, productos lácteos, gelatinas, frutas y preparaciones semisólidas**. Es ampliamente utilizada en **servicios de alimentación institucional, cafeterías, eventos, expendios de alimentos y procesos de formación**, garantizando **higiene, inocuidad y practicidad**, al evitar la contaminación cruzada asociada a utensilios reutilizables.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: • Fabricada en **material plástico de grado alimentario**. • **Uso descartable**, no reutilizable. • Dimensiones adecuadas para consumo de **postres y porciones individuales**. • Superficie lisa, sin rebabas ni bordes cortantes. • **Resistencia mecánica suficiente** para alimentos fríos o templados. • No transmite olores, sabores ni sustancias contaminantes al alimento. • Apta para **contacto directo con alimentos**. • Compatible con **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	• Material **apto para contacto con alimentos** conforme a normatividad sanitaria vigente.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

	• Cumplimiento de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** del proveedor. • Fabricación bajo sistema de gestión de calidad (ISO 9001 o equivalente, cuando aplique). • Declaración del fabricante como **utensilio de uso alimentario**.
Elaboró:	
 **Juan De La Cruz Correa** **Instructor Agroindustria**	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO CUCHILLO GRANDE DESCARTABLE
2. CODIGO UNSPSC: 52151505 – Cuchillos desechables
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Utensilio descartable de **tamaño grande**, fabricado en **material plástico de grado alimentario** (polipropileno de alta resistencia o poliestireno reforzado), diseñado para el **corte y consumo de alimentos sólidos y semisólidos**. Es utilizado en **servicios de alimentación institucional, restaurantes, expendios de comidas preparadas, eventos y procesos de formación**, proporcionando **higiene, practicidad y control sanitario**, al eliminar riesgos asociados a la reutilización de utensilio
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: • Fabricado en **material plástico de grado alimentario**. • **Uso descartable**, no reutilizable. • Tamaño grande que facilita el **corte de alimentos de mayor consistencia**. • Borde dentado o liso con **capacidad funcional de corte**. • Superficie lisa, sin rebabas ni bordes cortantes no funcionales. • **Resistencia mecánica adecuada** para alimentos fríos o templados. • No transmite olores, sabores ni contaminantes al alimento. • Apto para **contacto directo con alimentos**. • Compatible con **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	• Material **apto para contacto con alimentos** conforme a normatividad sanitaria vigente. • Cumplimiento de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** del proveedor. • Fabricación bajo sistema de gestión de calidad (ISO 9001 o equivalente, cuando aplique). • Declaración del fabricante como **utensilio de uso alimentario**.
Elaboró:	
 Instructor Agroindustria	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO DESENGRASANTE PARA PLANTAS ALIMENTARIAS
2. CODIGO UNSPSC: 47131801 – Desengrasantes industriales
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN**  **:** **GENERAL:** Producto químico formulado como **desengrasante alcalino**, diseñado para la **remoción eficiente de grasas animales y vegetales, proteínas y residuos orgánicos** adheridos a **equipos, superficies, pisos, paredes y utensilios** en **plantas de procesamiento de alimentos**. Su formulación está basada en **tensioactivos de alta eficiencia, agentes alcalinizantes y secuestrantes**, permitiendo la limpieza profunda de áreas críticas como **salas de beneficio, desposte, cuartos fríos, áreas de cocción y lavado**, sin comprometer la **inocuidad alimentaria** cuando es usado conforme a las instrucciones del fabricante.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: • Alta **capacidad desengrasante** frente a grasas animales (sebo) y vegetales. • Formulación **alcalina**, eficaz para residuos proteicos.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

• Compatible con **limpieza manual, por aspersión o espuma** (según presentación). • Apto para uso en **superficies de acero inoxidable, cerámica, plástico y concreto**. • Fácil enjuague, sin dejar residuos químicos. • No genera olores residuales en las áreas tratadas. • Uso controlado conforme a **procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)**. • Compatible con **BPM, HACCP y programas de saneamiento** en industria alimentaria.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	(Presentaciones comerciales: litro, galón, bidón, según proveedor)
6. CERTIFICACION CALIDAD	• Fabricación bajo **Buenas Prácticas de Manufactura**. • Cumplimiento de normatividad sanitaria vigente para productos de limpieza en plantas alimentarias. • Registro sanitario o notificación obligatoria ante la autoridad competente (cuando aplique). • **Hoja de Seguridad (MSDS)** disponible y suministrada por el fabricante. • Producto formulado para **uso en ambientes de procesamiento de alimentos**.
Elaboró:	
Juan De La Cruz Instructor Agroindustria	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO DESINFECTANTE
2. CODIGO UNSPSC: 47131803 – Desinfectantes
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**    **GENERAL:** Desinfectante de amplio espectro en forma de perlas secas, compuesto por 40% de radicales alquílicos/bencílicos y 60% urea quelatada. Es un potente bactericida, fungicida, viricida y alguicida, biodegradable y seguro (g.r.a.s.), ideal para desinfección de superficies, equipos e industria alimentaria/veterinaria sin olor y sin irritar. Eficaz z contra **bacterias, virus, hongos y esporas**, incluso en presencia de **materia orgánica**, lo que lo hace especialmente adecuado para **salas de beneficio, desposte, cuartos fríos, áreas de proceso cárnico, cámaras de almacenamiento y zonas de lavado**. Su acción rápida y estabilidad permiten su integración en **programas de saneamiento, POES, BPM y HACCP**.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: • **Amplio espectro microbiológico** (bactericida, virucida, fungicida y esporicida). • Alta eficacia **en presencia de materia orgánica**. • Acción **oxidante rápida**. • Aplicable por **aspersión, inmersión, circulación o nebulización** (según procedimiento). • Apto para uso en **superficies de acero inoxidable, plástico, cerámica y concreto**.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

• No genera resistencia microbiana. • Fácil enjuague cuando el procedimiento lo requiera. • Compatible con **programas de limpieza y desinfección en plantas alimentarias**. • Uso controlado mediante **procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)**.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	
Elaboró:	
 Instructor Agroindustria	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO EMPAQUE ORUGAS DE CELOFAN PARA EMBUTIDOS

2. CODIGO UNSPSC: 24112102 – Tripas artificiales para embutidos

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Tripas artificiales **no comestibles**, fabricadas a partir de **celulosa regenerada**, diseñadas para el **embutido y cocción de salchichas** en procesos industriales y artesanales. Las orugas de celulosa permiten una **uniformidad dimensional**, excelente **resistencia mecánica** y **permeabilidad controlada** al vapor y al humo, favoreciendo la **coagulación proteica**, la **formación de textura** y la **estabilidad del producto** durante el escaldado.

Tras la cocción, la tripa se **retira fácilmente**, obteniéndose una salchicha de superficie lisa y diámetro uniforme, adecuada para procesos de **pelado automático o manual**.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:

- Fabricadas en **celulosa regenerada de grado alimentario**.
- **No comestibles**, de fácil desprendimiento posterior a la cocción.
- Diámetro uniforme según calibre especificado.
- Alta **resistencia al llenado y amarre**.
- Estabilidad dimensional durante **escaldado y cocción**.
- Buena **permeabilidad al vapor y al humo**.
- Superficie lisa que garantiza **acabado homogéneo del producto**.
- Compatibles con **embutidoras manuales e industriales**.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

• Uso específico en **salchichas tipo Frankfurt, Viena y similares**. • Aptas para procesos bajo **BPM, POES y HACCP**.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad: ORUGAS , CALIBRES 16mm, 17mm, 18mm, 19mm, 20mm, 21mm, 22mm, 23mm, 24mm, 25mm, 26mm, 28mm, 30mm, 32mm, 33mm y 34mm. (Presentación en tiras continuas, longitud según proveedor) STICKS DE 45 MTRS
6. CERTIFICACION CALIDAD	• Material **apto para contacto con alimentos** conforme a normatividad sanitaria vigente. • Fabricación bajo **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**. • Cumplimiento de especificaciones técnicas para **tripas artificiales de celulosa**. • Declaración del fabricante para **uso en industria cárnica**.
Elaboró:	
 Instructor Agroindustria	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO EMPAQUE PARA YOGURT
2. CODIGO UNSPSC: 5**24112503** – Envases para alimentos
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**    **GENERAL:** Envase diseñado para el **envasado, almacenamiento y comercialización de yogurt**, fabricado en **material plástico de grado alimentario** (polipropileno, poliestireno o material equivalente), que garantiza la **protección del producto**, la **estabilidad físico-química**, y la **conservación de las características sensoriales** del alimento durante su vida útil. El empaque proporciona una **barrera adecuada frente a contaminantes externos**, facilita la **dosificación por porción** y es compatible con **procesos de llenado manual o semiautomático** en plantas de procesamiento lácteo y ambientes de formación.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: • Fabricado en **material plástico de grado alimentario**. • Apto para **contacto directo con alimentos**. • Diseño con **tapa hermética** que evita derrames y contaminación. • Resistencia mecánica adecuada para transporte y manipulación. • No transmite olores, sabores ni sustancias contaminantes al yogurt. • Compatible con **refrigeración (2–6 °C)**. • Transparente u opaco según presentación comercial.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

• Uso adecuado bajo **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad (Capacidades comunes: 100 ml, 150 ml, 200 ml, 250 ml, 1000 ML O 2000 ML según requerimiento)
6. CERTIFICACION CALIDAD	• Material **apto para contacto con alimentos** conforme a normatividad sanitaria vigente. • Cumplimiento de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** del proveedor. • Fabricación bajo sistema de gestión de calidad (ISO 9001 o equivalente, cuando aplique). • Declaración del fabricante para **uso en industria láctea**.
Elaboró:	
 **Instructor Agroindustria**	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO ENVASE DE VIDRIO TRANSPARENTE CON TAPA
2. CODIGO UNSPSC: 24112504 – Envases de vidrio para alimentos
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Envase rígido fabricado en **vidrio transparente de grado alimentario**, diseñado para el **envasado, almacenamiento y conservación de alimentos líquidos o semisólidos**, tales como **yogurt, salsas, conservas, mermeladas, encurtidos y preparaciones artesanales**. El vidrio ofrece **excelente barrera a gases, humedad y contaminantes externos**, es **químicamente inerte**, no interactúa con el alimento y permite la **inspección visual del contenido**. La tapa, fabricada en material compatible (metálica o plástica con sello interno), garantiza un **cierre hermético** que contribuye a la **inocuidad y vida útil del producto**. **Capacidades nominales:** • **1000 ml** • **240 ml**
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: • Fabricado en **vidrio transparente de grado alimentario**. • Superficie lisa, sin fisuras, burbujas ni defectos estructurales. • Alta **resistencia química** y estabilidad térmica moderada.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

• Apto para **contacto directo con alimentos**. • Tapa con **sello hermético**, compatible con rosca o presión. • No transmite olores, sabores ni sustancias contaminantes. • Compatible con **refrigeración** y procesos de **llenado en frío o caliente** (según especificación). • Uso adecuado bajo **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad **Capacidades nominales:** • **1000 ml** • **240 ml**
6. CERTIFICACION CALIDAD	
Elaboró:  **Juan De La Cruz Correa** **Instructor Agroindustria**	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO ESCOBAS

2. CODIGO UNSPSC: 47131604 – Escobas

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Implemento de limpieza fabricado en **material plástico de alta resistencia**, diseñado para la **remoción mecánica de residuos sólidos** en **pisos y superficies** de plantas de procesamiento de alimentos, áreas de servicio, cuartos fríos, zonas de producción y espacios institucionales.

Las escobas plásticas cuentan con **cerdas sintéticas** que no absorben humedad, facilitan la **limpieza higiénica**, reducen la proliferación microbiana y permiten su inclusión en **programas de saneamiento y BPM**.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:

- Fabricadas en **plástico resistente** a la humedad y agentes químicos de limpieza.
- Cerdas sintéticas firmes, uniformes y de fácil limpieza.
- No desprenden fibras contaminantes.
- Diseño ergonómico compatible con mangos estándar.
- Aptas para uso en **ambientes húmedos y secos**.
- Fáciles de **lavar y desinfectar**.
- Adecuadas para plantas de alimentos bajo **BPM y POES**.
- Uso seguro en **áreas de producción, almacenamiento y servicios**.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

• Con su respectivo mango de 1, 40 mts en aluminio	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	• Fabricación bajo **Buenas Prácticas de Manufactura** del proveedor. • Cumplimiento de normatividad sanitaria vigente para implementos de limpieza. • Material resistente y apto para uso institucional e industrial. • Declaración del fabricante para **uso en ambientes de industria alimentaria**.
Elaboró:	
Juan De La Cruz Correa **Instructor Agroindustria**	

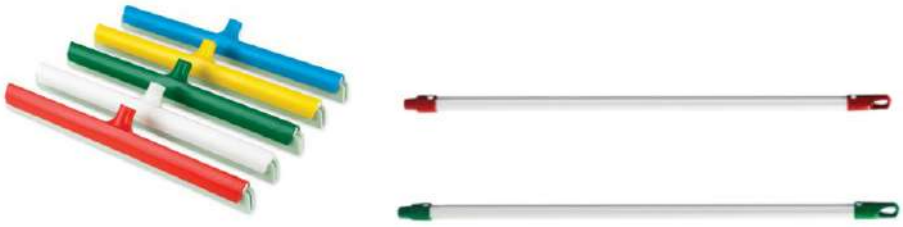
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO ESCURRIDORES DE PISO MANUALES

2. CODIGO UNSPSC: 47131607 – Escurridores de piso

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Implemento de limpieza diseñado para la **remoción de agua, líquidos y residuos** en **pisos y superficies** de **plantas de procesamiento de alimentos**, áreas de servicio, cuartos fríos y zonas institucionales.

El escurridor está fabricado con **cabezal plástico de alta resistencia** y **mango de aluminio**, material liviano, anticorrosivo y de alta durabilidad. La disponibilidad en **colores azul, rojo, verde, blanco y amarillo** permite la **codificación por colores**, facilitando el **control sanitario y la prevención de contaminación cruzada** conforme a **Buenas Prácticas de ManufActura (BPM)** y **POES**.

- **4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**
- Cabezal fabricado en plástico resistente a humedad y agentes químicos.
- Mango elaborado en aluminio liviano y anticorrosivo.
- Banda de escurrido flexible con alta eficiencia de arrastre de líquidos.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

• Colores definidos: azul, rojo, verde, blanco y amarillo, para segregación por áreas. • Diseño ergonómico que facilita su manipulación. • No desprende partículas contaminantes. • Fácil limpieza y desinfección posterior al uso. • Apto para uso en ambientes de industria alimentaria bajo BPM y programas de saneamiento.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	• Fabricación bajo **Buenas Prácticas de Manufactura** del proveedor. • Cumplimiento de normatividad sanitaria vigente para implementos de limpieza. • Materiales aptos para uso institucional e industrial. • Declaración del fabricante para **uso en plantas de alimentos**.

Elaboró:

JuanDeLaCruz

Instructor Agroindustria

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CARNE DE RES

2. CÓDIGO UNSPSC: 50111513 Producto: Carne, mínimamente procesada sin aditivos

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
IMAGEN



GENERAL
Es la parte muscular y tejidos blandos del bovino, machos, con edad no mayor a 5 años, sacrificados en mataderos autorizados, que rodean al esqueleto, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis, y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:
Las características organolépticas de la carne fresca de res:

1. Color: Rojo cereza brillante en la superficie, asociado a la presencia de oximioglobina, indicador de carne fresca y correctamente refrigerada. El músculo no debe presentar tonalidades pardo-grisáceas (metamioglobina) ni verdes, que evidencian oxidación, envejecimiento inadecuado o alteración microbiológica. La grasa debe ser de color blanco crema a amarillo pálido, firme y sin manchas.
2. Olor: Olor fresco, suave y característico, ligeramente metálico, propio de carne recién sacrificada. Ausencia total de olores ácidos, amoniacales, rancios, sulfurosos o putrefactos, los cuales indican degradación proteica, lipólisis o proliferación microbiana.
3. Textura y consistencia: Firme, elástica y compacta al tacto. Al presionar con el dedo, la carne debe recuperar rápidamente su forma (buena capacidad de retención de agua).No debe presentar flacidez, viscosidad ni pegajosidad superficial, signos típicos de deterioro.
4. Jugosidad aparente: Superficie ligeramente húmeda, sin exudación excesiva..
5. Apariencia general Superficie limpia, brillante y uniforme, sin presencia de coágulos, hematomas extensos, cuerpos extraños o residuos. Ausencia de mohos o puntos decolorados
6. pH: Una carne fresca con buenas características organolépticas presenta pH final entre 5,5 y 5,8 Adecuada capacidad de retención de agua, Óptima funcionalidad de proteínas miofibrilare.

5. UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD DE MEDIDA: kg CANTIDAD SOLICITADA:50
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD Y/O OTRAS	**De lugar de sacrificio**: El transporte de carne fresca de res en Colombia debe cumplir con requisitos técnicos, higiénico-sanitarios, de seguridad alimentaria y de continuidad de cadena de frío, establecidos en la normatividad sanitaria. Vigente (Decreto 1500 de 2007 y reglamentos técnicos asociados co **Requisitos del material de empaque** • Bolsas o películas multicapa grado alimentario (PA/PE, EVOH/PE). • Alta barrera al oxígeno (O_2 < 50 cc/m²/día).

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

	• Baja permeabilidad al vapor de agua. • Material inerte, no tóxico, no migrante. • Cumplimiento de normativa de materiales en contacto con alimentos (MCA) aceptada por INVIMA.mo Resolución 240 de 2013 y Resolución 3009 de 2010). TRANSPORTE • Todo vehículo que transporte carne cruda destinada a consumo humano **debe contar con autorización sanitaria de transporte vigente**, otorgada por la **entidad territorial de salud**, con previa **verificación higiénico-sanitaria del vehículo**. • El transporte **debe garantizar continuidad de la cadena de frío**, rangos de **refrigeración para canales y piezas de ave entre –2 °C y 4 °C** evitando cualquier rompimiento que comprometa la **seguridad microbiológica** de la carne de pollo cruda.
ELABORO **JUAN CORREA PARRA** **Instructor agroindustria**	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CARNE DE POLLO

2. CÓDIGO UNSPSC:50111515 Producto: Pollo, mínimamente procesado sin aditivos

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO



GENERAL
Es la parte muscular y tejidos blandos del pollo, sacrificados en mataderos autorizados, que rodean al esqueleto, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis, y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:

Las características organolépticas de la carne de pollo fresca

1. Color
   - Rosado pálido a rosado cremoso en la pechuga (músculo blanco).
   - Rosado más intenso a rojizo claro en muslos y contramuslos (mayor contenido de mioglobina).
   - Color uniforme y brillante, sin decoloraciones.
   - Grasa de color blanco a amarillo pálido, firme y sin manchas.

Sin Alteraciones como:

   - Tonos grisáceos o verdosos → deterioro microbiológico.
   - Zonas hemorrágicas extensas → manejo inadecuado pre o post sacrificio.

2. Olor
   - Olor fresco, suave y característico, ligeramente dulce o neutro.
   - No debe presentar olores:
     - Ácidos,
     - Sulfurosos,
     - Amoniacales,
     - Putrefactos.

3. Textura y consistencia
   - Firme, compacta y elástica al tacto.
   - Al presionar, la carne recupera su forma rápidamente.
   - Superficie no pegajosa ni viscosa.

4. Jugosidad aparente / exudado
   - Superficie ligeramente húmeda, sin acumulación excesiva de líquido.

5. Apariencia superficial
   - Superficie limpia, húmeda y brillante.
   - Piel (cuando está presente):
     - Íntegra,
     - Sin plumas residuales,
     - Sin roturas ni manchas verdosas.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

<table>
<tr><td colspan="2">

Ausencia de:

Mucosidad,
Mohos,
Cuerpos extraños.

6. pH y relación con calidad tecnológica

pH normal de carne de pollo fresca:

5,7 – 6,1.

8. Relación con la inocuidad
Las características organolépticas deben evaluarse junto con:

Temperatura (≤ 4 °C),
Integridad del empaque,
Trazabilidad del lote.

</td></tr>
<tr><td>5. UNIDAD DE MEDIDA:</td><td>UNIDAD DE MEDIDA: kg CANTIDAD SOLICITADA: 30</td></tr>
<tr><td>6. CERTIFICACIÓN CALIDAD Y/O OTRAS</td><td>De lugar de sacrificio:
El transporte de carne fresca en Colombia debe cumplir con requisitos técnicos, higiénico-sanitarios, de seguridad alimentaria y de continuidad de cadena de frío, establecidos en la normatividad sanitaria. Vigente (Decreto 1500 de 2007 y reglamentos técnicos asociados co
Requisitos del material de empaque

Bolsas o películas multicapa grado alimentario (PA/PE, EVOH/PE).
Alta barrera al oxígeno (O_2 < 50 cc/m²/día).
Baja permeabilidad al vapor de agua.
Material inerte, no tóxico, no migrante.
Cumplimiento de normativa de materiales en contacto con alimentos (MCA) aceptada por INVIMA.mo Resolución 240 de 2013 y Resolución 3009 de 2010).
</td></tr>
<tr><td colspan="2">ELABORO

JUAN CORREA PARRA
Instructor agroindustria</td></tr>
</table>

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CARNE DE CERDO

2. CÓDIGO UNSPSC:50111514 Producto : Cerdo, mínimamente procesado sin aditivos

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO



GENERAL
Es la parte muscular y tejidos blandos del cerdo, sacrificados en mataderos autorizados, que rodean al esqueleto, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis, y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:

Las **características organolépticas de la carne de cerdo fresca**

1. **Color**
   - **Rosado pálido a rosado rojizo**, uniforme y brillante.
   - El color está asociado principalmente a la **oximioglobina** en superficie.
   - La **grasa** debe ser **blanca, firme y consistente**, sin tonalidades grises o amarillas intensas.

No conforme:
   - Color **pálido extremo** → carne PSE (pálida, blanda y exudativa).
   - Color **oscuro** → carne DFD (oscura, firme y seca).
   - Tonos verdosos o grisáceos → alteración microbiológica.

2. **Olor**
   - **Olor fresco, suave y característico**, ligeramente dulce.
   - Ausencia total de olores:
     - Ácidos,
     - Amoniacales,
     - Sulfurosos,
     - Rancios o putrefactos.

3. Textura y consistencia
   - **Firme, compacta y elástica** al tacto.
   - Al ejercer presión digital, la carne debe **recuperar rápidamente su forma**.
   - Superficie **seca o ligeramente húmeda**, nunca viscosa o pegajosa.
   - Textura blanda o flácida: Asociada a **estrés pre-sacrificio**, pH bajo o abuso de temperatura.

4. Jugosidad aparente / exudado
   - Presencia de **humedad superficial ligera**, sin acumulación excesiva de purga.
   - Exudado abundante:
     - Indica **baja capacidad de retención de agua (CRA)**,
     - Común en carne PSE,
     - Afecta negativamente la aptitud para procesamiento.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. Apariencia superficial
• Superficie **limpia, uniforme y brillante**.
• Ausencia de:
  ○ Hematomas extensos,
  ○ Coágulos,
  ○ Manchas verdosas,
  ○ Mohos o mucosidad.
6. pH y relación con calidad tecnológica
• **pH normal post-rigor**:
  ○ **5,6 – 5,9**.
• pH fuera de rango:
  ○ **pH < 5,5** → carne PSE (baja CRA, alta exudación).
  ○ **pH > 6,2** → carne DFD (mayor riesgo microbiológico).	

5. UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD DE MEDIDA: kg CANTIDAD SOLICITADA: 50
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD Y/O OTRAS	**De lugar de sacrificio**: El transporte de carne fresca de cerdo en Colombia debe cumplir con requisitos técnicos, higiénico-sanitarios, de seguridad alimentaria y de continuidad de cadena de frío, establecidos en la normatividad sanitaria. Vigente (Decreto 1500 de 2007 y reglamentos técnicos asociados co **Requisitos del material de empaque** • Bolsas o películas multicapa grado alimentario (PA/PE, EVOH/PE). • Alta barrera al oxígeno (O_2 < 50 cc/m²/día). • Baja permeabilidad al vapor de agua. • Material inerte, no tóxico, no migrante. • Cumplimiento de normativa de materiales en contacto con alimentos (MCA) aceptada por INVIMA.mo Resolución 240 de 2013 y Resolución 3009 de 2010).
ELABORO Juan De La Cruz **JUAN CORREA PARRA** **Instructor agroindustria**	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:GRASA DE CERDO

2. CÓDIGO UNSPSC: 50111514 CERDO MÍNIMAMENTE PROCESADO

Es la parte grasa del cerdo proveniente de cerdos sacrificados en mataderos autorizados, que rodean al esqueleto, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis, y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.

3. DENOMINACION TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO



GENERAL

Estado físico	Sólido a temperatura de refrigeración (0–4 °C), ligeramente elástico
Color	Blanco a blanco crema, uniforme y brillante; tono nacarado natural aceptable
Olor	Neutro o ligeramente característico, sin olores rancios, ácidos, sulfurosos o amoniacales
Textura / Consistencia	Firme y compacta; plástica en refrigeración; no pegajosa; elástica al tacto
Apariencia superficial	Limpia, lisa, uniforme; sin restos musculares, hematomas, manchas sanguinolentas, mohos ni mucosidad
Temperatura de conservación	0–4 °C (refrigeración)
Vida útil estimada	Dependiendo de condiciones de almacenamiento y manejo de cadena de frío: 5–7 días refrigerada; puede ser mayor si se congela correctamente
Trazabilidad	Debe incluir: planta de origen, lote de sacrificio, fecha de recepción, transporte y almacenamiento
Normativa aplicable	Decreto 1500 de 2007 y modificatorios; Decreto 2016 de 2023; resolución sanitaria del INVIMA sobre transporte, almacenamiento y empaque de productos cárnicos

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:	UNIDAD DE MEDIDA: kg CANTIDAD SOLICITADA: 30
5. UNIDAD DE MEDIDA	**De lugar de sacrificio**: El transporte de grasa fresca de cerdo en Colombia debe cumplir con requisitos técnicos, higiénico-sanitarios, de seguridad alimentaria y de continuidad de cadena de frío, establecidos en la normatividad sanitaria. Vigente (Decreto 1500 de 2007 y reglamentos técnicos asociados co **Requisitos del material de empaque** • Bolsas o películas multicapa grado alimentario (PA/PE, EVOH/PE). • Alta barrera al oxígeno (O_2 < 50 cc/m²/día). • Baja permeabilidad al vapor de agua. • Material inerte, no tóxico, no migrante.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

	• Cumplimiento de normativa de materiales en contacto con alimentos (MCA) aceptada por INVIMA.mo Resolución 240 de 2013 y Resolución 3009 de 2010).
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD Y/O OTRAS	Es la parte muscular y tejidos blandos del bovino, machos, con edad no mayor a 5 años, sacrificados en mataderos autorizados, que rodean al esqueleto, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis, y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.
ELABORO Juan De La Cruz **JUAN CORREA PARRA** **Instructor agroindustria**	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ALMIDÓN DE PAPA

2. CÓDIGO UNSPSC: 50221303 Producto : Almidón o harina comestible (Ingresa: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO



GENERAL

La fécula de papa de la categoría alimenticia de calidad es un almidón de patata purificada. Almidón de papa de grado alimenticio.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO

Con sabor suave y libre de olores objetables. Este producto está diseñado para su uso en alimentos. es un polvo blanco libre de impurezas, Carbohidratos80g/100g, Grasa0.05g/100g, Humedad20g/100gProteína < 0.1g/100 Saco por 25 kg, Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Conservar en frío, 20°C máx. 60% máximo de humedad relativa. Condiciones, fuera del suelo, lejos de los productos químicos y materiales olorosos.

5. UNIDAD DE MEDIDA:	kg 10
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD Y/O OTRAS	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

ELABORO

Juan De La Cruz

NOMBRE Y FIRMA DE INSTRUCTOR TÉCNICO
ÁREA: AGROINDUSTRIA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TRIPA NATURAL DE CERDO CALIBRE 28/30
2. CÓDIGO UNSPSC: 23152907 producto: Suministros para maquinaria de empaque https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios
3. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO  Material tubular elaborado a partir del procesamiento de tripa natural de cerdo, utilizada para embutir derivados cárnicos. Obtención de la tripa en plantas de sacrificio, procesamiento para eliminar mucosa y binza, calibrado, metrado, salado y empacado
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO Olor y color característico del producto Madejas de tripa natural de cerdo y sal, Tolerancia: Calibrado: mínimo 90% dentro del calibre establecido, máximo 10% dentro de los calibres inmediatamente superior o inferior Madeja de cerdo (por 90 mts) sometida a proceso de salazón empacada en bolsa de polietileno, Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Almacenar en un lugar fresco y seco. Vida útil: Bajo condiciones de salado puede almacenarse hasta por un año a partir de la fecha de producción.

5. UNIDAD DE MEDIDA	Madejas de 90 mts 5 Bolsa de madejas x 90 mts
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD Y/O OTRAS:	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

ELABORO

Juan De La Cruz

JU
NOMBRE Y FIRMA DE INSTRUCTOR TÉCNICO
ÁREA: AGROINDUSTRIA
AUTORIZAD

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PIMIENTA NEGRA MOLIDA	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171550 Producto: Especies o extractos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Polvo seco fino, libre de materiales extraños y molidos Uniformemente. La Pimienta Negra es el fruto Piper Nigrum .	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: La Pimienta Negra es el fruto Piper Nigrum con un molido fino Aspecto: Molturado Color: Marrón oscuro - negro. Olor: Aromático. Exento de olores atípicos. Sabor: Picante. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas Color blanco grisáceo, aroma y sabor característico Pronunciado. Humedad (%): < 12 Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), rotuladas y de primer uso, Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro su empaque original, en lugares frescos con baja humedad.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

ELABORO

_ Juan De La Cruz ___

JU

NOMBRE Y FIRMA DE INSTRUCTOR TÉCNICO

ÁREA: AGROINDUSTRIA

AUTORIZAD

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AJO EN POLVO	
2. CÓDIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El AJO EN POLVO es el resultado de la molienda y pulverización de ajos deshidratados	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo seco fino, libres de material extraño, Blanco amarillento, característico del producto, sabor persistente HUMEDAD Máximo 6.75% Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas de polietileno de baja densidad, Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

ELABORO

JuanDeLaCruz

JUAN CORREA
NOMBRE Y FIRMA DE INSTRUCTOR TÉCNICO
ÁREA: AGROINDUSTRIA
AUTORIZAD

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GLUTAMATO MONOSÓDICO	
2. CÓDIGO UNSPSC: 12164501 Producto: Preservativos de alimentos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:. Es la sal sódica del ácido glutámico, un aminoácido importante componente de las proteínas.**	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Producto blanco y cristalino. SOLUBILIDAD 74 g/100 ml en agua a 25 grados centígrados. Bolsa de Polietileno de Baja densidad color blanco por Kg., Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Almacenamiento: Almacenar en un lugar fresco y seco. Almacenar en un recipiente bien cerrado	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad **Bolsas por 1 kg 2 kg**
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

Juan De La Cruz Correa

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CONDIMENTO SABOR A SALCHICHA RANCHERA	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto : Condimento https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor y aroma.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo Amarillo, fino, con sabor fuerte y aroma suave característico al producto Polvo Suave característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Mostaza, Pimienta, Coriandro, Cilantro, Nuez, Moscada, Cebolla). Anticompactante, Cloruro de Sodio, Sacarosa, Sinérgicos y Potenciadores de Sabor, Antioxidantes, Mezcla de aceites esenciales y sabores Presentación de 1 kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

Juan De La Cruz

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Juan De La Cruz Correa
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CONDIMENTO SABOR A HAMBURGUESA	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto : Condimento https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo amarillo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Mostaza, Pimienta, Coriandro, Cilantro, Nuez, Moscada, Cebolla). Anticompactante, Cloruro de Sodio, Sacarosa, Sinérgicos y Potenciadores de Sabor, Antioxidantes, Mezcla de aceites esenciales y sabores Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Juan De La Cruz **›rrea**
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:** CONDIMENTO SABOR A CABANO
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto: Condimento https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo amarillo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Mostaza, Pimienta, Coriandro, Cilantro, Nuez, Moscada, Cebolla). Anticompactante, Cloruro de Sodio, Sacarosa, Sinérgicos y Potenciadores de Sabor, Antioxidantes, Mezcla de aceites esenciales y sabores Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Juan De La Cruz ea **Instructor Agroindustria**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CONDIMENTO SABOR A POLLO	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto : Condimento https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento SABOR A POLLO es una fórmula balanceada que contiene, todos los elementos necesarios para obtener un producto cárnico que contenga las características organolépticas propias del producto.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo amarillo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Mostaza, Apio, Cebolla). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Sacarosa, Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y sabores Anticompactante. Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



Juan De La Cruz Correa
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CONDIMENTO SABOR A LONGANIZA	
2. CÓDIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Mostaza, Apio, Cebolla). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Sacarosa, Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y sabores Anticompactante. Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

Juan De La Cruz **orrea**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CONDIMENTO SABOR A SALCHICHÓN CERVECERO
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto: Condimento https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento SABOR A SALCHICHÓN CERVECERO es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Coriandro, Orégano, Mostaza, Cebolla,). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Sacarosa, Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y sabores Anticompactante. Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes Items: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

Juan De La Cruz

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Juan De La Cruz Correa
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto : Condimento CONDIMENTO SABOR A CERDO https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento SABOR A CERDO es una fórmula balanceada que contiene, todos los elementos necesarios para obtener un producto cárnico que contenga las características organolépticas propias del producto.	
Polvo amarillo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Pimienta, Mostaza, Apio, Orégano, Coriandro, Laurel, Perejil, Cebolla), Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Sacarosa, Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y sabores Anticompactante. Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



Juan De La Cruz Correa
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CEBOLLA EN POLVO	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171550 Producto: Especies o extractos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** La CEBOLLA EN POLVO es el producto obtenido de la deshidratación de las escamas de la cebolla.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo seco fino, libres de material extraño, Blanco amarillento, aroma característico del producto, sabor persistente Polvo fino sin impurezas, Humedad 4.30 % Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

Juan De La Cruz **orrea** **Instructor Agroindustria**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CONDIMENTO SABOR A GÉNOVA	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto: Condimento https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** el condimento SABOR A GÉNOVA Es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo seco fino, libres de materiales extraños, Blanco amarillento, aroma característico del producto, sabor persistente Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Pimienta, Mostaza, Apio, Orégano, Coriandro, Laurel, Perejil, Cebolla). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Sacarosa, Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y sabores Anticompactante. Humedad 4.30 % Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas de polietileno de baja densidad, Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Juan De La Cruz **›rrea**
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: APIO MOLIDO	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171550 Producto: Especies o extractos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** el condimento APIO MOLIDO. Producto obtenido de la molturación de frutos sanos, limpios y desecados del Apium graveolens Lineo.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo seco fino, libres de materiales extraños, color verde claro, aroma característico del producto, sabor persistente Apariencia: polvo fino libre de materiales extraños. Sabor – olor: característicos. Color: verde hasta verde amarilloso Humedad: 7 % máx. Granulometría: en malla 8 pasa mín. 90% Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas de polietileno de baja densidad, Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



ɔrrea
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PEREJIL MOLIDO	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171550 Producto : Especies o extractos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** la especia PEREJIL MOLIDO. Se obtiene de las plantas sanas, limpias y secas del "petroselinum sativum". Forma una roseta empenachada de hojas muy dividida y posee tallos floríferos que pueden llegar a rebasar los 6 dm con pequeñas flores verde.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo seco fino, libres de materiales extraños, color verde claro, aroma característico del producto, sabor persistente Apariencia: polvo fino libre de materiales extraños. Sabor – olor: característicos. Color: verde hasta verde amarilloso Humedad: 7 % máx. Granulometría: en malla 8 pasa min. 90% Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas de polietileno de baja densidad, Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Elaboró:



Juan De La Cruz Correa
Instructor Agroindustri

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ORÉGANO MOLIDO	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171550 Producto: Especies o extractos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** la especia ORÉGANO MOLIDO. Procede de la molienda de hojas y sumidades floridas, sanas, limpias y secas de Orégano (Origanum vulgare Linneo y/o Origanum virens, H).	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Color: Verde, marrón. Olor: Aromático. Exento de olores atípicos. Sabor: Ligeramente amargo. Exento de sabores atípicos. Otras: Ausencia materias extrañas Apariencia: polvo fino libre de materiales extraños. Humedad: 7 % máx. Granulometría: en malla 8 pasa mín. 90% Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas de polietileno de baja densidad, Rotulado con los siguientes Items: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



ɔrrea
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LAUREL MOLIDO	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171550 Producto: Especies o extractos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** la especia LAUREL MOLIDO. Se obtiene de las hojas sanas, limpias y deshidratadas del "laurus nobilis".	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Color: Verde, marrón. Olor: Aromático. Exento de olores atípicos. Sabor: Ligeramente amargo. Exento de sabores atípicos. Otras: Ausencia materias extrañas Apariencia: polvo fino libre de materiales extraños. Humedad: 7% máx. Granulometría: en malla 8 pasa min. 90% Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas de polietileno de baja densidad, Rotulado con los siguientes Items: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



Juan De La Cruz Correa
Instructor Agroindustri

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CONDIMENTO TIPO CHORIZO PAISA	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto: Condimento https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento SABOR CHORIZO PAISA es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Coriandro, Orégano, Mostaza, Cebolla.). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Sacarosa, Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y sabores Anticompactante. Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

Juan De La Cruz

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Juan De La Cruz Correa **Instructor Agroindustria**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CONDIMENTO TIPO MORTADELA FINA	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto : Condimento https://operaciones. colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento TIPO MORTADELA FINA es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Coriandro, Orégano, Mostaza, Cebolla.). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor, Cloruro de Sodio, Sacarosa, Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y sabores Anticompactante. Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

Juan De La Cruz

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Juan De La Cruz Correa **Instructor Agroindustria**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CONDIMENTO TIPO SALCHICHA SUIZA	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto: Condimento https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento TIPO SALCHICHA SUIZA es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: polvo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Coriandro, Orégano, Mostaza, Cebolla.). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Sacarosa, Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y sabores Anticompactante. Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



Juan De La Cruz Correa
Instructor Agroindustri

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Condimento Salchicha Frankfurt	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto: Condimento https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento TIPO Salchicha Frankfurt es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Coriandro, Orégano, Mostaza, Cebolla.). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Sacarosa, Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y sabores Anticompactante. Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Juan De La Cruz **orrea**
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Condimento Morcilla	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto: Condimento https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento Morcilla es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Coriandro, Orégano, Mostaza, Cebolla.). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Sacarosa, Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y sabores Anticompactante. Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



ɔrrea
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CONDIMENTO TIPO SALCHICHA DE TERNERA	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto : Condimento https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento TIPO SALCHICHA DE TERNERA es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Coriandro, Orégano, Mostaza, Cebolla,). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Sacarosa, Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y sabores Anticompactante Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes Items: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

Juan De La Cruz orrea

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Condimento sabor a lomo de Cerdo	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto : Condimento https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento sabor a lomo de Cerdo es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Coriandro, Orégano, Mostaza, Cebolla.). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Sacarosa, Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y sabores Anticompactante. Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno). Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

JuanDeLaCruz

Juan De La Cruz Correa

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Condimento Para Tocineta	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto : Condimento https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento Para Tocineta es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Coriandro, Orégano, Mostaza, Cebolla.). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Sacarosa, Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y sabores Anticompactante. Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno). Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

Juan De La Cruz **orrea**
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Aditivo jamón Phos fino	
2. CÓDIGO UNSPSC: 12164501 Producto: Preservativos de alimentos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El aditivo jamón Phos fino El FOSFATO PARA JAMONES es una mezcla técnica balanceada de diferentes polifosfatos importados, que se emplean en la fabricación de toda la línea de jamones y dada sus características técnicas y químicas tiene un alto índice de dispersabilidad y de solubilidad lo que en mezcla con las materias primas cárnicas hace que este producto provoque una reacción favoreciendo, la obtención de un mejor producto	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Tripolifosfato de Sodio, Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Coriandro, Orégano, Mostaza, Cebolla,). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Acido ascórbico Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO Aditivo Jamón Phos súper	
2. CÓDIGO UNSPSC: 12164501 Producto : Preservativos de alimentos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El aditivo Jamón Phos súper El FOSFATO PARA JAMONES es una mezcla técnica balanceada de diferentes polifosfatos importados, que se emplean en la fabricación de toda la línea de jamones.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Tripolifosfato de Sodio, Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Coriandro, Orégano, Mostaza, Cebolla,). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, nitral. Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



Juan De La Cruz Correa
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Aditivo Jamón Phos fino	
2. CÓDIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El aditivo Jamón Phos súper El FOSFATO PARA JAMONES es una mezcla técnica balanceada de diferentes polifosfatos importados, que se emplean en la fabricación de toda la línea de jamones.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Tripolifosfato de Sodio, Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Coriandro, Orégano, Mostaza, Cebolla,). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

Juan De La Cruz

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Juan De La Cruz Correa **Instructor Agroindustria**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA 10 mm	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50221300 Clase : Harina y productos de molinos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA Texturizado proteínico de origen vegetal, obtenido a partir de harina de soja desgrasada. La materia prima es sometida a un proceso de molienda, extrusión húmeda y secado, con un ajuste final de granulometría y humedad según requerimientos.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: * Olor Neutro * Color Crema * Textura Granulado fino * Sabor Neutro * Humedad % < 8 * Proteína (b.s) % >47 * Grasas totales (b.s) % <2 * Hidratos de carbono (b.s) % <35 Presentación de 1 Kilogramo: Bolsa polietileno, Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote El producto puede ser usado por 12 meses a partir de su fecha de fabricación, siempre y cuando sea Almacenado en envases originales cerrados y manteniendo a condiciones normales de almacenamiento debajo de 25°C y 60% de humedad relativa. La fecha de caducidad debe aparecer en la etiqueta.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



Juan De La Cruz Correa
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CURANDINA	
2. CÓDIGO UNSPSC: 12164501 Producto: Preservativos de alimentos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** CURANDINA Es una pre dispersión con un 6% de NITRITO DE SODIO grado alimenticio en sal (cloruro de sodio) y una cantidad mínima decolorante permitido con la finalidad de distinguirlo de la sal común.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: • Olor: Inoloro • Sabor: no aplica • Apariencia: polvo granular. • Color: Rosado • Sal (NaCl):85,9% • Nitrito de Sodio:6% • Carbohidratos:6% Presentación de 1 kilogramo: Bolsa polietileno, Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote El producto puede ser usado por 12 meses a partir de su fecha de fabricación, siempre y cuando sea Almacenado en envases originales cerrados y manteniendo a condiciones normales de almacenamiento debajo de 25°C y 60% de humedad relativa. La fecha de caducidad debe aparecer en la etiquet	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

JuanDeLaCruz

Juan De La Cruz Correa

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Eritorbato De Sodio	
2. CÓDIGO UNSPSC: 12164501 Producto : Preservativos de alimentos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Eritorbato De Sodio, Sal del sodio obtenida a partir del ácido eritorbico, producido a partir de azúcares de diversas fuentes El eritorbato de sodio es un nuevo tipo de los antioxidantes, que actúa como conservante mediante la inhibición de los efectos del oxígeno en los alimentos	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: • Color: blanco Olor: Neutro Sabor: Neutro Forma: cristalino o gránulos finos Material extraño: Ausente • Sal de sodio (Na De C 6 H 7 O 6 · H 2 O.) Presentación de 1 kilogramo: Bolsa polietileno, Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote, El empaque Primario está compuesto por Fibras naturales como caja de cartón y en bolsa compuesta por poliéster u otro material que no altere la calidad del producto y la pérdida de este, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados. Si es necesario se utiliza como empaque secundario Bolsa de polietileno El producto puede ser usado por 12 meses a partir de su fecha de fabricación, siempre y cuando sea Almacenado en envases originales cerrados y manteniendo a condiciones normales de almacenamiento debajo de 25°C y 60% de humedad relativa. La fecha de caducidad debe aparecer en la etiqueta.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Juan De La Cruz Correa
Instructor Agroindustri

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Fosfato Para Embutidos	
2. CÓDIGO UNSPSC: 12164501 Producto: Preservativos de alimentos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Fosfato Para Embutidos, Sal del sodio obtenida a partir del ácido eritorbico, producido a partir de azúcares de diversas fuentes El eritorbato de sodio es un nuevo tipo de los antioxidantes, que actúa como conservante mediante la inhibición de los efectos del oxígeno en los alimentos	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo Blanco, fino. • Mezcla de Tripolífosfato de Sodio y fosfato Disódico 100 % Presentación de 1 Kilogramo: Bolsa polietileno, Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote, El empaque Primario está compuesto por Fibras naturales como caja de cartón y en bolsa compuesta por poliéster u otro material que no altere la calidad del producto y la pérdida de este, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados. Si es necesario se utiliza como empaque secundario Bolsa de polietileno El producto puede ser usado por 12 meses a partir de su fecha de fabricación, siempre y cuando sea Almacenado en envases originales cerrados y manteniendo a condiciones normales de almacenamiento debajo de 25°C y 60% de humedad relativa. La fecha de caducidad debe aparecer en la etiqueta.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

Juan De La Cruz

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Juan De La Cruz Correa
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Fosfato Para Jamones	
2. CÓDIGO UNSPSC: 12164501 Producto: Preservativos de alimentos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Fosfato Para Jamones, Sal del sodio obtenida a partir del ácido eritorbico, producido a partir de azúcares de diversas fuentes El eritorbato de sodio es un nuevo tipo de los antioxidantes, que actúa como conservante mediante la inhibición de los efectos del oxígeno en los alimentos	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo Blanco, fino. • Mezcla de Tripolífosfato de Sodio y fosfato Disódico 100 % Presentación de 1 Kilogramo: Bolsa polietileno, Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote, El empaque Primario está compuesto por Fibras naturales como caja de cartón y en bolsa compuesta por poliéster u otro material que no altere la calidad del producto y la pérdida de este, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados. Si es necesario se utiliza como empaque secundario Bolsa de polietileno El producto puede ser usado por 12 meses a partir de su fecha de fabricación, siempre y cuando sea Almacenado en envases originales cerrados y manteniendo a condiciones normales de almacenamiento debajo de 25°C y 60% de humedad relativa. La fecha de caducidad debe aparecer en la etiqueta.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Juan De La Cruz

ɔrrea
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Proteína Aislada de Soya 90 %	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50221300 Clase : Harina y productos de molinos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Proteína Aislada de Soya 90 %, Sal del sodio obtenida a partir del ácido eritorbico, producido a partir de azúcares de diversas fuentes El eritorbato de sodio es un nuevo tipo de los antioxidantes, que actúa como conservante mediante la inhibición de los efectos del oxígeno en los alimentos	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo Blanco, fino. Apariencia: Crema-Blanco * Proteína cruda(Bese seca6.25):≥90% * Tamaño de partícula:≥95% * Grasa (%):≤1.0% * Humedad:≤7.0% máx pH:6.0—8.0 Presentación de 2 Kilogramo: Bolsa polietileno, Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote, El empaque Primario está compuesto por Fibras naturales como caja de cartón y en bolsa compuesta por poliéster u otro material que no altere la calidad del producto y la pérdida de este, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados. Si es necesario se utiliza como empaque secundario Bolsa de polietileno El producto puede ser usado por 12 meses a partir de su fecha de fabricación, siempre y cuando sea Almacenado en envases originales cerrados y manteniendo a condiciones normales de almacenamiento debajo de 25°C y 60% de humedad relativa. La fecha de caducidad debe aparecer en la etiqueta.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CUAJO ENZIMATICO	
2. CODIGO UNSPSC: 12352204	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Son enzimas que actúan sobre la caseína, principal proteína de la leche. Esta caseína al alcanzar su punto isoeléctrico (pH 4,6/4,7), precipita y convierte la leche de un estado líquido a un estado coloidal. Los coagulantes pueden ser de origen animal, microbiano o genético. Cuajo líquido poco denso y olor característico de los cuajos de origen microbiano. Con la fuerza de cuajo de 1 pastilla de cuajo por cada 40 Litros de leche a cuajar. debe cumplir con la NTC 2990 - **Requisitos técnicos**: **Empaque y rotulado:**	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:** N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Caja por 50 pastillas
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 2990

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

7. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CUCHUCO DE MAIZ

8. CODIGO UNSPSC: 50221001

9. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Es el producto obtenido de la trituración del grano del maíz blanco previamente trillado (conjunto de granos desgranados y enteros de maíz duro), "de la especie Zea mayz identata L" y dentado "Zea mayz indurata L" pelado y trozado o semimolido, que se usa para hacer sopas.

- **Requisitos técnicos**: El cuchuco de maíz debe estar exento de insectos en todos sus estados, no debe estar húmeda, ni rancia, libre de hongos y microorganismos. Características sensoriales del cuchuco de maíz: Aspecto: Grano triturado seco, Color: Blanco Olor: Característico Sabor: Característico Humedad máxima: 14%. El cuchuco de maíz debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable. El cuchuco de maíz debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación. El producto debe almacenarse en ambientes secos y aireados.

  Empaque y rotulado: El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.

10. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

11. UNIDAD DE MEDIDA:	Bolsa de polietileno x 500 gr.
12. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 3075 de 1997 de Ministerio de Salud. NTC 535-2

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

13. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CUCHUCO DE TRIGO
14. CODIGO UNSPSC: 50221001

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

15. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Es el producto obtenido de la trituración del grano del trigo, común Triticum aestivum L., o trigo ramificado Triticum compactum host., pelado y trozado o semisólido, que se usa para hacer sopas.

Requisitos técnicos: Debe estar exento de insectos en todos sus estados, no debe estar húmeda, ni rancia, libre de hongos y microorganismos. Características sensoriales del cuchuco de trigo: Aspecto: Grano triturado seco, Color: Variable del blanco al café. Olor: Característico Sabor: Característico Humedad máxima: 13,5%. El cuchuco de trigo debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable. El cuchuco de trigo debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación. El producto debe almacenarse en ambientes secos y aireados.

Empaque y rotulado: Producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.

16. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**

17. UNIDAD DE MEDIDA:	Bolsa de polietileno x 500 gr.
18. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 3075 de 1997 de Ministerio de Salud. NTC 670

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CULTIVO PARA EMMENTAL
2. CODIGO UNSPSC: 12164502

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Cultivo de pasta hilada con aromas específicos de leche fermentada con estreptococos salvarius subsp. Thermophilus, lactococcus lactis, lactococcus lactis subsp cremoris, Lactobacillus delveticus. Para el desarrollo de la producción y de la formación del centro SENA MOSQUERA, Que maneja curvas de fermentación de (35º / 95ºF) (37/100ºF) (41/106ºF) (43/109º F). de pendiendo de las temperaturas se realizan los tiempos de fermentación de acuerdo con las características de la unidad de agroindustria láctea del CBA.

Requisitos técnicos: El cultivo técnico para el queso Emmental requiere bacterias lácticas termófilas (fermentación primaria) y bacterias propiónicas (fermentación secundaria) para los agujeros

Empaque y rotulado: Requiere alta protección barrera contra humedad y oxígeno para asegurar la viabilidad de cepas como *Propionibacterium freudenreichii*. Se utilizan empaques primarios al vacío (bolsas de aluminio o laminadas) o viales cerrados herméticamente. El rotulado debe incluir: nombre, ingredientes, lote, fecha de vencimiento y condiciones de conservación (-18°C a -80°C).

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	SOBRES DE 450 LITROS
6. CERTIFICACION CALIDAD	Codex Stan 269-1967

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CULTIVO PARA MOZZARELLA
2. CODIGO UNSPSC: 12164502
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

IMAGEN:

GENERAL:

Requisitos técnicos:

Empaque y rotulado:

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	
6. CERTIFICACION CALIDAD	

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CULTIVOS LACTEOS KUMIS
2. CODIGO UNSPSC: 12352207
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	



GENERAL: Cultivo liofilizado. El cual es un proceso de deshidratación que consiste en congelar cultivo y despues deshidratandolo al vacio. Esta compuesto por bacterias del género lactobacillus, tales como l. Casei, l. Bifidus y l. Bulgaricus Producto en polvo en presentación en sobres de 2 gramos que se debe conservar en refrigueración a 4°C. El contenido del sobre debe tener una presentación en polvo, si el cultivo se ha compactado se debe eliminar.

Requisitos técnicos: uso de leche higienizada (pasteurizada a 90∘C90 raised to the composed with power C. 90∘C por 5 min) inoculada con cultivos lácticos (*Lactococcus lactis* subsp. *lactis* o *cremoris*). Se requiere fermentar entre 20−25∘C20 minus 25 raised to the composed with power C 20−25∘C durante 12-18 horas, logrando un pH de 4.3−4.64.3 minus 4.64.3−4.6, con posterior refrigeración y envasado en materiales aptos (Resoluciones 683, 4143, 834).

Empaque y rotulado:

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Sobre x 2 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 805

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CULTIVOS LACTICOS YOGURT
2. CODIGO UNSPSC: 12352207
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	



GENERAL: Cultivo liofilizado. Streptococcus thermophilus subsp. Salivarius, y miembros del género lactobacillus, tales como l. Casei, l. Bifidus y l. Bulgaricus con o sin probioticos. Producto en polvo en presentación en sobres de 2 gramos que se debe conservar en refrigueración a 4°C. El contenido del sobre debe tener una presentación en polvo, si el cultivo se ha compactado se debe eliminar.

Requisitos técnicos: Incluyen el uso de cepas *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus bulgaricus*, con una temperatura de incubación constante de 42--45∘C42 -- 45 raised to the composed. with power C42--45∘C durante 3 a 10 horas
La leche debe pasteurizarse (85-90°C), enfriarse a 43-45°C, inocularse con un 0.5-3% de cultivo, y mantenerse en refrigeración a 1-4°C tras la fermentación para asegurar calidad y vida útil.

Empaque y rotulado: Requiere envases que aseguren la viabilidad del microorganismo, protegidos contra luz y humedad láminas selladas, etiquetados con cepas (ej. *Lactobacillus bulgaricus, Streptococcus thermophilus*), fecha de vencimiento y condiciones de almacenamiento bajo refrigeración/congelación

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Sobre por 2 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 805

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CURCUMA EN POLVO
2. CODIGO UNSPSC: 50171550
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

IMAGEN:



GENERAL: Producto de producción ecológica, no modificado genéticamente y no irradiado, se extrae de la raíz de la planta Curcuma longa, de nombre común cúrcuma, es una planta herbácea de la familia de las zingiberáceas nativa del suroeste de la India. La cúrcuma proviene de la raíz de la cúrcuma y tiene una piel dura de color marrón y piel de naranja.

Requisitos técnicos**:** Apariencia: Polvo fino Color: Naranja / Amarillo Sabor: Caracteristico a Curcuma Humedad: 8,7 % Cenizas totales: 3,43 % Cenizas insolubles: 1,40 %

Empaque y rotulado: Empacado o a granel. Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución05109 del Ministerio de Protección Social.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Libra (Lb)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Debe cumplir con la NTC – 671

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: DATILES
2. CODIGO UNSPSC: 50192110
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	



GENERAL: Son el fruto dulce y carnoso de la palmera datilera (*Phoenix dactylifera*), rico en fibra, potasio, magnesio y antioxidantes, lo que los convierte en una excelente fuente de energía natural. Son ideales como endulzante saludable, ayudando a la salud digestiva, el funcionamiento cerebral y la prevención de enfermedades cardiovasculares.

Requisitos técnicos:

Empaque y rotulado:

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	
6. CERTIFICACION CALIDAD	

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: DULCE DE FRUTA PARA YOGURT MELOCOTON

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

2. CODIGO UNSPSC: 12164502

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Es una base concentrada de fruta con consistencia viscosa, caracterizada por un equilibrio intenso entre dulzura y acidez natural, color amarillo, y a menudo contiene trozos de fruta o pulpa. Funciona como endulzante, colorante y saborizante natural, mejorando la textura del lácteo.

Requisitos técnicos: Fruta natural (moras) procesada, azúcar (que suele ser entre el 70% y 100% del peso de la fruta) y a veces agua o pectina para mejorar la textura.

Empaque y rotulado: Requiere materiales atóxicos, comúnmente plástico (polipropileno) o vidrio, capaces de conservar el producto, a menudo con empaquetado al vacío para evitar contaminación. El rotulado debe incluir: nombre del producto (ej. "Dulce de Melocotón para Yogurt"), lista de ingredientes, contenido neto, fecha de vencimiento, lote e información del fabricante.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Normativas como ISO 22000, IFS Food, y regulaciones locales como la Resolución 3929 de 2013 en Colombia para pulpas

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: DULCE DE FRUTA PARA YOGURT MORA	
2. CODIGO UNSPSC: 12164502	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Es una base concentrada de fruta con consistencia viscosa, caracterizada por un equilibrio intenso entre dulzura y acidez natural, color rojo o morado, y a menudo contiene trozos de fruta o pulpa. Funciona como endulzante, colorante y saborizante natural, mejorando la textura del lácteo. **Requisitos técnicos**: Fruta natural (moras) procesada, azúcar (que suele ser entre el 70% y 100% del peso de la fruta) y a veces agua o pectina para mejorar la textura. **Empaque y rotulado:** Requiere materiales atóxicos, comúnmente plástico (polipropileno) o vidrio, capaces de conservar el producto, a menudo con empaquetado al vacío para evitar contaminación. El rotulado debe incluir: nombre del producto (ej. "Dulce de Mora para Yogurt"), lista de ingredientes, contenido neto, fecha de vencimiento, lote e información del fabricante.	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Normativas como ISO 22000, IFS Food, y regulaciones locales como la Resolución 3929 de 2013 en Colombia para pulpas.

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: DURAZNO EN ALMIBAR LATA	
2. CODIGO UNSPSC: 50171904	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Frutos descorazonados en forma mecánica desprovista de piel, debidamente seleccionada y clasificada. Las mitades son enlatadas con adición de medio de cobertura y sometidas a tratamiento térmico. Los envases (latas) no deben tener abolladuras ni golpes, el contenido debe estar perfecto, melocotón de consistencia firme, color característico y buena cantidad de almíbar. **Requisitos técnicos**: Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. Se debe colocar la fecha de empaque, número de lote y fecha de vencimiento. **Empaque y rotulado:** Se busca preservar el producto mediante esterilización, utilizando principalmente latas de hojalata con o sin barniz interno y frascos de vidrio esterilizados con un cierre hermético al vacío.	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Lata de hojalata x 820 - 850 gr.
6. CERTIFICACION CALIDAD	El almíbar generalmente oscila entre 16 a 20 °Brix, o hasta 25-30 °Brix en jarabes más densos. Generalmente PH menor a 4.5 para garantizar la seguridad microbiológica.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ENDULZANTE MONK FRUIT	
2. CODIGO UNSPSC: 50161509	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** es un edulcorante natural de alta intensidad, derivado del fruto *Luo Han Guo*, ideal para dietas keto y diabéticos al no contener calorías ni elevar la glucosa. para repostería, café y bebidas. **Requisitos técnicos**: Se encuentra en polvo, granulado (para hornear) o líquido (gotas). Debe indicar ser libre de gluten, sin sabores artificiales y 0 calorías. **Empaque y rotulado:** se comercializa comúnmente en empaques sellados, frascos de vidrio (líquidos) o bolsas doypack (polvo) "0 calorías", "0 carbohidratos", "keto friendly", y "natural"	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	100g a 1kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	100% puro, sin mezclas de eritritol o maltodextrina, mostrando una textura de polvo fino y color beige/café. Certificaciones internacionales clave como USDA Organic, Non-GMO Project Verified, y estatus GRAS (FDA) garantizan su seguridad y pureza.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ENEBRO	
2. CODIGO UNSPSC: 15101716	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Es un condimento aromático potente, esencial en la cocina para carnes de caza para aromatizar ginebra y cocinar. Con un sabor resinoso, amargo y cítrico con un toque rústico y balsámico. **Requisitos técnicos**: Deben estar secas, limpias y almacenarse en frascos herméticos en lugares frescos **Empaque y rotulado:** bolsa empaque al vacío, frascos herméticos.	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	kilo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESENCIA DE COCO

2. CODIGO UNSPSC: 50171550

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Concentrado líquido que aporta aroma y sabor a coco a los productos alimenticios. Composición Agua o Propilenglicol o Alcohol potable o Sacarosa o Carboxil metil celulosa CMC o Preservantes (benzoato de sodio) o Saborizantes certificados, Líquidos translucidos y/o ligeramente turbios, libre de partículas extrañas de olores y sabores característicos frutales - herbales- lácteo - agrio - salados y/o alicorados, debe contener sabor a coco. El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses

Requisitos técnicos: Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya**.**

Empaque y rotulado: El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Frasco x 500 ml.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESENCIA DE HINOJO**

2. **CODIGO UNSPSC: 50171550**

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: Debe presentar color, olor y sabor hinojo. 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 los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997.El producto debe contar con registro para comercialización, vigente en el momento de la entrega del producto.

Requisitos técnicos: Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya**.**

Empaque y rotulado: El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.

En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Frasco x 500 ml.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESENCIA DE MANTEQUILLA**
2. **CODIGO UNSPSC: 50171550**
3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: Líquido translucido semiviscoso de olor y sabor característico. Debe presentar color, olor y sabor a mantequilla.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 los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997.El producto debe contar con registro para comercialización, vigente en el momento de la entrega del producto.

Requisitos técnicos: Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya.

Empaque y rotulado: El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Frasco x 500 ml.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESENCIA DE NARANJA**

2. **CODIGO UNSPSC: 50171550**

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: Líquido translucido semiviscoso de olor y sabor característico. Debe presentar color, olor y sabor a naranja. 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 los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997.El producto debe contar con registro para comercialización, vigente en el momento de la entrega del producto.

Requisitos técnicos: Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya**.**

Empaque y rotulado: El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Frasco x 500 ml.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESENCIA DE VAINILLA BLANCA

2. CODIGO UNSPSC: 50161800

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Líquido translucido semiviscoso de olor y sabor característico. Debe presentar color, olor y sabor a vainilla. 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 los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997.El producto debe contar con registro para comercialización, vigente en el momento de la entrega del producto.

Requisitos técnicos: Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya**.**

Empaque y rotulado: El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Frasco x 500 ml

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan



JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESENCIAS SABORES SURTIDOS	
2. CODIGO UNSPSC: 12164502	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL**: Producto obtenido a partir de la mezcla de químicos aromáticos odoríferos y saporíferos en medios hidroalcohólicos, con notas lácteas, frutales, herbales, dulces, saladas y alicoradas. **Requisitos técnicos**: Compuesto por agua o Propilenglicol o Alcohol potable o Sacarosa o Carboxil metil celulosa CMC o Preservantes (benzoato de sodio) o Saborizantes certificados **Empaque y rotulado:** El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Frasco x 500 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección

	Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan



JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESTEVIA LIQUIDA	
2. CODIGO UNSPSC: 50161509	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El extracto líquido de Stevia es un edulcorante de alta densidad proveniente de la hoja de la planta Stevia rebaudiana, la cual contiene compuestos endulzantes designados glucósidos de esteviol, con características de dulzor 300 veces mayor que la sacarosa. pH: 3 a 9 aun a 100º C. **Requisitos técnicos**: Azúcares reductores %: 5.5% Mínimo Azúcares no reductores %: 83% Máximo Proteínas, en % (N x 6.25): 0.2% Mínimo Cenizas, en %: 0.8% Mínimo Humedad %: 9.0% Máximo SO2: NEGATIVO Colorantes: NEGATIVO **Empaque y rotulado:** El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Frasco x 100 ml.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESTRAGÓN DESHIDRATADO	
2. CODIGO UNSPSC: 50171500	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Hierba aromática de hojas largas, delgadas Se produce comercialmente secando las hojas, tallos y flores de la planta, una pequeña hierba arbustiva emparentada con el girasol **Requisitos técnicos**: Almacenamiento en recipientes herméticos. Guárdalo en un frasco de vidrio o en un recipiente hermético, lejos de la luz solar directa y de fuentes de calor. Debe estar completamente seco antes de almacenarlo. **Empaque y rotulado:** debe empacarse en recipientes herméticos (frascos de vidrio, bolsas PET/PE con cierre clip) para preservar su aroma volátil. nombre del producto ("Estragón Deshidratado" o "Puro"), contenido neto, ingredientes, fecha de vencimiento y almacenamiento.	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección social.

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: FECULA DE MAIZ	
2. CODIGO UNSPSC: 50221002	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** La Fécula de Maíz es el almidón de maíz sin modificar, es un polvo fino, blanco, de sabor y olor característico, recomendado como agente espesante y de retención de humedad en diferentes productos alimenticios, su textura es seca. **Requisitos técnicos**: Carbohidratos, siendo este su principal nutriente, es de los carbohidratos ligeros, es decir, fáciles de digerir. La proporción según una ración de 100 gramos es de aproximadamente 91 gramos de carbohidratos. Proteínas: La fécula de maíz en términos proteicos posee 0,26 gramos de proteínas. Contiene grasas, pero en un por ciento muy bajo dada la porción mencionada tiene 0,05 gramos cada 100 gramos. Fibra: Esta harina muy fina de maíz contiene una proporción de 0,9 gramos de fibra por cada 100 gramos de fécula. Los minerales que más contiene son calcio (2 mg), fósforo (13 mg), sodio (9 mg), magnesio (3 mg), hierro (0,47 mg) y zinc (0,06 mg). **Empaque y rotulado:** Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. En el rótulo de los productos enriquecidos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Libra
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC. 926

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: FENOLFTALEINA
2. CODIGO UNSPSC: 51171623
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

IMAGEN:



GENERAL: Es un indicador de pH que en disoluciones ácidas permanece incoloro, pero en presencia de bases toma un color rosado con un punto de viraje entre pH=8,0 (incoloro) a pH=9,8 (magenta o rosado) Solución en alcohol al 1%.

Requisitos técnicos: Fórmula y Peso**:** C20H14O4cap C sub-20 cap H sub 14 cap O sub 4 $C20H14O4$ con una masa molecular de 318.33 g/mol 318.33 g/mol, 318.33 g/mol

Solubilidad: Insoluble en agua, soluble en alcoholes (etanol) y disoluciones acuosas de hidróxidos/carbonatos.

Empaque y rotulado: Envases bien cerrados, en lugar seco, fresco, ventilado y protegido de la luz. Nombre (Fenolftaleína), fórmula y concentración (ej. 0.5%, 1%).

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Frasco x 500 ml.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1589

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: FIDEOS CABELLO DE ANGEL
2. CODIGO UNSPSC: 50192901

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Extrusión formada y secado apropiado de las diferentes figuras elaboradas a partir de una masa homogénea sin fermentar preparada con agua, y los derivados del trigo como sémola o semolato de trigo duro, se puede incorporar otros ingredientes tales como gluten, soya, huevos, leche, vegetales, jugos u otras farináceas u otro ingrediente permitido puede estar fortificado con la adición de proteínas, vitaminas y minerales. Los fideos son un tipo de pasta con forma de cuerdas finas. Es la base de algunos platos tales como los espaguetis, los linguine,soba y udon. El término se refiere a menudo tanto a las pastas húmedas cocinadas, como a los fideos secos que deben ser cocinados tanto hirviendo como empapando en agua.

Requisitos técnicos: Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. Deberá cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1055. No se considera enriquecidos si al alimento se le adiciona solamente vitaminas A y D o C. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 del Ministerio de Salud. Alimento enriquecido debe cumplir con, los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1989. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.

Empaque y rotulado: Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. En el rótulo de los productos enriquecidos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Bolsa x 500 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 3075 de 1997 NTC 1055

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

	X		

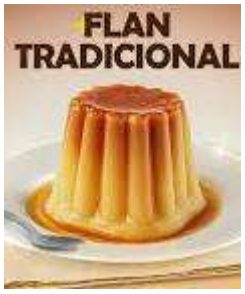
JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: FLAN DE VAINILLA
2. CODIGO UNSPSC: 50193102
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

IMAGEN:



GENERAL: Textura suave, cremosa y un color amarillo característico, a menudo acompañado de caramelo líquido. Es un postre versátil, de rápida preparación

Requisitos técnicos: Azúcar, agente gelificante (carragenina/carragenato), almidón de maíz, sal, sabor artificial a vainilla y colorantes artificiales (amarillo tartrazina/ocaso).

Empaque y rotulado: Se presenta en moldes individuales o grandes y se sirve frío.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Vaso de 170 gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: FOSFATO PARA EMBUTIDOS
2. CODIGO UNSPSC: 12164501
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	



GENERAL: Es un aditivo alimentario (generalmente pirofosfatos o tripolifosfatos de sodio) esencial para aumentar la retención de agua, mejorar la textura (jugosidad), actuar como emulsionante entre grasa y proteína, estabilizar el color y prevenir la rancidez

Requisitos técnicos: Ingredientes: (tripolifosfato de sodio, fosfato disodico). Fecha de vencimiento un año a partir del empaque. Contener lote y fecha de producción

Empaque y rotulado: garantizar la inocuidad y funcionalidad (emulsificación, retención de agua), debe realizarse en envases que protejan de la humedad, como bolsas de polietileno selladas de 1-25 kg. El rótulo es obligatorio y debe incluir nombre, ingredientes (ej. tripolifosfato de sodio), lote, vencimiento, Registro Sanitario e instrucciones de uso.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1629

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: FRIJOL BOLA ROJA
2. CODIGO UNSPSC: 50221001
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	



GENERAL: El fríjol para consumo se clasifica en dos tipos de acuerdo con los géneros y especificaciones así: Tipo I: Todas las variedades del género Phaseolus spp que presentan tamaño, forma y color característico de la variedad que se considere. Tipo II: Todas las variedades del género Vigna ssp que presenten tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. El fríjol se clasifica por grados entre 1 y 4 en razón de sus defectos. El fríjol importado debe estar clasificado de acuerdo con los grados de calidad del estándar del país de origen.

Requisitos técnicos: El producto debe encontrarse dentro de las tolerancias de daños, grano partido y granos de contraste contenidos en la norma NTC – 871.

Empaque y rotulado: Empacado en bolsas de polietileno. El rotulado debe cumplir con la Resolución No 5109 del ministerio de Protección Social.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. **UNIDAD DE MEDIDA:**	Bolsa x 1 kilo
6. **CERTIFICACION CALIDAD**	Norma NTC – 871.

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: FRIJOL CARAOTA**
2. **CODIGO UNSPSC: 50221001**
3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO** **IMAGEN:**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	



GENERAL: Son de tamaño mediano, color negro y de forma ovalada. Tienen un sabor ligeramente dulce y se usan, por lo general en sopas o servidos con arroz. Se incluyen en muchos platos mexicanos y latinoamericanos.

Requisitos técnicos: Guarde el frijol negro en un recipiente hermético en un lugar fresco, seco y oscuro, donde se puede mantener hasta 12 meses. Si usted compra granos en diferentes momentos, almacenarlos por separado, ya que pueden tener diferentes grados de sequedad y por lo tanto requieren diferentes tiempos de cocción. Frijol negro cocido mantendrá fresca en el refrigerador por unos tres días si se colocan en un recipiente tapado. VIDA UTIL 3 meses a temperatura ambiente. FISICO / QUIMICAS riboflavina) y minerales (hierro, calcio, zinc, cobre, fósforo, potasio y magnesio, entre otros)

Empaque y rotulado: Frijol Negro empacado en bolsas de polietileno de 1 Kilo.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Bolsa x kilo
6. CERTIFICACION CALIDAD	Norma NTC – 871.

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: FRIJOLES BLANCOS
2. CODIGO UNSPSC: 50221001
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
4. IMAGEN:



GENERAL: El fríjol para consumo se clasifica en dos tipos de acuerdo con los géneros y especificaciones así: Tipo I: Todas las variedades del género Phaseolus spp que presentan tamaño, forma y color característico de la variedad que se considere. Tipo II: Todas las variedades del género Vigna ssp que presenten tamaño, forma y colores característicos de la variedad que se considere. El frijol panamito o blanco es el grano maduro panamito procedente de la especie Phaseolus vulgaris L. o frijol común.

Requisitos técnicos: Color: Blanco Forma: Oval Olores y Sabores: Exento de olores y sabores extraños. Uniformidad: Conformado por una misma variedad (un mismo color y forma). Contenido de humedad: Máximo del 15% El producto debe encontrarse dentro de las tolerancias de daños, grano partido y granos de contraste contenidos en la norma NTC – 871.Para negociaciones sobre fríjol importado aplicarán las normas de calidad del país de origen.

Empaque y rotulado: El fríjol para consumo debe empacarse para comercializarse en sacos o bolsas de material apropiado que permitan el muestreo e inspección con sondas, sin que la perforación ocasione pérdidas del producto.El rotulado debe cumplir con la Resolución No 5109 del ministerio de Protección Social.

5. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
6. UNIDAD DE MEDIDA:	Bolsa de polietileno x 1 kilo
7. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 3075 de 1997 de Ministerio de Salud. NTC 871

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



X

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: FRIJOL CABEZA NEGRA
2. CODIGO UNSPSC: 50221001

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Son de tamaño mediano, de color crema con un punto negro y de forma ovalada. Tienen un sabor fuerte y una textura suave. Por lo general, se sirven con arroz o se comen como plato acompañante.

Requisitos técnicos: Aporta al organismo carbohidratos, vitaminas del complejo B como la niacina, riboflavina, ácido fólico, tiamina, y minerales como el hierro, el zinc, potasio

Empaque y rotulado: Nombre del producto, indicando la clase o variedad. Por ejemplo: El grado de calidad indicando como "Primera", "Segunda", o "Tercera". Masa aproximada, en kilogramos. Indicar el año y mes de envasado. La información requerida deberá inscribirse en idioma castellano, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Bolsa x kilo
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 3075 de 1997 de Ministerio de Salud. NTC 871

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: FRUTA CRISTALIZADA
2. CODIGO UNSPSC: 50192302
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

IMAGEN:



GENERAL: Producto de repostería de larga duración, caracterizado por una textura firme pero tierna, color brillante y un alto contenido de azúcar (65-75 grados Brix) que actúa como conservante

Requisitos técnicos: Humedad 25%, pH 4.0-4.5. inmersión en almíbares de azúcar creciente, secado/cristalización, y rebozado final en azúcar.

Empaque y rotulado: En bolsas de celofán o polietileno selladas para mantener su humedad y forma

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	ISO 22000, IFS, y GlobalG.A.P. umplimiento del Decreto 3075 (o actualizaciones) de salud.

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GALLETA CON BASE SABOR A CHOCOLATE
2. CODIGO UNSPSC: 50181905
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

IMAGEN:



GENERAL: Las galletas de dulce son alimentos a base de cereales y/o farináceos y/o mezcla de cereales, farináceos, oleaginosas y/o leguminosas elaboradas mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados de trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las galletas se les puede adicionar ingredientes tales como azucares naturales edulcorantes artificiales permitidos, productos lácteos y sus derivados, huevos, frutas, pasta o masa de cacao, grasas, aceites, levaduras o cualquier otro ingrediente apto para el consumo humano. Las galletas dulces pueden ser fortificadas, rellenas, con cubiertas

Requisitos técnicos: Galletas: deben cumplir con los siguiente requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: pH: 5.6 mínimo 9.5 máximo Proteína % (m/m)(Nx5.7): 3 mínimo Humedad % (m/m): 10,0 máximo Coliformes fecales /g < 3 máximo (buena calidad) Salmonella /25g ausencia Recuentos de Mohos y levaduras UFC/g: 200 máximos para identificar nivel de calidad aceptable. Resolución 11488 de 1984. Las galletas y colaciones de leche, se componen principalmente de cereales y sólidos de leche, deben obtener como mínimo 10% m/m de proteínas de leche. Las galletas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1241 y la Resolución 11488 de 1984.

Empaque y rotulado: Empaque primario: Bolsa de Aluminio Empaque secundario: Bolsa de polietileno. Ambos perfectamente sellados.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**

5. UNIDAD DE MEDIDA:	**Bolsa x 12 unidades de 36 gr c/u.**
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por NTC 1241.

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

- **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GALLETA PEQUEÑA CON CHIPS DE CHOCOLATE**
- **CODIGO UNSPSC: 50181900**
- **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**
  - **IMAGEN:**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



- **GENERAL:** Las galletas de dulce son alimentos a base de cereales y/o farináceos y/o mezcla de cereales, farináceos, oleaginosas y/o leguminosas elaboradas mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados de trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las galletas se les puede adicionar ingredientes tales como azucares naturales edulcorantes artificiales permitidos, productos lácteos y sus derivados, huevos, frutas, pasta o masa de cacao, grasas, aceites, levaduras o cualquier otro ingrediente apto para el consumo humano. Ingredientes: Harina de Trigo Fortificada Según DS 012-2006-SA, Azúcar, Aceites Vegetales Fraccionados, Chips Sabor Chocolate, Huevo, Suero Permeato, Leche Descremada, Azúcar Invertida, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Bicarbonato de Amonio, Fosfato Mono cálcico), Sal, Almidón de Maíz, Aromas Artificiales, Emulsificante (Estearoil Lactilato de Sodio). CONTIENE GLUTEN, HUEVO Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Las galletas dulces pueden ser fortificadas, rellenas, con cubiertas.
- **Requisitos técnicos**: cumplir con los siguiente requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: pH: 5.6 mínimo 9.5 máximo Proteína % (m/m)(Nx5.7): 3 mínimo Humedad % (m/m): 10,0 máximo Coliformes fecales /g < 3 máximo (buena calidad) Salmonella /25g ausencia Recuentos de Mohos y levaduras UFC/g: 200 máximos para identificar nivel de calidad aceptable. Resolución 11488 de 1984. Las galletas y colaciones de leche, se componen principalmente de cereales y sólidos de leche, deben obtener como mínimo 10% m/m de proteínas de leche. Las galletas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1241 y la Resolución 11488 de 1984.
- **Empaque y rotulado:** Empaque primario: Bolsa de Aluminio Empaque secundario: Bolsa de polietileno. Ambos perfectamente sellados

- **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**

• **UNIDAD DE MEDIDA:**	• Bolsa x 6 unidades de 45 gr c/u.
• **CERTIFICACION CALIDAD**	• Cumplir con los requisitos establecidos por NTC 1241.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

	X		

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GALLETA DE CHOCOLATE
2. CODIGO UNSPSC: 50181900
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



GENERAL: son alimentos a base de cereales y/o farináceos y/o mezcla de cereales, farináceos, oleaginosas y/o leguminosas elaboradas mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados de trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las galletas se les puede adicionar ingredientes tales como azucares naturales edulcorantes artificiales permitidos, productos lácteos y sus derivados, huevos, frutas, pasta o masa de cacao, grasas, aceites, levaduras o cualquier otro ingrediente apto para el consumo humano. Las galletas dulces pueden ser fortificadas, rellenas, con cubiertas

Requisitos técnicos: deben cumplir con los siguiente requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: pH: 5.6 mínimo 9.5 máximo Proteína % (m/m)(Nx5.7): 3 mínimo Humedad % (m/m): 10,0 máximo Coliformes fecales /g < 3 máximo (buena calidad) Salmonella /25g ausencia Recuentos de Mohos y levaduras UFC/g: 200 máximos para identificar nivel de calidad aceptable. Resolución 11488 de 1984. Las galletas y colaciones de leche, se componen principalmente de cereales y sólidos de leche, deben obtener como mínimo 10% m/m de proteínas de leche. Las galletas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1241 y la Resolución 11488 de 1984.

Empaque y rotulado: Empaque primario: Bolsa de Aluminio Empaque secundario: Bolsa de polietileno. Ambos perfectamente sellados

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Bolsa x 12 unidades de 36 gr c/u.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por NTC 1241.

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GALLETAS DE CREMA DE COCO
2. CODIGO UNSPSC: 50181905
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	



GENERAL: Las galletas de crema de coco se caracterizan por una textura que combina una cubierta tostada y crujiente con un interior suave, meloso o cremoso, con un intenso aroma y sabor a coco.

Requisitos técnicos: Generalmente incluyen coco rallado (a menudo tostad), crema de coco, leche de coco en polvo, mantequilla, azúcar (o variantes más saludables), y en versiones rellenas, coco deshidratado liofilizado o incluso bombones.

Empaque y rotulado: deben cumplir con los siguiente requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: pH: 5.6 mínimo 9.5 máximo Proteína % (m/m)(Nx5.7): 3 mínimo Humedad % (m/m): 10,0 máximo Coliformes fecales /g < 3 máximo (buena calidad) Salmonella /25g ausencia Recuentos de Mohos y levaduras UFC/g: 200 máximos para identificar nivel de calidad aceptable. Resolución 11488 de 1984. Las galletas y colaciones de leche, se componen principalmente de cereales y sólidos de leche, deben obtener como mínimo 10% m/m de proteínas de leche. Las galletas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1241 y la Resolución 11488 de 1984.

Empaque y rotulado: Empaque primario: Bolsa de Aluminio Empaque secundario: Bolsa de polietileno. Ambos perfectamente sellados

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Bolsa por 12 unidades de 36 gr c/u
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por NTC 1241.

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

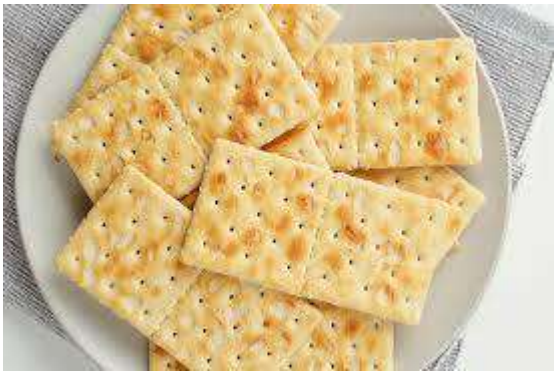
1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GALLETAS DE SODA ROCIADAS CON SAL
2. CODIGO UNSPSC: 50181903

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: son crackers finos, crujientes y cuadrados, elaborados principalmente con harina de trigo, grasa, levadura y bicarbonato de sodio. Se caracterizan por su textura seca, perforaciones superficiales para la cocción uniforme y una ligera capa de sal gorda en la parte superior. Son ideales como snack ligero, para acompañar sopas o con diversos untables.

Requisitos técnicos: Harina de trigo, agua, aceite vegetal (o manteca), sal, y agentes leudantes como el bicarbonato de sodio.

Empaque y rotulado: Se utiliza empaque corrugado ligero o películas flexibles que protegen contra la humedad (55-75% HR) y temperatura (15-30°C) para garantizar una vida útil de 8 a 10 meses.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**

5. UNIDAD DE MEDIDA:	pack por 3 tacos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por NTC 1241

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GALLETA TIPO WAFER

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

2. CODIGO UNSPSC: 50181900	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Descripción física: Galleta tipo Wafer, constituida por dos láminas rellenas con crema. Elaborada a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, grasa y azúcares, opcionalmente puede ser adicionada con harina de soya, almidón de maíz y proteínas texturizadas. Ingredientes: Harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, proteína de soya, sal, almidón de maíz y agua. Aditivos: Emulsificante, Saborizantes permitidos naturales o idénticos a los naturales, colorantes permitidos para alimentos según la Resolución No. 10593/85, leudante, Hierro aminoquelado y Ácido Fólico. No se permite el uso de tartrazina **Requisitos técnicos**: cumplir con los siguiente requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: pH: 5.6 mínimo 9.5 máximo Proteína % (m/m)(Nx5.7): 3 mínimo Humedad % (m/m): 10,0 máximo Coliformes fecales /g < 3 máximo (buena calidad) Salmonella /25g ausencia Recuentos de Mohos y levaduras UFC/g: 200 máximos para identificar nivel de calidad aceptable. Resolución 11488 de 1984. Las galletas y colaciones de leche, se componen principalmente de cereales y sólidos de leche, deben obtener como mínimo 10% m/m de proteínas de leche.Las galletas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1241 y la Resolución 11488 de 1984. **Empaque y rotulado:** Empaque primario: Bolsa de Aluminio Empaque secundario: Bolsa de polietileno. Ambos perfectamente sellados	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Bolsa x 18 unidades de 24 gr c/u.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por NTC 1241.

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GARBANZO
2. CODIGO UNSPSC: 50221001
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	



GENERAL: Presentar color y olor característico propio del grano. Textura: rugoso. Consistencia: firme dura, el grano debe estar seco. Libre de infestación en cualquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pulpas o adultos) o que estén infestados o infectados. Los granos no deben presentar olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, deben estar libres de humedad exterior anormal.

Requisitos técnicos: No debe tener una humedad mayor al 14%. El garbanzo limpio no debe contener más del 1.0% de impurezas. De acuerdo a su calidad del garbanzo se clasificara en tipo I y tipo II, para lo cual debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 923. El garbanzo no debe exceder los limites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.

Empaque y rotulado: Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Bolsas x 1 kilo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 923

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:
2. CODIGO UNSPSC:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:** **GENERAL:** **Requisitos técnicos**: **Empaque y rotulado:**
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**

5. UNIDAD DE MEDIDA:	
6. CERTIFICACION CALIDAD	

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GASEOSA CON SABOR A LIMA LIMON
2. CODIGO UNSPSC: 50202300
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



GENERAL: El producto debe estar envasado en botellas de plástico, con fecha de vencimiento no próxima a expirar, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, debe ser limpio, con sabor a lima limón.

Requisitos técnicos: Al medio ambiente, que no esté en contacto con sustancias toxicas, solventes, y químicos entre otros. El producto deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en la NTC 2740.

Empaque y rotulado: Botellas plásticas.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Litro
6. CERTIFICACION CALIDAD	Norma Técnica Colombiana NTC 2740 – Industrias Alimentarias. Bebidas No Alcohólicas. Bebidas Gaseosas o Carbonatadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4773 – Botellas plásticas Pet no retornables para bebidas gaseosas. Norma Técnica Colombiana NTC 4857 – Botellas plásticas Pet retornables para bebidas gaseosas. Norma Técnica Colombiana NTC 1117 – Envases de vidrio no retornables para productos alimenticios destinados al consumo humano.

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GELATINA SIN SABOR	
2. CODIGO UNSPSC: 50102405	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Es una proteína natural incolora e inodora, derivada del colágeno animal, utilizada como agente gelificante, espesante y estabilizante en la cocina y repostería. Proteína natural, soluble, gelificante obtenida de la hidrólisis parcial de colágeno animal. **Requisitos técnicos**: Polvo amarillo o crema, con humedad del 5 al 12%. Debe guardarse en lugar fresco, seco y protegido de la luz, con una vida útil de hasta 24 meses **Empaque y rotulado:** Empaque plástico o metalizado	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1629

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GELATINA SURTIDA	
2. CODIGO UNSPSC: 50192405	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Es una proteína natural incolora e inodora, derivada del colágeno animal, utilizada como agente gelificante, espesante y estabilizante en la cocina y repostería. Proteína natural, soluble, gelificante obtenida de la hidrólisis parcial de colágeno animal. **Requisitos técnicos**: Polvo diferentes colores y sabores, con humedad del 5 al 12%. Debe guardarse en lugar fresco, seco y protegido de la luz, con una vida útil de hasta 24 meses **Empaque y rotulado:** Empaque plástico o metalizado	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1629

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GLUCOSA LIQUIDA	
2. CODIGO UNSPSC: 50161509	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Jarabe espeso y transparente, derivado generalmente del almidón (maíz, trigo), utilizado en repostería y heladería como edulcorante y agente funcional. **Requisitos técnicos**: Líquido viscoso, incoloro o ligeramente amarillento, olor neutro, comúnmente comercializado a 43° Baumé. Alto contenido en polisacáridos, disolución acuosa concentrada de sacáridos nutritivos. **Empaque y rotulado:** Contenedor hermético plástico para evitar evaporación y contaminación microbiana.	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Galón
6. CERTIFICACION CALIDAD	Típicamente indicando la concentración y densidad. Mide el nivel de conversión del almidón (por ejemplo, 40 DE o 60 DE).



JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

	El aceite de ajonjolí debe tener aspecto limpio a 25°C, debe tener color y olor característico. El aceite de ajonjolí debe estar libre de rancidez de materiales extraños de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Apariencia líquido transparente y libre de cuerpos extraños.
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x litro (L)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2154 de 2012 Resolución 810 de 2021 NTC 1363 Codex Alimentarius

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ACEITE DE AJONJOLI**

2. **CODIGO UNSPSC: 50151513**

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: Aceite extraído de las semillas de ajonjolí (Sesamun indicum L), el cual es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física.

- **Requisitos técnicos**: El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

  Ácidos grasos libres (como ácido laurico) %: 0,5 máximo.

  Impurezas insolubles, en % 0,05 máximo.

  Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 256.

  Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.

- **Empaque y rotulado:** El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**

   El aceite refinado de ajonjolí no debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas.

   El producto no debe presentar mezcla con otros aceites y grasas.

	El aceite de ajonjolí debe tener aspecto limpio a 25°C, debe tener color y olor característico. El aceite de ajonjolí debe estar libre de rancidez de materiales extraños de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Apariencia líquido transparente y libre de cuerpos extraños.
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x litro (L)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2154 de 2012 Resolución 810 de 2021 NTC 1363 Codex Alimentarius

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ACEITE DE COCO VIRGEN	
2. CODIGO UNSPSC: 50151513	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Aceite de coco virgen de alta pureza y cuyo proceso es prensar la pulpa de coco en frío y separarlo por métodos mecánicos. - **Requisitos técnicos**: Producto apto para el consumo humano - **Empaque y rotulado:** En envase de vidrio, que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:** Color: Blanco perlado Olor: característico a coco Aspecto: viscoso	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2154 de 2012

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

2. CODIGO UNSPSC: 50151513

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Aceite de oliva 100 % natural, viene envasado en botellas de cristal, líquido de color amarillo y verde pasando por un color anaranjado, su acidez debe ser no superior a 1 %. Aceite de oliva refinado es el aceite obtenido de oliva virgen cuyas características organolépticas lo hacen inadecuado para el consumo en su estado natural se obtiene por métodos de refinado que no alteran la estructura glicérica inicial.

- **Requisitos técnicos**: El aceite refinado de oliva no debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto no debe presentar mezcla con otros aceites y grasas.
- **Empaque y rotulado:** En envase de vidrio, que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**

El aceite de oliva debe tener aspecto limpio a 25°C, debe tener color, olor y sabor característico.

El aceite de oliva debe estar libre de rancidez de materiales extraños de sustancias empleadas en su extracción y refinación.

Apariencia líquido transparente y libre de cuerpos extraños. No se permite cualquier práctica que pueda alterar la estructura gliceridica del aceite.	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x L.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2154 de 2012 NTC.258

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ACEITE REFINADO DE GIRASOL**

2. **CODIGO UNSPSC: 50151513**

- **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: Aceite vegetal comestible de girasol. Puede estar constituido por la adición de ácidos grasos Omega 3 (ácido a-linolénico), vitamina E. Es el aceite extraído de semillas de girasol, el cual es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física y cuyas características organolépticas han sido modificadas y adecuadas para el consumo.

El aceite vegetal comestible es decir aquel aceite apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. El aceite vegetal refinado no debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto debe estar libre de rancidez de materiales extraños, o de sustancias empleadas en su extracción y refinación.

- **Requisitos técnicos:** Aceite de girasol: aceite extraído de las semillas de girasol.
  Contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%.
- **Empaque y rotulado:** En envase de vidrio, que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

3. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**
   Apariencia: líquido transparente y libre de cuerpos extraños.
   Color: amarillo claro y fresco.

Aspecto limpio a 25 °C. Sabor y olor característico no objetable. No se permite alteración de la estructura glicerídica del aceite.	
4. UNIDAD DE MEDIDA:	Garrafa x 5 Lt.
5. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2154 de 2012 Resolución No. 5109 de 2005 Resolución 2906 de 2007 Resolución 333 de 2011. NTC 264 NTC 254 NTC 255

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ACEITE VEGETAL**

2. **CODIGO UNSPSC: 50151513**

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: Aceite vegetal comestible de soya, maíz o girasol. Puede estar constituido por la adición de ácidos grasos Omega 3 (ácido a-linolénico), vitamina E. Es el aceite extraído de semillas de una o más oleaginosas, el cual es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física y cuyas características organolépticas han sido modificadas y adecuadas para el consumo.

El aceite vegetal comestible es decir aquel aceite apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. El aceite vegetal refinado no debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto debe estar libre de rancidez de materiales extraños, o de sustancias empleadas en su extracción y refinación.

Características físicas y organolépticas: Apariencia: líquido transparente y libre de cuerpos extraños. Color: amarillo claro y fresco. Aspecto limpio a 25 °C. Sabor y olor característico no objetable. No se permite alteración de la estructura glicerídica del aceite.

Requisitos técnicos: aceite puro de soya, maíz o girasol:

- Aceite de girasol: aceite extraído de las semillas de girasol.
- Aceite de soya: aceite extraído de las semillas de soya.
- Aceite de maíz: aceite extraído del germen de maíz.
- Contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%.

- No exceder los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas (LMR). **Empaque y rotulado:** Envase plástico PET con tapa rosca plástica, con cierre reforzado para garantizar conservación durante transporte y almacenamiento. Rótulos en papel u otro material adherido o impresión permanente. Fecha de vencimiento en lugar visible.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Litro (L)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2154 de 2012 Resolución No. 5109 de 2005 Resolución 2906 de 2007 Resolución 333 de 2011. NTC 264 NTC 254 NTC 255

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ACEITUNA NEGRA DESHUESADA	
2. CODIGO UNSPSC: 50171901	
- DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** La aceituna es el fruto del olivo. El fruto es una drupa comestible, de tamaño variable, con una sola semilla, hueso o corazón, en su interior. El fruto del olivo puede cortarse en cualquiera de sus etapas, las aceitunas verdes son cortadas cuando el fruto no ha madurado y las aceitunas negras son cortadas cuando están maduras. Conforme el fruto del olivo madura, se vuelve de verde a rojo, a purpura, volviéndose finalmente negro. - **Requisitos técnicos:** La aceituna de mesa deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la NTC4842. - **Empaque y rotulado:** El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento, transporte, expendio y uso. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC 5121 y NTC 5122.	
3. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:** Sabor: Salado característico de aceituna negra. Aroma: Oliva Color: Negro Textura: Turgente sin carozo	
4. UNIDAD DE MEDIDA:	Frasco de vidrio x 250 gr (peso drenado).
5. CERTIFICACION CALIDAD	NTC4842 NTC 5121

	NTC 5122

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ACEITUNA VERDE DESHUESADA	
2. CODIGO UNSPSC: 50171901	
- DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** La aceituna es el fruto del olivo. El fruto es una drupa comestible, de tamaño variable, con una sola semilla, hueso o corazón, en su interior. El fruto del olivo puede cortarse en cualquiera de sus etapas, las aceitunas verdes son cortadas cuando el fruto no ha madurado. - **Requisitos técnicos:** La aceituna de mesa deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la NTC4842. - **Empaque y rotulado:** El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento, transporte, expendio y uso. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC 5121 y NTC 5122.	
3. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:** Sabor: Salado levemente agrio. Aroma: Característico aceituna fermentada. Color: Amarillo verdoso característico. Textura: Turgente.	
4. UNIDAD DE MEDIDA:	Frasco de vidrio x 250 gr (peso drenado).
5. CERTIFICACION CALIDAD	NTC4842 NTC 5121

	NTC 5122

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ACHIOTE**

2. **CODIGO UNSPSC: 10151814**

- **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: El achiote (*Bixa orellana*) es un árbol pequeño que pertenece a la familia botánica Bixaceae Colorantes para alimentos. El achiote fundamenta su importancia en el colorante que de él se extrae. En la actualidad se utiliza el achiote en la elaboración de alimentos para consumo humano y en la industria de cosméticos, cerámica y barnices. Frutos y semillas: Se presenta en cápsula de dos valvas hemisféricas, ovoide, elipsoidal o cónica. Cubierta de espinas rígidas o pelos; presentan dehiscencia dorsal, color pardo rojizo o amarillo verdoso. Contiene de 30 a 45 semillas de 3 a 4 mm de largo en forma cónica o pirámides, cubiertas por una delgada capa o arilo, y por su contenido de bixina es de color rojo o anaranjado y constituye la sustancia tintórea o achiote propiamente. Por efectos de tecnología de molienda, se permite utilizar carbohidratos, proteínas comestibles, anticompactantes, grasas o aceites comestibles en el color.

- **Requisitos técnicos:** Debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 15%; máximo Cenizas (%) m/m: 3%; máximo. El producto deberá colorear en amarillo 25 litros de agua destilada por cada 5 gramos del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241de 1991 y los requisitos establecidos en la NTC 409.
- **Empaque y rotulado:** Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.

3. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**
   El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños.
   Color: rojo debe ser propio del producto.

Olor: característico del producto. Sabor: amargo 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. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.	
4. UNIDAD DE MEDIDA:	Libra (500 gr).
5. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2906 de 2007 NTC 409

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ACIDO ASCORBICO**

2. **CODIGO UNSPSC: 12162201**

- **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: El ácido ascórbico, conocido comúnmente como vitamina C, es un compuesto vital en nuestra dieta diaria y un ingrediente clave en la industria alimentaria. Este nutriente soluble en agua se encuentra en una amplia variedad de alimentos, incluidos cítricos, bayas y verduras de hojas verdes. El ácido ascórbico se utiliza extensamente como aditivo alimentario para prevenir la oxidación, conservar el color y sabor de los alimentos, y actuar como conservante.

- **Requisitos técnicos:** El producto debe tener por lo menos el 75% de su vida útil.
- **Empaque y rotulado:** El empaque debe ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil.

3. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**

Estado físico: Polvo.

Color: Blanco.

Olor: Característico.

Información importante en relación con la salud, la seguridad y el medio ambiente:

Cambio de estado: 191ºC (punto de fusión).

Temperatura de ignición: 380ºC.

Densidad: 1.65 g/cm3 (a20ºC).

Solubilidad en agua: 333 g/L (a 20ºC).

Valor de pH: 3.0 (a 20ºC) en concentraciones de 5 g/L.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

4. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Kg.
5. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2606 de 2009 Resolución 776 de 2008 Resolución 333 de 2011

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ACIDO CITRICO	
2. CODIGO UNSPSC: 12352106	
- DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El ácido cítrico alimentario es un aditivo natural que actúa como acidulante, conservante y antioxidante. Se trata de un ácido orgánico débil que se encuentra de forma natural en los cítricos y, en general, en las células de organismos vegetales y animales. - **Requisitos técnicos:** 100% Ácido cítrico anhídrido (Food Grade). No se encuentran trazas de Sulfatos. - **Empaque y rotulado:** El empaque debe ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil.	
3. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:** Se presenta como un sólido cristalino, blanco o incoloro, inodoro y con un característico sabor ácido.	
4. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Kg.
5. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2606 de 2009 Resolución 333 de 2011

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ACIDO LACTICO

2. CODIGO UNSPSC: 12164500

- **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: Conservante y acidulante natural o sintético. Se obtiene de forma natural por extracción del azúcar de la leche (lactosa), o de forma sintética fermentando azúcar de caña (sacarosa), azúcar de uva (glucosa) o almidón de maíz (maicena) con bacterias de la familia *Lactobacillus*. Se emplea para prevenir levaduras y hongos.

- **Requisitos técnicos:** Concentración del 85% de ácido láctico de grado alimenticio.
- **Empaque y rotulado:** El empaque debe ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil.

3. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**
Líquido viscoso, incoloro o amarillento, inodoro e higroscópico. Miscible con agua, alcohol, glicerina.

Densidad: 1,200- 1,210 g/ml

Índice de refracción: > 1,4226

Punto de fusión: 17 ºc

Punto de ebullición: 122 ºc

4. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Lt.
5. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 2376

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AJI MIRASOL**

2. **CODIGO UNSPSC: 50171800**

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: Ají amarillo es una variedad del Capsicum baccatum, Ají amarillo que se ha secado al sol –de ahí su nombre–. En este proceso ha ganado sabores ahumados y dulces. Se usa entero o molido para condimentar aderezos, salsas y demás preparaciones. Para preparar la pasta de ají mirasol, se debe remojar sin pepas ni venas antes de cocinarlo y molerlo.

- **Características físicas y organolépticas:** El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. 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.
- **Requisitos técnicos**: Sabor: Característico. Color: Amarillo característico de la variedad. Olor: libre de olores extraños. Humedad: Max. 9%. Libre de material extraño. La pasta de ají debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 y en la NTC 1631.
- **Empaque y rotulado:** Envase de vidrio que conserve sus características organolépticas, dispositivo dosificador plástico transparente y tapa rosca. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

  El rótulo obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del

Ministerio de la Protección Social.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Color verde, luego amarillo-anaranjado y finalmente, después de secado, amarillo pajizo oscuro. Tamaño: de 10 a 15 cm de largo y 2 a 3,5 cm de ancho, forma cónica alargada. La floración y fructificación deben darse cuando la temperatura fluctúa entre 18 y 25 °C; a mayor temperatura el ají se deforma y pierde turgencia.	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 4241 de 1991 Resolución 5109 de 2005 NTC 1631

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AJI PANCA

2. CODIGO UNSPSC: 50171831

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Es una variedad de ají (Capsicum Chinense L.) que tiene color granate oscuro, su piel es arrugada dado que se seca en la planta, de interior hueco dividido en dos o cuatro costillas verticales interiores que portan las semillas.

- **Requisitos técnicos**: Tamaño: de 10 a 15 cm de largo y 2 a 3,5 cm de ancho, forma cónica alargada. Usos en culinaria peruana: "papa a la huancaína", aji de gallina, "causa a la limeña", tamal, carapulcra, arroz con pato, seco de cabrito, picante de cuy, adobo etc. La floración y fructificación deben darse cuando la temperatura fluctúa entre 18 y 25 °C; a mayor temperatura el ají se deforma y pierde turgencia.
- **Empaque y rotulado:** Envase de vidrio que conserve sus características organolépticas, dispositivo dosificador plástico transparente y tapa rosca. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

  El rótulo obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:
Sabor: Característico.
Color: Granate Oscuro.
Olor: Libre de olores extraños.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Humedad: Max. 9% Libre de material extraño. La pasta de ají debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 y en la NTC 1631.	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 4241 de 1991 Resolución 5109 de 2005 NTC 1631

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AJI TABASCO

2. CODIGO UNSPSC: 10151509

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: El ají tabasco es un producto vegetal obtenido del fruto de la especie *Capsicum frutescens*, caracterizado por su tamaño pequeño, forma alargada, color rojo intenso en su madurez y alto nivel de picor. Es utilizado como insumo alimentario en la elaboración de salsas, condimentos, aderezos y preparaciones gastronómicas.

- **Requisitos técnicos:** La pasta de ají debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 y en la NTC 1631.
- **Empaque y rotulado:** Envase de vidrio que conserve sus características organolépticas, dispositivo dosificador plástico transparente y tapa rosca. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. El rótulo obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social..

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:

Características organolépticas de la pasta de ají:

Color: generalmente rojo característico del producto.

Olor: fuerte propio del producto.

Sabor: fuerte astringente y picante

La pasta de ají debe tener un producto limpio (sin materiales 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	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Frasco por 60 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1631 Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AJONJOLI NATURAL SIN TOSTAR

2. CODIGO UNSPSC: 10151606

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Ajonjolí o sésamo: Grano proveniente de cualquier variedad de "*Sesamun indicum*''. Las semillas blancas de ajonjolí tienen buen desarrollo, es exigente en nutrientes del suelo, es una oleaginosa que provee hierro, lecitina, potasio, sodio, se usan en panificación y repostería, de fácil digestión para el organismo.

Características físicas y organolépticas: El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. 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.

Requisitos técnicos: Semillas secas, frescas y ausencia de cuerpos extraños, debidamente protegidas. No exceder los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas (LMR).

Empaque y rotulado: Empacado en bolsa plástica sellada, que garantice la conservación durante transporte y almacenamiento. Rótulos con el nombre del producto, empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento y peso.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2906 de 2007 NTC 536.

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AJONJOLI NATURAL SIN TOSTAR

2. CODIGO UNSPSC: 10151516

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: El ajonjolí negro es una semilla oleaginosa obtenida de la planta Sesamum indicum, caracterizada por su color negro intenso, sabor ligeramente tostado y alto valor nutricional. Es utilizado como insumo alimentario en panadería, repostería, cocina tradicional, elaboración de salsas, mezclas de semillas y productos procesados.

- **Requisitos técnicos**: Semillas secas, frescas y ausencia de cuerpos extraños, debidamente protegidas. No exceder los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas (LMR).
- **Empaque y rotulado:** Empacado en bolsa plástica sellada, que garantice la conservación durante transporte y almacenamiento. Rótulos con el nombre del producto, empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento y peso.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños.
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.

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Presentación x Kg

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2906 de 2007 NTC 536. Cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente en Colombia. Registro sanitario INVIMA (cuando aplique). Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), si aplica.

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ALCAPARRAS EN CONSERVA

2. CODIGO UNSPSC: 50171904

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: La alcaparra *(Capparisspinosa)* son los frutos (Alcaparrones) y las yemas o capullos florales que no se han abierto (Alcaparras) comestibles; En el proceso de conserva las alcaparras son sumergidas en una solución de sal, que fermenta por sí solo o con la ayuda de un inoculo, el cual baja el pH y aumenta la acidez del mismo, con el objeto de poder extender su conservación.

- **Características físicas y organolépticas:** Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Deberán estar libres de humedad externa anormal. Exentas de olores y sabores extraños. El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud. Libres de impurezas y cuerpos extraños.
- **Requisitos técnicos**: Deberán presentarse de tal forma que permitan la manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. No exceder los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas (LMR).
- **Empaque y rotulado:** En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. El producto en su rótulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Frasco x 250 gr peso neto.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2906 de 2007 Resolución 2155 de 2012 Resolución 2906 de 2007 NTC 512-1 NTC 512-2

Elaboró:



LEIDY VANESSA PEREA
Profesional Escuela Gastronomica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CUAJO ENZIMATICO	
2. CODIGO UNSPSC: 12352204	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Son enzimas que actúan sobre la caseína, principal proteína de la leche. Esta caseína al alcanzar su punto isoeléctrico (pH 4,6/4,7), precipita y convierte la leche de un estado líquido a un estado coloidal. Los coagulantes pueden ser de origen animal, microbiano o genético. Cuajo líquido poco denso y olor característico de los cuajos de origen microbiano. Con la fuerza de cuajo de 1 pastilla de cuajo por cada 40 Litros de leche a cuajar. debe cumplir con la NTC 2990 - **Requisitos técnicos**: **Empaque y rotulado:**	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:** N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Caja por 50 pastillas
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 2990

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

7. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CUCHUCO DE MAIZ

8. CODIGO UNSPSC: 50221001

9. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Es el producto obtenido de la trituración del grano del maíz blanco previamente trillado (conjunto de granos desgranados y enteros de maíz duro), "de la especie Zea mayz identata L" y dentado "Zea mayz indurata L" pelado y trozado o semimolido, que se usa para hacer sopas.

- **Requisitos técnicos**: El cuchuco de maíz debe estar exento de insectos en todos sus estados, no debe estar húmeda, ni rancia, libre de hongos y microorganismos. Características sensoriales del cuchuco de maíz: Aspecto: Grano triturado seco, Color: Blanco Olor: Característico Sabor: Característico Humedad máxima: 14%. El cuchuco de maíz debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable. El cuchuco de maíz debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación. El producto debe almacenarse en ambientes secos y aireados.

  Empaque y rotulado: El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.

10. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

11. UNIDAD DE MEDIDA:	Bolsa de polietileno x 500 gr.
12. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 3075 de 1997 de Ministerio de Salud. NTC 535-2

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

13. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CUCHUCO DE TRIGO
14. CODIGO UNSPSC: 50221001

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

15. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Es el producto obtenido de la trituración del grano del trigo, común Triticum aestivum L., o trigo ramificado Triticum compactum host., pelado y trozado o semisólido, que se usa para hacer sopas.

Requisitos técnicos: Debe estar exento de insectos en todos sus estados, no debe estar húmeda, ni rancia, libre de hongos y microorganismos. Características sensoriales del cuchuco de trigo: Aspecto: Grano triturado seco, Color: Variable del blanco al café. Olor: Característico Sabor: Característico Humedad máxima: 13,5%. El cuchuco de trigo debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable. El cuchuco de trigo debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación. El producto debe almacenarse en ambientes secos y aireados.

Empaque y rotulado: Producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.

16. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**

17. UNIDAD DE MEDIDA:	Bolsa de polietileno x 500 gr.
18. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 3075 de 1997 de Ministerio de Salud. NTC 670

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CULTIVO PARA EMMENTAL
2. CODIGO UNSPSC: 12164502

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Cultivo de pasta hilada con aromas específicos de leche fermentada con estreptococos salvarius subsp. Thermophilus, lactococcus lactis, lactococcus lactis subsp cremoris, Lactobacillus delveticus. Para el desarrollo de la producción y de la formación del centro SENA MOSQUERA, Que maneja curvas de fermentación de (35º / 95ºF) (37/100ºF) (41/106ºF) (43/109º F). de pendiendo de las temperaturas se realizan los tiempos de fermentación de acuerdo con las características de la unidad de agroindustria láctea del CBA.

Requisitos técnicos: El cultivo técnico para el queso Emmental requiere bacterias lácticas termófilas (fermentación primaria) y bacterias propiónicas (fermentación secundaria) para los agujeros

Empaque y rotulado: Requiere alta protección barrera contra humedad y oxígeno para asegurar la viabilidad de cepas como *Propionibacterium freudenreichii*. Se utilizan empaques primarios al vacío (bolsas de aluminio o laminadas) o viales cerrados herméticamente. El rotulado debe incluir: nombre, ingredientes, lote, fecha de vencimiento y condiciones de conservación (-18°C a -80°C).

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	SOBRES DE 450 LITROS
6. CERTIFICACION CALIDAD	Codex Stan 269-1967

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CULTIVO PARA MOZZARELLA
2. CODIGO UNSPSC: 12164502
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

IMAGEN:

GENERAL:

Requisitos técnicos:

Empaque y rotulado:

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	
6. CERTIFICACION CALIDAD	

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CULTIVOS LACTEOS KUMIS
2. CODIGO UNSPSC: 12352207
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	



GENERAL: Cultivo liofilizado. El cual es un proceso de deshidratación que consiste en congelar cultivo y despues deshidratandolo al vacio. Esta compuesto por bacterias del género lactobacillus, tales como l. Casei, l. Bifidus y l. Bulgaricus Producto en polvo en presentación en sobres de 2 gramos que se debe conservar en refrigueración a 4°C. El contenido del sobre debe tener una presentación en polvo, si el cultivo se ha compactado se debe eliminar.

Requisitos técnicos: uso de leche higienizada (pasteurizada a 90∘C90 raised to the composed with power C. 90∘C por 5 min) inoculada con cultivos lácticos (*Lactococcus lactis* subsp. *lactis* o *cremoris*). Se requiere fermentar entre 20−25∘C20 minus 25 raised to the composed with power C 20−25∘C durante 12-18 horas, logrando un pH de 4.3−4.64.3 minus 4.64.3−4.6, con posterior refrigeración y envasado en materiales aptos (Resoluciones 683, 4143, 834).

Empaque y rotulado:

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Sobre x 2 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 805

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CULTIVOS LACTICOS YOGURT
2. CODIGO UNSPSC: 12352207
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	



GENERAL: Cultivo liofilizado. Streptococcus thermophilus subsp. Salivarius, y miembros del género lactobacillus, tales como l. Casei, l. Bifidus y l. Bulgaricus con o sin probioticos. Producto en polvo en presentación en sobres de 2 gramos que se debe conservar en refrigueración a 4°C. El contenido del sobre debe tener una presentación en polvo, si el cultivo se ha compactado se debe eliminar.

Requisitos técnicos: Incluyen el uso de cepas *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus bulgaricus*, con una temperatura de incubación constante de 42--45∘C42 -- 45 raised to the composed. with power C42--45∘C durante 3 a 10 horas
La leche debe pasteurizarse (85-90°C), enfriarse a 43-45°C, inocularse con un 0.5-3% de cultivo, y mantenerse en refrigeración a 1-4°C tras la fermentación para asegurar calidad y vida útil.

Empaque y rotulado: Requiere envases que aseguren la viabilidad del microorganismo, protegidos contra luz y humedad láminas selladas, etiquetados con cepas (ej. *Lactobacillus bulgaricus, Streptococcus thermophilus*), fecha de vencimiento y condiciones de almacenamiento bajo refrigeración/congelación

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Sobre por 2 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 805

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CURCUMA EN POLVO
2. CODIGO UNSPSC: 50171550
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

IMAGEN:



GENERAL: Producto de producción ecológica, no modificado genéticamente y no irradiado, se extrae de la raíz de la planta Curcuma longa, de nombre común cúrcuma, es una planta herbácea de la familia de las zingiberáceas nativa del suroeste de la India. La cúrcuma proviene de la raíz de la cúrcuma y tiene una piel dura de color marrón y piel de naranja.

Requisitos técnicos**:** Apariencia: Polvo fino Color: Naranja / Amarillo Sabor: Caracteristico a Curcuma Humedad: 8,7 % Cenizas totales: 3,43 % Cenizas insolubles: 1,40 %

Empaque y rotulado: Empacado o a granel. Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución05109 del Ministerio de Protección Social.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Libra (Lb)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Debe cumplir con la NTC – 671

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: DATILES
2. CODIGO UNSPSC: 50192110
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	



GENERAL: Son el fruto dulce y carnoso de la palmera datilera (*Phoenix dactylifera*), rico en fibra, potasio, magnesio y antioxidantes, lo que los convierte en una excelente fuente de energía natural. Son ideales como endulzante saludable, ayudando a la salud digestiva, el funcionamiento cerebral y la prevención de enfermedades cardiovasculares.

Requisitos técnicos:

Empaque y rotulado:

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	
6. CERTIFICACION CALIDAD	

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: DULCE DE FRUTA PARA YOGURT MELOCOTON

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

2. CODIGO UNSPSC: 12164502

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Es una base concentrada de fruta con consistencia viscosa, caracterizada por un equilibrio intenso entre dulzura y acidez natural, color amarillo, y a menudo contiene trozos de fruta o pulpa. Funciona como endulzante, colorante y saborizante natural, mejorando la textura del lácteo.

Requisitos técnicos: Fruta natural (moras) procesada, azúcar (que suele ser entre el 70% y 100% del peso de la fruta) y a veces agua o pectina para mejorar la textura.

Empaque y rotulado: Requiere materiales atóxicos, comúnmente plástico (polipropileno) o vidrio, capaces de conservar el producto, a menudo con empaquetado al vacío para evitar contaminación. El rotulado debe incluir: nombre del producto (ej. "Dulce de Melocotón para Yogurt"), lista de ingredientes, contenido neto, fecha de vencimiento, lote e información del fabricante.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Normativas como ISO 22000, IFS Food, y regulaciones locales como la Resolución 3929 de 2013 en Colombia para pulpas

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: DULCE DE FRUTA PARA YOGURT MORA	
2. CODIGO UNSPSC: 12164502	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Es una base concentrada de fruta con consistencia viscosa, caracterizada por un equilibrio intenso entre dulzura y acidez natural, color rojo o morado, y a menudo contiene trozos de fruta o pulpa. Funciona como endulzante, colorante y saborizante natural, mejorando la textura del lácteo. **Requisitos técnicos**: Fruta natural (moras) procesada, azúcar (que suele ser entre el 70% y 100% del peso de la fruta) y a veces agua o pectina para mejorar la textura. **Empaque y rotulado:** Requiere materiales atóxicos, comúnmente plástico (polipropileno) o vidrio, capaces de conservar el producto, a menudo con empaquetado al vacío para evitar contaminación. El rotulado debe incluir: nombre del producto (ej. "Dulce de Mora para Yogurt"), lista de ingredientes, contenido neto, fecha de vencimiento, lote e información del fabricante.	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Normativas como ISO 22000, IFS Food, y regulaciones locales como la Resolución 3929 de 2013 en Colombia para pulpas.

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: DURAZNO EN ALMIBAR LATA	
2. CODIGO UNSPSC: 50171904	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Frutos descorazonados en forma mecánica desprovista de piel, debidamente seleccionada y clasificada. Las mitades son enlatadas con adición de medio de cobertura y sometidas a tratamiento térmico. Los envases (latas) no deben tener abolladuras ni golpes, el contenido debe estar perfecto, melocotón de consistencia firme, color característico y buena cantidad de almíbar. **Requisitos técnicos**: Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. Se debe colocar la fecha de empaque, número de lote y fecha de vencimiento. **Empaque y rotulado:** Se busca preservar el producto mediante esterilización, utilizando principalmente latas de hojalata con o sin barniz interno y frascos de vidrio esterilizados con un cierre hermético al vacío.	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Lata de hojalata x 820 - 850 gr.
6. CERTIFICACION CALIDAD	El almíbar generalmente oscila entre 16 a 20 °Brix, o hasta 25-30 °Brix en jarabes más densos. Generalmente PH menor a 4.5 para garantizar la seguridad microbiológica.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ENDULZANTE MONK FRUIT	
2. CODIGO UNSPSC: 50161509	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** es un edulcorante natural de alta intensidad, derivado del fruto *Luo Han Guo*, ideal para dietas keto y diabéticos al no contener calorías ni elevar la glucosa. para repostería, café y bebidas. **Requisitos técnicos**: Se encuentra en polvo, granulado (para hornear) o líquido (gotas). Debe indicar ser libre de gluten, sin sabores artificiales y 0 calorías. **Empaque y rotulado:** se comercializa comúnmente en empaques sellados, frascos de vidrio (líquidos) o bolsas doypack (polvo) "0 calorías", "0 carbohidratos", "keto friendly", y "natural"	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	100g a 1kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	100% puro, sin mezclas de eritritol o maltodextrina, mostrando una textura de polvo fino y color beige/café. Certificaciones internacionales clave como USDA Organic, Non-GMO Project Verified, y estatus GRAS (FDA) garantizan su seguridad y pureza.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ENEBRO	
2. CODIGO UNSPSC: 15101716	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Es un condimento aromático potente, esencial en la cocina para carnes de caza para aromatizar ginebra y cocinar. Con un sabor resinoso, amargo y cítrico con un toque rústico y balsámico. **Requisitos técnicos**: Deben estar secas, limpias y almacenarse en frascos herméticos en lugares frescos **Empaque y rotulado:** bolsa empaque al vacío, frascos herméticos.	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	kilo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESENCIA DE COCO

2. CODIGO UNSPSC: 50171550

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Concentrado líquido que aporta aroma y sabor a coco a los productos alimenticios. Composición Agua o Propilenglicol o Alcohol potable o Sacarosa o Carboxil metil celulosa CMC o Preservantes (benzoato de sodio) o Saborizantes certificados, Líquidos translucidos y/o ligeramente turbios, libre de partículas extrañas de olores y sabores característicos frutales - herbales- lácteo - agrio - salados y/o alicorados, debe contener sabor a coco. El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses

Requisitos técnicos: Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya**.**

Empaque y rotulado: El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Frasco x 500 ml.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESENCIA DE HINOJO**

2. **CODIGO UNSPSC: 50171550**

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: Debe presentar color, olor y sabor hinojo. 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 los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997.El producto debe contar con registro para comercialización, vigente en el momento de la entrega del producto.

Requisitos técnicos: Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya**.**

Empaque y rotulado: El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.

En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Frasco x 500 ml.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESENCIA DE MANTEQUILLA**
2. **CODIGO UNSPSC: 50171550**
3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: Líquido translucido semiviscoso de olor y sabor característico. Debe presentar color, olor y sabor a mantequilla.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 los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997.El producto debe contar con registro para comercialización, vigente en el momento de la entrega del producto.

Requisitos técnicos: Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya.

Empaque y rotulado: El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Frasco x 500 ml.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESENCIA DE NARANJA**

2. **CODIGO UNSPSC: 50171550**

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: Líquido translucido semiviscoso de olor y sabor característico. Debe presentar color, olor y sabor a naranja. 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 los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997.El producto debe contar con registro para comercialización, vigente en el momento de la entrega del producto.

Requisitos técnicos: Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya**.**

Empaque y rotulado: El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Frasco x 500 ml.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESENCIA DE VAINILLA BLANCA

2. CODIGO UNSPSC: 50161800

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Líquido translucido semiviscoso de olor y sabor característico. Debe presentar color, olor y sabor a vainilla. 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 los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997.El producto debe contar con registro para comercialización, vigente en el momento de la entrega del producto.

Requisitos técnicos: Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya**.**

Empaque y rotulado: El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Frasco x 500 ml

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan



JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESENCIAS SABORES SURTIDOS	
2. CODIGO UNSPSC: 12164502	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL**: Producto obtenido a partir de la mezcla de químicos aromáticos odoríferos y saporíferos en medios hidroalcohólicos, con notas lácteas, frutales, herbales, dulces, saladas y alicoradas. **Requisitos técnicos**: Compuesto por agua o Propilenglicol o Alcohol potable o Sacarosa o Carboxil metil celulosa CMC o Preservantes (benzoato de sodio) o Saborizantes certificados **Empaque y rotulado:** El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Frasco x 500 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección

	Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan



JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESTEVIA LIQUIDA	
2. CODIGO UNSPSC: 50161509	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El extracto líquido de Stevia es un edulcorante de alta densidad proveniente de la hoja de la planta Stevia rebaudiana, la cual contiene compuestos endulzantes designados glucósidos de esteviol, con características de dulzor 300 veces mayor que la sacarosa. pH: 3 a 9 aun a 100º C. **Requisitos técnicos**: Azúcares reductores %: 5.5% Mínimo Azúcares no reductores %: 83% Máximo Proteínas, en % (N x 6.25): 0.2% Mínimo Cenizas, en %: 0.8% Mínimo Humedad %: 9.0% Máximo SO2: NEGATIVO Colorantes: NEGATIVO **Empaque y rotulado:** El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Frasco x 100 ml.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESTRAGÓN DESHIDRATADO	
2. CODIGO UNSPSC: 50171500	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Hierba aromática de hojas largas, delgadas Se produce comercialmente secando las hojas, tallos y flores de la planta, una pequeña hierba arbustiva emparentada con el girasol **Requisitos técnicos**: Almacenamiento en recipientes herméticos. Guárdalo en un frasco de vidrio o en un recipiente hermético, lejos de la luz solar directa y de fuentes de calor. Debe estar completamente seco antes de almacenarlo. **Empaque y rotulado:** debe empacarse en recipientes herméticos (frascos de vidrio, bolsas PET/PE con cierre clip) para preservar su aroma volátil. nombre del producto ("Estragón Deshidratado" o "Puro"), contenido neto, ingredientes, fecha de vencimiento y almacenamiento.	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección social.

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: FECULA DE MAIZ	
2. CODIGO UNSPSC: 50221002	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** La Fécula de Maíz es el almidón de maíz sin modificar, es un polvo fino, blanco, de sabor y olor característico, recomendado como agente espesante y de retención de humedad en diferentes productos alimenticios, su textura es seca. **Requisitos técnicos**: Carbohidratos, siendo este su principal nutriente, es de los carbohidratos ligeros, es decir, fáciles de digerir. La proporción según una ración de 100 gramos es de aproximadamente 91 gramos de carbohidratos. Proteínas: La fécula de maíz en términos proteicos posee 0,26 gramos de proteínas. Contiene grasas, pero en un por ciento muy bajo dada la porción mencionada tiene 0,05 gramos cada 100 gramos. Fibra: Esta harina muy fina de maíz contiene una proporción de 0,9 gramos de fibra por cada 100 gramos de fécula. Los minerales que más contiene son calcio (2 mg), fósforo (13 mg), sodio (9 mg), magnesio (3 mg), hierro (0,47 mg) y zinc (0,06 mg). **Empaque y rotulado:** Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. En el rótulo de los productos enriquecidos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Libra
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC. 926

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: FENOLFTALEINA
2. CODIGO UNSPSC: 51171623
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

IMAGEN:



GENERAL: Es un indicador de pH que en disoluciones ácidas permanece incoloro, pero en presencia de bases toma un color rosado con un punto de viraje entre pH=8,0 (incoloro) a pH=9,8 (magenta o rosado) Solución en alcohol al 1%.

Requisitos técnicos: Fórmula y Peso**:** C20H14O4cap C sub-20 cap H sub 14 cap O sub 4 $C20H14O4$ con una masa molecular de 318.33 g/mol 318.33 g/mol, 318.33 g/mol

Solubilidad: Insoluble en agua, soluble en alcoholes (etanol) y disoluciones acuosas de hidróxidos/carbonatos.

Empaque y rotulado: Envases bien cerrados, en lugar seco, fresco, ventilado y protegido de la luz. Nombre (Fenolftaleína), fórmula y concentración (ej. 0.5%, 1%).

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Frasco x 500 ml.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1589

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: FIDEOS CABELLO DE ANGEL
2. CODIGO UNSPSC: 50192901

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Extrusión formada y secado apropiado de las diferentes figuras elaboradas a partir de una masa homogénea sin fermentar preparada con agua, y los derivados del trigo como sémola o semolato de trigo duro, se puede incorporar otros ingredientes tales como gluten, soya, huevos, leche, vegetales, jugos u otras farináceas u otro ingrediente permitido puede estar fortificado con la adición de proteínas, vitaminas y minerales. Los fideos son un tipo de pasta con forma de cuerdas finas. Es la base de algunos platos tales como los espaguetis, los linguine,soba y udon. El término se refiere a menudo tanto a las pastas húmedas cocinadas, como a los fideos secos que deben ser cocinados tanto hirviendo como empapando en agua.

Requisitos técnicos: Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. Deberá cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1055. No se considera enriquecidos si al alimento se le adiciona solamente vitaminas A y D o C. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 del Ministerio de Salud. Alimento enriquecido debe cumplir con, los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1989. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.

Empaque y rotulado: Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. En el rótulo de los productos enriquecidos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Bolsa x 500 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 3075 de 1997 NTC 1055

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

	X		

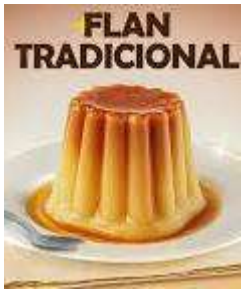
JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: FLAN DE VAINILLA
2. CODIGO UNSPSC: 50193102
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

IMAGEN:



GENERAL: Textura suave, cremosa y un color amarillo característico, a menudo acompañado de caramelo líquido. Es un postre versátil, de rápida preparación

Requisitos técnicos: Azúcar, agente gelificante (carragenina/carragenato), almidón de maíz, sal, sabor artificial a vainilla y colorantes artificiales (amarillo tartrazina/ocaso).

Empaque y rotulado: Se presenta en moldes individuales o grandes y se sirve frío.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Vaso de 170 gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: FOSFATO PARA EMBUTIDOS
2. CODIGO UNSPSC: 12164501
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	



GENERAL: Es un aditivo alimentario (generalmente pirofosfatos o tripolifosfatos de sodio) esencial para aumentar la retención de agua, mejorar la textura (jugosidad), actuar como emulsionante entre grasa y proteína, estabilizar el color y prevenir la rancidez

Requisitos técnicos: Ingredientes: (tripolifosfato de sodio, fosfato disodico). Fecha de vencimiento un año a partir del empaque. Contener lote y fecha de producción

Empaque y rotulado: garantizar la inocuidad y funcionalidad (emulsificación, retención de agua), debe realizarse en envases que protejan de la humedad, como bolsas de polietileno selladas de 1-25 kg. El rótulo es obligatorio y debe incluir nombre, ingredientes (ej. tripolifosfato de sodio), lote, vencimiento, Registro Sanitario e instrucciones de uso.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1629

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: FRIJOL BOLA ROJA
2. CODIGO UNSPSC: 50221001
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	



GENERAL: El fríjol para consumo se clasifica en dos tipos de acuerdo con los géneros y especificaciones así: Tipo I: Todas las variedades del género Phaseolus spp que presentan tamaño, forma y color característico de la variedad que se considere. Tipo II: Todas las variedades del género Vigna ssp que presenten tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. El fríjol se clasifica por grados entre 1 y 4 en razón de sus defectos. El fríjol importado debe estar clasificado de acuerdo con los grados de calidad del estándar del país de origen.

Requisitos técnicos: El producto debe encontrarse dentro de las tolerancias de daños, grano partido y granos de contraste contenidos en la norma NTC – 871.

Empaque y rotulado: Empacado en bolsas de polietileno. El rotulado debe cumplir con la Resolución No 5109 del ministerio de Protección Social.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. **UNIDAD DE MEDIDA:**	Bolsa x 1 kilo
6. **CERTIFICACION CALIDAD**	Norma NTC – 871.

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: FRIJOL CARAOTA**
2. **CODIGO UNSPSC: 50221001**
3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO** **IMAGEN:**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	



GENERAL: Son de tamaño mediano, color negro y de forma ovalada. Tienen un sabor ligeramente dulce y se usan, por lo general en sopas o servidos con arroz. Se incluyen en muchos platos mexicanos y latinoamericanos.

Requisitos técnicos: Guarde el frijol negro en un recipiente hermético en un lugar fresco, seco y oscuro, donde se puede mantener hasta 12 meses. Si usted compra granos en diferentes momentos, almacenarlos por separado, ya que pueden tener diferentes grados de sequedad y por lo tanto requieren diferentes tiempos de cocción. Frijol negro cocido mantendrá fresca en el refrigerador por unos tres días si se colocan en un recipiente tapado. VIDA UTIL 3 meses a temperatura ambiente. FISICO / QUIMICAS riboflavina) y minerales (hierro, calcio, zinc, cobre, fósforo, potasio y magnesio, entre otros)

Empaque y rotulado: Frijol Negro empacado en bolsas de polietileno de 1 Kilo.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Bolsa x kilo
6. CERTIFICACION CALIDAD	Norma NTC – 871.

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: FRIJOLES BLANCOS
2. CODIGO UNSPSC: 50221001
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
4. IMAGEN:



GENERAL: El fríjol para consumo se clasifica en dos tipos de acuerdo con los géneros y especificaciones así: Tipo I: Todas las variedades del género Phaseolus spp que presentan tamaño, forma y color característico de la variedad que se considere. Tipo II: Todas las variedades del género Vigna ssp que presenten tamaño, forma y colores característicos de la variedad que se considere. El frijol panamito o blanco es el grano maduro panamito procedente de la especie Phaseolus vulgaris L. o frijol común.

Requisitos técnicos: Color: Blanco Forma: Oval Olores y Sabores: Exento de olores y sabores extraños. Uniformidad: Conformado por una misma variedad (un mismo color y forma). Contenido de humedad: Máximo del 15% El producto debe encontrarse dentro de las tolerancias de daños, grano partido y granos de contraste contenidos en la norma NTC – 871.Para negociaciones sobre fríjol importado aplicarán las normas de calidad del país de origen.

Empaque y rotulado: El fríjol para consumo debe empacarse para comercializarse en sacos o bolsas de material apropiado que permitan el muestreo e inspección con sondas, sin que la perforación ocasione pérdidas del producto.El rotulado debe cumplir con la Resolución No 5109 del ministerio de Protección Social.

5. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
6. UNIDAD DE MEDIDA:	Bolsa de polietileno x 1 kilo
7. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 3075 de 1997 de Ministerio de Salud. NTC 871

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



X

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: FRIJOL CABEZA NEGRA
2. CODIGO UNSPSC: 50221001

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Son de tamaño mediano, de color crema con un punto negro y de forma ovalada. Tienen un sabor fuerte y una textura suave. Por lo general, se sirven con arroz o se comen como plato acompañante.

Requisitos técnicos: Aporta al organismo carbohidratos, vitaminas del complejo B como la niacina, riboflavina, ácido fólico, tiamina, y minerales como el hierro, el zinc, potasio

Empaque y rotulado: Nombre del producto, indicando la clase o variedad. Por ejemplo: El grado de calidad indicando como "Primera", "Segunda", o "Tercera". Masa aproximada, en kilogramos. Indicar el año y mes de envasado. La información requerida deberá inscribirse en idioma castellano, pudiendo llevar además inscripciones en otro idioma siempre que no aparezca en forma más destacada.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Bolsa x kilo
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 3075 de 1997 de Ministerio de Salud. NTC 871

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: FRUTA CRISTALIZADA
2. CODIGO UNSPSC: 50192302
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

IMAGEN:



GENERAL: Producto de repostería de larga duración, caracterizado por una textura firme pero tierna, color brillante y un alto contenido de azúcar (65-75 grados Brix) que actúa como conservante

Requisitos técnicos: Humedad 25%, pH 4.0-4.5. inmersión en almíbares de azúcar creciente, secado/cristalización, y rebozado final en azúcar.

Empaque y rotulado: En bolsas de celofán o polietileno selladas para mantener su humedad y forma

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	ISO 22000, IFS, y GlobalG.A.P. umplimiento del Decreto 3075 (o actualizaciones) de salud.

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GALLETA CON BASE SABOR A CHOCOLATE
2. CODIGO UNSPSC: 50181905
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

IMAGEN:



GENERAL: Las galletas de dulce son alimentos a base de cereales y/o farináceos y/o mezcla de cereales, farináceos, oleaginosas y/o leguminosas elaboradas mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados de trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las galletas se les puede adicionar ingredientes tales como azucares naturales edulcorantes artificiales permitidos, productos lácteos y sus derivados, huevos, frutas, pasta o masa de cacao, grasas, aceites, levaduras o cualquier otro ingrediente apto para el consumo humano. Las galletas dulces pueden ser fortificadas, rellenas, con cubiertas

Requisitos técnicos: Galletas: deben cumplir con los siguiente requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: pH: 5.6 mínimo 9.5 máximo Proteína % (m/m)(Nx5.7): 3 mínimo Humedad % (m/m): 10,0 máximo Coliformes fecales /g < 3 máximo (buena calidad) Salmonella /25g ausencia Recuentos de Mohos y levaduras UFC/g: 200 máximos para identificar nivel de calidad aceptable. Resolución 11488 de 1984. Las galletas y colaciones de leche, se componen principalmente de cereales y sólidos de leche, deben obtener como mínimo 10% m/m de proteínas de leche. Las galletas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1241 y la Resolución 11488 de 1984.

Empaque y rotulado: Empaque primario: Bolsa de Aluminio Empaque secundario: Bolsa de polietileno. Ambos perfectamente sellados.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**

5. UNIDAD DE MEDIDA:	**Bolsa x 12 unidades de 36 gr c/u.**
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por NTC 1241.

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

- **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GALLETA PEQUEÑA CON CHIPS DE CHOCOLATE**
- **CODIGO UNSPSC: 50181900**
- **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**
  - **IMAGEN:**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



- **GENERAL:** Las galletas de dulce son alimentos a base de cereales y/o farináceos y/o mezcla de cereales, farináceos, oleaginosas y/o leguminosas elaboradas mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados de trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las galletas se les puede adicionar ingredientes tales como azucares naturales edulcorantes artificiales permitidos, productos lácteos y sus derivados, huevos, frutas, pasta o masa de cacao, grasas, aceites, levaduras o cualquier otro ingrediente apto para el consumo humano. Ingredientes: Harina de Trigo Fortificada Según DS 012-2006-SA, Azúcar, Aceites Vegetales Fraccionados, Chips Sabor Chocolate, Huevo, Suero Permeato, Leche Descremada, Azúcar Invertida, Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Bicarbonato de Amonio, Fosfato Mono cálcico), Sal, Almidón de Maíz, Aromas Artificiales, Emulsificante (Estearoil Lactilato de Sodio). CONTIENE GLUTEN, HUEVO Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Las galletas dulces pueden ser fortificadas, rellenas, con cubiertas.
- **Requisitos técnicos**: cumplir con los siguiente requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: pH: 5.6 mínimo 9.5 máximo Proteína % (m/m)(Nx5.7): 3 mínimo Humedad % (m/m): 10,0 máximo Coliformes fecales /g < 3 máximo (buena calidad) Salmonella /25g ausencia Recuentos de Mohos y levaduras UFC/g: 200 máximos para identificar nivel de calidad aceptable. Resolución 11488 de 1984. Las galletas y colaciones de leche, se componen principalmente de cereales y sólidos de leche, deben obtener como mínimo 10% m/m de proteínas de leche. Las galletas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1241 y la Resolución 11488 de 1984.
- **Empaque y rotulado:** Empaque primario: Bolsa de Aluminio Empaque secundario: Bolsa de polietileno. Ambos perfectamente sellados

- **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**

• **UNIDAD DE MEDIDA:**	• Bolsa x 6 unidades de 45 gr c/u.
• **CERTIFICACION CALIDAD**	• Cumplir con los requisitos establecidos por NTC 1241.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

	X		

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GALLETA DE CHOCOLATE
2. CODIGO UNSPSC: 50181900
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



GENERAL: son alimentos a base de cereales y/o farináceos y/o mezcla de cereales, farináceos, oleaginosas y/o leguminosas elaboradas mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados de trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las galletas se les puede adicionar ingredientes tales como azucares naturales edulcorantes artificiales permitidos, productos lácteos y sus derivados, huevos, frutas, pasta o masa de cacao, grasas, aceites, levaduras o cualquier otro ingrediente apto para el consumo humano. Las galletas dulces pueden ser fortificadas, rellenas, con cubiertas

Requisitos técnicos: deben cumplir con los siguiente requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: pH: 5.6 mínimo 9.5 máximo Proteína % (m/m)(Nx5.7): 3 mínimo Humedad % (m/m): 10,0 máximo Coliformes fecales /g < 3 máximo (buena calidad) Salmonella /25g ausencia Recuentos de Mohos y levaduras UFC/g: 200 máximos para identificar nivel de calidad aceptable. Resolución 11488 de 1984. Las galletas y colaciones de leche, se componen principalmente de cereales y sólidos de leche, deben obtener como mínimo 10% m/m de proteínas de leche. Las galletas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1241 y la Resolución 11488 de 1984.

Empaque y rotulado: Empaque primario: Bolsa de Aluminio Empaque secundario: Bolsa de polietileno. Ambos perfectamente sellados

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Bolsa x 12 unidades de 36 gr c/u.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por NTC 1241.

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GALLETAS DE CREMA DE COCO
2. CODIGO UNSPSC: 50181905
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	



GENERAL: Las galletas de crema de coco se caracterizan por una textura que combina una cubierta tostada y crujiente con un interior suave, meloso o cremoso, con un intenso aroma y sabor a coco.

Requisitos técnicos: Generalmente incluyen coco rallado (a menudo tostad), crema de coco, leche de coco en polvo, mantequilla, azúcar (o variantes más saludables), y en versiones rellenas, coco deshidratado liofilizado o incluso bombones.

Empaque y rotulado: deben cumplir con los siguiente requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: pH: 5.6 mínimo 9.5 máximo Proteína % (m/m)(Nx5.7): 3 mínimo Humedad % (m/m): 10,0 máximo Coliformes fecales /g < 3 máximo (buena calidad) Salmonella /25g ausencia Recuentos de Mohos y levaduras UFC/g: 200 máximos para identificar nivel de calidad aceptable. Resolución 11488 de 1984. Las galletas y colaciones de leche, se componen principalmente de cereales y sólidos de leche, deben obtener como mínimo 10% m/m de proteínas de leche. Las galletas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1241 y la Resolución 11488 de 1984.

Empaque y rotulado: Empaque primario: Bolsa de Aluminio Empaque secundario: Bolsa de polietileno. Ambos perfectamente sellados

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Bolsa por 12 unidades de 36 gr c/u
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por NTC 1241.

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

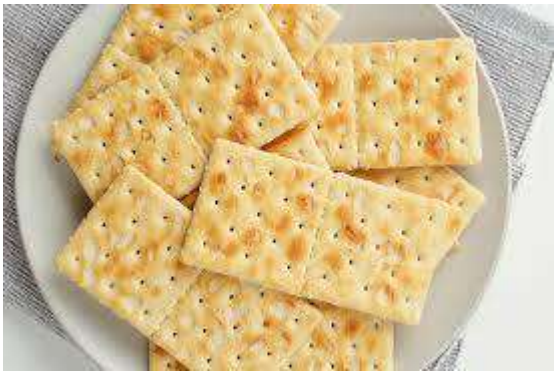
1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GALLETAS DE SODA ROCIADAS CON SAL
2. CODIGO UNSPSC: 50181903

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: son crackers finos, crujientes y cuadrados, elaborados principalmente con harina de trigo, grasa, levadura y bicarbonato de sodio. Se caracterizan por su textura seca, perforaciones superficiales para la cocción uniforme y una ligera capa de sal gorda en la parte superior. Son ideales como snack ligero, para acompañar sopas o con diversos untables.

Requisitos técnicos: Harina de trigo, agua, aceite vegetal (o manteca), sal, y agentes leudantes como el bicarbonato de sodio.

Empaque y rotulado: Se utiliza empaque corrugado ligero o películas flexibles que protegen contra la humedad (55-75% HR) y temperatura (15-30°C) para garantizar una vida útil de 8 a 10 meses.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**

5. UNIDAD DE MEDIDA:	pack por 3 tacos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por NTC 1241

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GALLETA TIPO WAFER

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

2. CODIGO UNSPSC: 50181900	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Descripción física: Galleta tipo Wafer, constituida por dos láminas rellenas con crema. Elaborada a partir de la mezcla de harina de trigo fortificada, grasa y azúcares, opcionalmente puede ser adicionada con harina de soya, almidón de maíz y proteínas texturizadas. Ingredientes: Harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, proteína de soya, sal, almidón de maíz y agua. Aditivos: Emulsificante, Saborizantes permitidos naturales o idénticos a los naturales, colorantes permitidos para alimentos según la Resolución No. 10593/85, leudante, Hierro aminoquelado y Ácido Fólico. No se permite el uso de tartrazina **Requisitos técnicos**: cumplir con los siguiente requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: pH: 5.6 mínimo 9.5 máximo Proteína % (m/m)(Nx5.7): 3 mínimo Humedad % (m/m): 10,0 máximo Coliformes fecales /g < 3 máximo (buena calidad) Salmonella /25g ausencia Recuentos de Mohos y levaduras UFC/g: 200 máximos para identificar nivel de calidad aceptable. Resolución 11488 de 1984. Las galletas y colaciones de leche, se componen principalmente de cereales y sólidos de leche, deben obtener como mínimo 10% m/m de proteínas de leche.Las galletas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1241 y la Resolución 11488 de 1984. **Empaque y rotulado:** Empaque primario: Bolsa de Aluminio Empaque secundario: Bolsa de polietileno. Ambos perfectamente sellados	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Bolsa x 18 unidades de 24 gr c/u.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por NTC 1241.

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GARBANZO
2. CODIGO UNSPSC: 50221001
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	



GENERAL: Presentar color y olor característico propio del grano. Textura: rugoso. Consistencia: firme dura, el grano debe estar seco. Libre de infestación en cualquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pulpas o adultos) o que estén infestados o infectados. Los granos no deben presentar olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, deben estar libres de humedad exterior anormal.

Requisitos técnicos: No debe tener una humedad mayor al 14%. El garbanzo limpio no debe contener más del 1.0% de impurezas. De acuerdo a su calidad del garbanzo se clasificara en tipo I y tipo II, para lo cual debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 923. El garbanzo no debe exceder los limites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.

Empaque y rotulado: Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Bolsas x 1 kilo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 923

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:
2. CODIGO UNSPSC:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:** **GENERAL:** **Requisitos técnicos**: **Empaque y rotulado:**
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**

5. UNIDAD DE MEDIDA:	
6. CERTIFICACION CALIDAD	

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GASEOSA CON SABOR A LIMA LIMON
2. CODIGO UNSPSC: 50202300
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



GENERAL: El producto debe estar envasado en botellas de plástico, con fecha de vencimiento no próxima a expirar, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, debe ser limpio, con sabor a lima limón.

Requisitos técnicos: Al medio ambiente, que no esté en contacto con sustancias toxicas, solventes, y químicos entre otros. El producto deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en la NTC 2740.

Empaque y rotulado: Botellas plásticas.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Litro
6. CERTIFICACION CALIDAD	Norma Técnica Colombiana NTC 2740 – Industrias Alimentarias. Bebidas No Alcohólicas. Bebidas Gaseosas o Carbonatadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4773 – Botellas plásticas Pet no retornables para bebidas gaseosas. Norma Técnica Colombiana NTC 4857 – Botellas plásticas Pet retornables para bebidas gaseosas. Norma Técnica Colombiana NTC 1117 – Envases de vidrio no retornables para productos alimenticios destinados al consumo humano.

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GELATINA SIN SABOR	
2. CODIGO UNSPSC: 50102405	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Es una proteína natural incolora e inodora, derivada del colágeno animal, utilizada como agente gelificante, espesante y estabilizante en la cocina y repostería. Proteína natural, soluble, gelificante obtenida de la hidrólisis parcial de colágeno animal. **Requisitos técnicos**: Polvo amarillo o crema, con humedad del 5 al 12%. Debe guardarse en lugar fresco, seco y protegido de la luz, con una vida útil de hasta 24 meses **Empaque y rotulado:** Empaque plástico o metalizado	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1629

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GELATINA SURTIDA	
2. CODIGO UNSPSC: 50192405	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Es una proteína natural incolora e inodora, derivada del colágeno animal, utilizada como agente gelificante, espesante y estabilizante en la cocina y repostería. Proteína natural, soluble, gelificante obtenida de la hidrólisis parcial de colágeno animal. **Requisitos técnicos**: Polvo diferentes colores y sabores, con humedad del 5 al 12%. Debe guardarse en lugar fresco, seco y protegido de la luz, con una vida útil de hasta 24 meses **Empaque y rotulado:** Empaque plástico o metalizado	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1629

JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GLUCOSA LIQUIDA	
2. CODIGO UNSPSC: 50161509	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Jarabe espeso y transparente, derivado generalmente del almidón (maíz, trigo), utilizado en repostería y heladería como edulcorante y agente funcional. **Requisitos técnicos**: Líquido viscoso, incoloro o ligeramente amarillento, olor neutro, comúnmente comercializado a 43° Baumé. Alto contenido en polisacáridos, disolución acuosa concentrada de sacáridos nutritivos. **Empaque y rotulado:** Contenedor hermético plástico para evitar evaporación y contaminación microbiana.	
4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A**	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Galón
6. CERTIFICACION CALIDAD	Típicamente indicando la concentración y densidad. Mide el nivel de conversión del almidón (por ejemplo, 40 DE o 60 DE).



JOSE ALIRIO NAVARRETE BARRERA
Instructor Escuela de gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
Pública ☐	Pública Clasificada ☐	Pública Reservada ☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: RABANO

2. CODIGO UNSPSC: 50407033
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Los rábanos (Rhapanus sativus) son plantas de la familia Brassicaceae que se cultiva por sus raíces comestibles. Cada una de sus subespecies recibe nombres vulgares diferentes, por ejemplo, R. sativus var. sativus es llamado rábano o rabanito y R. sativus var. longipinnatus se conoce, entre otros nombres, como rábano blanco, rábano japonés o daikon Se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS ESPECÍFICOS Debe cumplir con los requisitos específicos de calidad según clasificación establecidos en la NTC 1291. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad en kilogramo.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: RAICES CHINAS

2. CODIGO UNSPSC: 50400000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERALIDADES Fruta: órgano comestible de planta, constituido por el ovario maduro de la flor, que por lo general contiene una o más semillas y cualquier parte de la flor que tengan íntima asociación condicho ovario. Hortaliza: planta herbácea cultivada intensivamente cuyos tallos, hojas, flores, frutas o raíces se usan como alimento crudo, cocido o preservado.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad. Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar: - Libres de humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños. El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud. Libres de impurezas y cuerpos extraños. Exentas de síntomas de deshidratación.

REQUISITOS ESPECÍFICOS Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.

EMPAQUE Y ROTULADO El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto Las frutas y hortalizas se acomodarán de acuerdo con lo establecido en su norma respectiva y en norma de envase y embalaje	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad en kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: REMOLACHA

2. CODIGO UNSPSC: 50401900
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Generalidades Fruta: órgano comestible de planta, constituido por el ovario maduro de la flor, que por lo general contiene una o más semillas y cualquier parte de la flor que tengan íntima asociación condicho ovario. Hortaliza: planta herbácea cultivada intensivamente cuyos tallos, hojas, flores, frutas o raíces se usan como alimento crudo, cocido o preservado.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad. Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar:- Libres de humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños. Él nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud. Libres de impurezas y cuerpos extraños. Exentas de síntomas de deshidratación. Requisitos Específicos Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. Bebe cumplir con los requisitos

establecidos en la NTC 1291. Empaque y rotulado El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto Las frutas y hortalizas se acomodarán de acuerdo con lo establecido en su norma respectiva y en norma de envase y embalaje.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad en kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas. Generalidades

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: REPOLLO BLANCO

2. CODIGO UNSPSC: 50402304
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

El repollo o col (Brassica oleracea var. viridis), hortaliza perteneciente a la familia de las Crucíferas, de raíz gruesa, carnosa, con un tallo corto sin ramificaciones, formando una masa terminal de hojas ovales, oblongas, lisas, rizadas o circulares, dependiendo de la variedad, forman un característico cogollo compacto, las cuales constituyen el fruto. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES El repollo debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El repollo no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. Requisitos Específicos Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1225. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación).

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad en kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1225

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: REPOLLO MORADO

2. CODIGO UNSPSC: - 50402305
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

El repollo o col (Brassica oleracea var. viridis), hortaliza perteneciente a la familia de las Crucíferas, de raíz gruesa, carnosa, con un tallo corto sin ramificaciones, formando una masa terminal de hojas ovales, oblongas, lisas, rizadas o circulares, dependiendo de la variedad, forman un característico cogollo compacto, las cuales constituyen el fruto. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES El repollo debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El repollo no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. Requisitos Específicos Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1225. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación).

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad en kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1225

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TOMATE CHERRY

2. CODIGO UNSPSC: 50406500
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Tomate de las variedades (cultivares) de la especie Lycopersicum esculentum Mill, es una hortaliza perteneciente a la familia de las Solanáceas, el fruto es una baya muy coloreada, de frutos rojos, pero también existen algunos con amarillo, naranja, rosado, púrpura, verde o blanco debido a la presencia de los pigmentos licopeno y caroteno, de pulpa tierna, alcalina, posee un sabor ligeramente ácido, es de color rojo, rosado, amarillo o verde (rojo más común). Presenta varios tamaños dependiendo de su variedad. Entre las variedades más comunes se encuentran: tomate chonto, tomate milano, tomate de mesa, tomate cherry, tomate beefsteak.Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES Características organolépticas del tomate: Color: verde, amarillo, naranja al rojo y banco. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces y agridulces. Forma: redonda, achatada o ligeramente alargada, depende de la variedad. Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. Él tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal. REQUISITOS ESPECÍFICOS El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1103-1

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TOMATE CHONTO

2. CODIGO UNSPSC: 50406500
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Tomate de las variedades (cultivares) de la especie Lycopersicum esculentum Mill, es una hortaliza perteneciente a la familia de las Solanáceas, el fruto es una baya muy coloreada, de frutos rojos, pero también existen algunos con amarillo, naranja, rosado, púrpura, verde o blanco debido a la presencia de los pigmentos licopeno y caroteno, de pulpa tierna, alcalina, posee un sabor ligeramente ácido, es de color rojo, rosado, amarillo o verde (rojo más común). Presenta varios tamaños dependiendo de su variedad.Entre las variedades más comunes se encuentran: tomate chonto, tomate milano, tomate de mesa, tomate cherry, tomate beefsteak.Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES Características organolépticas del tomate: Color: verde, amarillo, naranja al rojo y banco. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces y agridulces. Forma: redonda, achatada o ligeramente alargada, depende de la variedad. Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal. REQUISITOS ESPECÍFICOS El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1103-1

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TOMATE DE ARBOL

2. CODIGO UNSPSC: 5030000 **https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios**

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Tomate de árbol (Solanum betaceum) sachatomate, tomate andino o tamarillo) el fruto es una baya ovoide de 4 a 8 cm x 3 a 5 cm, con un largo pedúnculo en el que persiste el cáliz de la flor. La piel es lisa, de color amarillo, rojo o anaranjado en la madurez, con estrías de color más claro.La pulpa es jugosa, algo ácida, de color naranja, a roja, con numerosas semillas.Entre las variedades se encuentran tomate de árbol rojo o Cyphomandra betacea sendt.Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:

REQUISITOS GENERALES Características organolépticas del tomate de árbol: Color: amarillo, naranja y rojo. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces y agridulces. Forma: ovoide. Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. El tomate de árbol debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal.

REQUISITOS ESPECÍFICOS El tomate de árbol debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 4105 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
EMPAQUE Y ROTULADO El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. UNIDAD DE MEDIDA	kilogramo
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	NTC 4105

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TOMATE MILANO

2. CODIGO UNSPSC: 50406500**https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios**

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Tomate de las variedades (cultivares) de la especie Lycopersicum esculentum Mill, es una hortaliza perteneciente a la familia de las Solanáceas, el fruto es una baya muy coloreada, de frutos rojos, pero también existen algunos con amarillo, naranja, rosado, púrpura, verde o blanco debido a la presencia de los pigmentos licopeno y caroteno, de pulpa tierna, alcalina, posee un sabor ligeramente ácido, es de color rojo, rosado, amarillo o verde (rojo más común). Presenta varios tamaños dependiendo de su variedad.Entre las variedades más comunes se encuentran: tomate chonto, tomate milano, tomate de mesa, tomate cherry, tomate beefsteak.Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES Características organolépticas del tomate: Color: verde, amarillo, naranja al rojo y banco. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces y agridulces. Forma: redonda, achatada o ligeramente alargada, depende de la variedad. Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especié y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños. Él tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal.

REQUISITOS ESPECÍFICOS El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1103-1Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. **EMPAQUE Y ROTULADO** El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	NTC 1103-1

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TOMILLO EN HOJA

2. CODIGO UNSPSC: 50404125
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Yerbas aromáticas: hojas sanas, limpias y secas, provenientes de plantas que tienen propiedades, saborizantes y olores muy aromáticos, inclusive en ocasiones son medicinales empleándose en infusión como aromático. Igualmente sus hojas y/o tallos denominados como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Thymus es un género con alrededor de 1500 especies2 de plantas aromáticas herbáceas y perennes, conocidas comúnmente como tomillo, de la familia de las teneadas (Lamiaceae). Son nativas de las regiones templadas de Europa, África del Norte y Asia.Varios miembros del género, entre los cuales el más conocido y especie tipo es Thymus vulgaris, se cultivan como condimento y planta ornamental.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES Características organolépticas de las yerbas aromáticas: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres. visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

REQUISITOS ESPECÍFICOS Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6% Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. **EMPAQUE Y ROTULADO** El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad en kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TORONJA

2. CODIGO UNSPSC: 50303300
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Toronjas de la especie Citrus pardisi Macfarlene, para consumo fresco o destinadas al procesamiento industrial. Es un fruto no climatérico no se puede cosechar si no ha llegado a su grado de madurez. La toronja se clasifica como categoría Extra, I y II.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES Requisitos mínimos de calidad: Enteras, sanas libres de cualquier daño que impida el consumo. Libres de cualquier olor, humedad, sabor o materia extraña. Exentas de daño, deterioro externo. No se permiten ligeras separaciones de la piel. Las toronjas en las que se modifique el color de la cáscara podrán carecer de yema. El grado de madurez debe permitir la manipulación y el transporte de los frutos, sin deterioro alguno hasta su destino final. Características organolépticas de la toronja: Color: cáscara amarilla pulpa amarilla, especifico de la variedad. Olor: característico de la variedad. Sabor: dulce amargo.

REQUISITOS ESPECÍFICOS Máximo 35% de las toronjas podrán carecer de yema. Contenido mínimo de jugo en relación al peso total de la de la toronja debe ser de 35%. La toronja debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1271. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.

EMPAQUE Y ROTULADO El producto podrá ser empacado envases rígidos como canastas, que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación de la fruta, el cual deberá

mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1271

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: UCHUVAS

2. CODIGO UNSPSC: 50300000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Generalidades La uchuva (Physalis peruviana L.), pertenece a la familia de las Solanáceas y al género Physalis, cuenta con más de ochenta variedades que se encuentran en estado silvestre y que se caracterizan porque sus frutos están encerrados dentro de un cáliz o capacho.Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES Características de la organolépticas de la uchuva: - Color: amarilla puede tener capacho. - Textura: la pulpa suave blanda - Sabor: dulce. - Olor: es aromática propia de la fruta. - Forma: redonda con diámetro que oscila entre 1,25 y 2,5 centímetros, característica de la variedad El producto debe presentarse entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco.La uchuva debe estar libre de la presencia de hongos y de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.

REQUISITOS ESPECÍFICOS Acido cítrico %: 1,68 máximo. °Brix %: 15,1 % mínimo. La uchuva debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4580.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color.

El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y

contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (producto de exportación).	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Canasta por 500 gramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4580

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: UVAS VERDE IMPORTADAS

2. CODIGO UNSPSC: 50303400
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Las uvas proviene de la especie Vitis vinifera, son los frutos perteneciente pertenece a la familia de las Vitáceas.Existen uvas de muchas variedades, tanto de color como de tamaños, de pulpa más firme pueden ser negras, moradas, purpura y verdes.Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES Características de la organolépticas uva: Color: dependiendo de la variedad puede ser verde, rojo, negro azulado. Sabor: ácido y dulce característico de la uva Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme.La uva debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.

REQUISITOS ESPECÍFICOS La uva debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.

EMPAQUE Y ROTULADO El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre.El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.El rótulo de la uva debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. UNIDAD DE MEDIDA	Bandeja por 500 gramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: UVAS ROJA IMPORTADAS

2. CODIGO UNSPSC: 50303400
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Las uvas proviene de la especie Vitis vinifera, son los frutos perteneciente pertenece a la familia de las Vitáceas.Existen uvas de muchas variedades, tanto de color como de tamaños, de pulpa más firme pueden ser negras, moradas, purpura y verdes.Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II. .

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES Características de la organolépticas uva: Color: dependiendo de la variedad puede ser verde, rojo, negro azulado. Sabor: ácido y dulce característico de la uva Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme.La uva debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.

REQUISITOS ESPECÍFICOS La uva debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.

EMPAQUE Y ROTULADO El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre.El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.El rótulo de la uva debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de

2005 del Ministerio de la Protección Social.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bandeja por 500 gramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:

 **Instructor Agroindustria**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: YUCA

2. CODIGO UNSPSC: 50407070
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Raíz tuberculosa proveniente de (Manihot esculenta, Crantz M.) denominado como mandioca, casava o casabe es un (arbusto) perenne euforbiácea. En su composición presenta elementos cianogénicos haciéndola inutilizable y venenosa por lo cual requiere una prolongada cocción, necesaria además para reducir la rigidez de la pulpa.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES La yuca debe ser limpia fresca, entera, libre de raíces secundarias de cortaduras y nódulos. No debe estar torcida ni bifurcada y debe presentar las características de la variedad. Debe estar libre del ataque de plagas, enfermedades (pudrición) y olores y sabores extraños. Forma: la raíz de la yuca es cilíndrica y oblonga. Tamaño: longitud aproximada de un metro de largo y 10 cm de diámetro. Consistencia: cáscara dura y leñosa, e incomestible. La pulpa: es firme e incluso dura antes de la cocción, surcada por fibras longitudinales más rígidas. Color de la pulpa: blanco o amarillento según variedad. El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio, sin presencia de insectos, humedad externa anormal y olores extraños. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.

REQUISITOS ESPECÍFICOS 100g de yuca contiene: Hidratos de carbono (g): 26,9 g Grasas (g): 0,4 g Defectos máximos permitidos: 10%. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

clasificación y calidad establecidos en la NTC 1255.

EMPAQUE Y ROTULADO 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.

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad de kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1255

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ZANAHORIA

2. CODIGO UNSPSC: 50402500
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Zanahoria nombre científico (Daucus carota) subespecie sativus, pertenece a la familia de las umbelíferas, también denominadas apiáceas. Entre las hortalizas, pertenece al grupo de las verduras. Se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES La zanahoria debe presentarse, sana, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco, con olor y color naranja característico. Las zanahorias deben encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. La zanahoria no debe ser de consistencia leñosa, ni presentar bifurcaciones ni raíces secundarias. El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación.

REQUISITOS ESPECÍFICOS Debe cumplir con los requisitos específicos de calidad según clasificación establecidos en la NTC 1226. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de

metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. **EMPAQUE Y ROTULADO** Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El empaque debe cumplir con la Resolución Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural 224 de 2007. El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD DE KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1226

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ZUCCINI AMARILLO

2. CODIGO UNSPSC: 50403900
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Cucurbita pepo es el nombre científico de una especie de plantas cucurbitáceas originaria de Mesoamérica y sur de Estados Unidos, que junto con otras especies emparentadas (Cucurbita maxima, C. moschata, C. argyrosperma) conforman un grupo de especies de calabazas cuyas variedades cultivadas, de las que se cosecha su fruto maduro o inmaduro, poseen usos culinarios indistinguibles (zapallos, calabacines, zapallitos, auyamas, ahuyamas, pipianes, ayotes, etc). Las variedades más conocidas de esta especie probablemente sean las calabazas de Halloween y el zucchini. El Zucchini posee un sabor amargo, aunque con un ligero toque dulce. El zucchini calabacín puede ser amarillo, verde o verde claro, y tiene generalmente una forma similar a un pepino surcado. decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. Bebe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

REQUISITOS GENERALES Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad. Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar:-

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Libres de humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños.El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud. Libres de impurezas y cuerpos extraños. Exentas de síntomas de deshidratación.

REQUISITOS ESPECÍFICOS Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM),

EMPAQUE Y ROTULADO El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto Las frutas y hortalizas se acomodarán de acuerdo con lo establecido en su norma respectiva y en norma de envase y embalaje.

5. UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD DE KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.

Elaboró:



Instructor Agroindustria

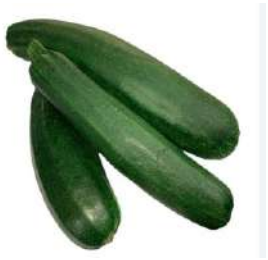
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ZUCCINI VERDE

2. CODIGO UNSPSC: 50403900
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Cucurbita pepo es el nombre científico de una especie de plantas cucurbitáceas originaria de Mesoamérica y sur de Estados Unidos, que junto con otras especies emparentadas (Cucurbita maxima, C. moschata, C. argyrosperma) conforman un grupo de especies de calabazas cuyas variedades cultivadas, de las que se cosecha su fruto maduro o inmaduro, poseen usos culinarios indistinguibles (zapallos, calabacines, zapallitos, auyamas, ahuyamas, pipianes, ayotes, etc). Las variedades más conocidas de esta especie probablemente sean las calabazas de Halloween y el zucchini. El Zucchini posee un sabor amargo, aunque con un ligero toque dulce. El zucchini calabacín puede ser amarillo, verde o verde claro, y tiene generalmente una forma similar a un pepino surcado. decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. Bebe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

REQUISITOS GENERALES Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad. Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar:- Libres de

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños.El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud. Libres de impurezas y cuerpos extraños. Exentas de síntomas de deshidratación.

REQUISITOS ESPECÍFICOS Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM),

EMPAQUE Y ROTULADO El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto Las frutas y hortalizas se acomodarán de acuerdo con lo establecido en su norma respectiva y en norma de envase y embalaje.

5. UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD DE KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO BLUSA DESCARTABLE PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

2. CODIGO UNSPSC: 46181505 – Ropa de protección desechable

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Prenda de protección personal desechable, tipo blusa o bata, elaborada en material no tejido (TNT – polipropileno), diseñada para uso exclusivo en áreas de manipulación de alimentos. Su función principal es actuar como **barrera física** para prevenir la contaminación cruzada entre el manipulador y el producto Cuenta con **manga larga**, cierre frontal (broches plásticos o amarre), cuello tipo camisero o redondo y ajuste cómodo que permite libertad de movimiento sin comprometer las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**. Es de **un solo uso**, no lavable, y debe ser desechada al finalizar la jornada o cuando se deteriore.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:

- Fabricada en **material no tejido (TNT – polipropileno)** de uso sanitario.
- Gramaje adecuado para evitar transparencia excesiva y garantizar resistencia básica al rasgado.
- **Uso desechable**, no reutilizable.
- Diseño que cubra completamente el torso y brazos del manipulador.
- No desprende fibras ni partículas contaminantes.
- Apta para contacto indirecto con alimentos.
- Compatible con ambientes de **procesamiento de carnes frescas y productos cárnicos**.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

• Cumple con lineamientos de **BPM, higiene y bioseguridad** en plantas de alimentos.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	• Producto apto para uso en la industria alimentaria. • Cumplimiento de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**. • Fabricación bajo sistemas de gestión de calidad del proveedor (ISO 9001 o equivalente, cuando aplique). • Material grado sanitario para protección del manipulador de alimentos.
Elaboró:	
 Instructor Agroindustria	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO BOLSA PARA EMPAQUE AL VACÍO PARA ALIMENTOS
2. CODIGO UNSPSC: 24111507 – Bolsas plásticas para empaque de alimentos
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Bolsa flexible multicapa diseñada para **empaque al vacío de alimentos**, especialmente **carnes frescas, cortes cárnicos, productos cárnicos procesados y subproductos**. Fabricada en material plástico de **grado alimentario**, apto para contacto directo con alimentos, que permite la extracción total del aire mediante equipos de vacío, prolongando la **vida útil**, manteniendo la **inocuidad**, el **color**, la **textura** y las **características organolépticas** del producto. Las bolsas presentan **alta resistencia mecánica**, buena **barrera al oxígeno y vapor de agua**, y excelente **sellabilidad térmica**, lo que las hace adecuadas para procesos de **refrigeración y congelación** en la industria cárnica.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: • Fabricadas en material **multicapa PA/PE (Poliamida/Polietileno)** o equivalente. • Transparencia uniforme que permite inspección visual del producto. • Apta para **contacto directo con alimentos** según normatividad sanitaria vigente. • Compatible con **máquinas de empaque al vacío tipo campana o externa** (según espesor). • Excelente **resistencia a perforación y desgarro**, adecuada para cortes con bordes irregulares. • **Alta barrera al oxígeno**, reduciendo oxidación lipídica y crecimiento microbiano.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

<table>
<tr><td colspan="2">

- Sellado hermético mediante **termosellado**.
- Apta para **refrigeración (0–4 °C)** y **congelación (–18 °C)**.

Uso frecuente en procesos de **desposte, porcionado, maduración, almacenamiento y comercialización de carnes**.

•
</td></tr>
<tr><td>5. UNIDAD DE MEDIDA</td><td>Unidad en Dimensiones disponibles:

• 18 × 20 cm
• 22 × 20 cm
• 25 × 30 cm
• 40 x 50 cm</td></tr>
<tr><td>6. CERTIFICACION CALIDAD</td><td>• Material grado alimentario conforme a normativas sanitarias nacionales e internacionales.
• Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
• Fabricación bajo sistema de gestión de calidad del proveedor (ISO 9001 o equivalente, cuando aplique).
• Declaración de apto para contacto con alimentos emitida por el fabricante</td></tr>
<tr><td colspan="2">Elaboró:</td></tr>
<tr><td colspan="2">
Juan De La Cruz Correa
Instructor Agroindustria</td></tr>
</table>

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO BOLSA PLÁSTICA TRANSPARENTÉ

2. CODIGO UNSPSC: 24111507 – Bolsas plásticas para empaque de alimentos

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Bolsa plástica transparente fabricada en **material termoplástico de grado alimentario**, diseñada para el **empaque, almacenamiento y transporte de alimentos**, especialmente **carnes frescas, productos cárnicos procesados, materias primas y alimentos porcionados**.

Su diseño proporciona **alta resistencia mecánica**, flexibilidad y transparencia, permitiendo la **inspección visual del producto** sin comprometer la inocuidad. Es apta para uso en **procesos de manipulación, porcionado, pesaje y comercialización**, bajo condiciones de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:

- Fabricada en **polietileno de baja o alta densidad (PEBD / PEAD)** o mezcla equivalente.
- Material **transparente**, homogéneo y libre de impurezas.
- **Alta resistencia al rasgado y a la perforación**, adecuada para productos con aristas.
- Apta para **contacto directo con alimentos**.
- Sellable mediante **amarre, grapa o termosellado** (según presentación).
- No transmite olores, sabores ni sustancias contaminantes al alimento.
- Adecuada para **refrigeración** y almacenamiento a temperatura ambiente.
- Uso frecuente en **plantas de beneficio, salas de desposte, cuartos fríos, carnicerías y procesos de formación en agroindustria**.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

•	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad **en Capacidades nominales:** • **1 kg** • **2 kg** • **5 kg**
6. CERTIFICACION CALIDAD	• Material **grado alimentario** conforme a normatividad sanitaria vigente. • Cumplimiento de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**. • Fabricación bajo sistema de gestión de calidad del proveedor (ISO 9001 o equivalente, cuando aplique). • Declaración del fabricante como **apto para contacto con alimentos**.
Elaboró:  **Juan De La Cruz Correa** **Instructor Agroindustria**	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO BOLSAS PARA BASURA PARA PUNTO ECOLÓGICO
2. CODIGO UNSPSC: 47121701 – Bolsas para residuos
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Bolsas plásticas fabricadas en **polietileno de alta o baja densidad**, destinadas a la **recolección, segregación y disposición temporal de residuos sólidos**, conforme a los lineamientos de **gestión integral de residuos** y **código de colores para puntos ecológicos**. Son utilizadas en **plantas de procesamiento de alimentos**, **salas de corte y desposte de carnes**, **laboratorios**, **áreas de formación** y **zonas administrativas**, facilitando la separación en la fuente y el control. **Clasificación por color:** • **Bolsa negra:** residuos ordinarios no aprovechables. • **Bolsa verde:** residuos orgánicos aprovechables. • **Bolsa blanca:** residuos reciclables aprovechables (plásticos, papel, cartón, metales). • **Bolsa roja:** residuos biológicos
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: • Fabricadas en **polietileno resistente**, flexible y de espesor uniforme. • Alta **resistencia mecánica** al rasgado y a la perforación. • Capacidad acorde al tamaño de las canecas del punto ecológico. • Colores definidos y uniformes para facilitar la **identificación visual**.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

• Impermeables, evitando filtraciones de lixiviados. • Adecuadas para uso en **ambientes de industria alimentaria**, sin desprendimiento de partículas. • Compatibles con programas de **BPM, saneamiento y manejo de residuos sólidos**. • Uso frecuente en **procesos de limpieza y desinfección**, recolección de residuos de producción y consumo.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad • **Bolsa negra:** residuos ordinarios no aprovechables. • **Bolsa verde:** residuos orgánicos aprovechables. • **Bolsa blanca:** residuos reciclables aprovechables (plásticos, papel, cartón, metales). • **Bolsa roja:** residuos biológicos
6. CERTIFICACION CALIDAD	
Elaboró:	
 **Instructor Agroindustria**	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO BOLSA PARA VACÍO TERMOENCOGIBLE PARA ALIMENTOS

2. CODIGO UNSPSC: 24111507 – Bolsas plásticas para empaque de alimento

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Bolsa flexible **termoencogible para empaque al vacío**, fabricada en **material plástico multicapa de grado alimentario**, diseñada para el empaque hermético de **alimentos**, especialmente **carnes frescas, cortes madurados, productos cárnicos cocidos o curados y subproductos cárnicos**.

Tras la extracción del aire mediante **máquina de vacío**, la bolsa es sometida a **baño térmico**, provocando su **encogimiento controlado**, lo que garantiza un ajuste total al producto, mejora la **presentación comercial**, reduce la presencia de oxígeno residual y contribuye al **incremento de la vida útil** bajo refrigeración.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:

- **Alta capacidad de encogimiento térmico**, uniforme y controlado.
- Excelente **barrera al oxígeno y vapor de agua**.
- Alta **resistencia mecánica** a perforación y desgarro.
- Transparencia óptima para inspección visual del alimento.
- **Sellabilidad térmica hermética**, compatible con máquinas de vacío tipo campana.
- Apta para **contacto directo con alimentos**.
- Uso adecuado en **refrigeración (0–4 °C)** y **congelación (–18 °C)**.
- Ideal para procesos de **desposte, porcionado, maduración al vacío y comercialización de productos cárnicos**.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad **Dimensión:** • **18 × 25 cm**
6. CERTIFICACION CALIDAD	• Material **grado alimentario** conforme a normatividad sanitaria vigente. • Cumplimiento de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**. • Fabricación bajo sistema de gestión de calidad del proveedor (ISO 9001 o equivalente, cuando aplique). • Declaración del fabricante como **apto para contacto con alimentos**.
Elaboró:	
 Instructor Agroindustria	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO : BOLSA TINA PARA CANASTILLA

2. CODIGO UNSPSC 24111507 – Bolsas plásticas para empaque y manejo de alimentos

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Bolsa plástica tipo **tina**, fabricada en **material termoplástico de grado alimentario**, diseñada para recubrir internamente **canastillas plásticas utilizadas en la manipulación, transporte y almacenamiento temporal de alimentos**, especialmente **materias primas cárnicas, cortes de carne, vísceras comestibles y productos alimenticios en proceso**.

Su función principal es actuar como **barrera sanitaria**, evitando el **contacto directo del alimento con la canastilla**, reduciendo riesgos de **contaminación cruzada**, facilitando las operaciones de **limpieza y desinfección**, y contribuyendo al cumplimiento de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** en plantas de procesamiento de alimentos.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:

- Fabricada en **polietileno (PEBD o PEAD)** de **grado alimentario**.
- Diseño tipo **tina**, adaptable a canastillas plásticas estándar.
- **Alta resistencia mecánica** al rasgado y a la perforación.
- Impermeable, evitando fugas de líquidos y exudados.
- Transparente o semitransparente para inspección visual del contenido.
- No transmite olores, sabores ni contaminantes al alimento.
- Apta para **contacto directo con alimentos**.
- Uso adecuado en **recepción, clasificación, porcionado y almacenamiento temporal** de productos cárnicos.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

• Facilita la implementación de **programas de saneamiento y control higiénico**.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	• Material **apto para contacto con alimentos** según normatividad sanitaria vigente. • Cumplimiento de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**. • Fabricación bajo sistema de gestión de calidad del proveedor (ISO 9001 o equivalente, cuando aplique). • Declaración del fabricante sobre **uso sanitario e inocuidad** del producto.
Elaboró:	
 **a** **Instructor Agroindustria**	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO CAPACILLO No. 4 PARA HORNEAR	
2. CODIGO UNSPSC: 24112505 – Envases y empaques de papel para alimentos	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Capacillo **No. 4**, fabricado en **papel glass estriado de grado alimentario**, diseñado para el **horneado, presentación y manipulación higiénica** de productos de panadería y pastelería tales como **ponqués, muffins, cupcakes y preparaciones similares**. El papel glass estriado presenta **resistencia térmica**, **propiedades antiadherentes** y estabilidad estructural durante el proceso de cocción, evitando fugas de grasa y facilitando la **conservación de la forma del producto**. Es apto para **contacto directo con alimentos** y uso en **hornos convencionales e industriales**.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: • Fabricado en **papel glass de grado alimentario**. • Diseño **estriado**, que mejora la rigidez y presentación del producto. • **Resistente a altas temperaturas** de horneado. • No se deforma ni se rompe durante la cocción. • Propiedades **antiadherentes**, evitando que el producto se adhiera al capacillo. • No transmite olores, sabores ni sustancias contaminantes al alimento. • Apto para **contacto directo con alimentos**. • Uso adecuado en **procesos de formación, producción artesanal e industrial** bajo **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

6. CERTIFICACION CALIDAD	• Material **grado alimentario**, conforme a normatividad sanitaria vigente. • Cumplimiento de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** del proveedor. • Fabricación bajo sistema de gestión de calidad (ISO 9001 o equivalente, cuando aplique). • Declaración del fabricante como **apto para horneado y contacto con alimentos**.
Elaboró:	
 Instructor Agroindustria	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO CAPACILLO No. 5 PARA HORNEAR
2. CODIGO UNSPSC: 24112505 – Envases y empaques de papel para alimentos
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Capacillo **No. 5**, fabricado en **papel glass estriado de grado alimentario**, diseñado para el **horneado, presentación y manipulación higiénica** de productos de panadería y pastelería tales como **ponqués, muffins, cupcakes y preparaciones similares**. El papel glass estriado presenta **resistencia térmica**, **propiedades antiadherentes** y estabilidad estructural durante el proceso de cocción, evitando fugas de grasa y facilitando la **conservación de la forma del producto**. Es apto para **contacto directo con alimentos** y uso en **hornos convencionales e industriales**.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: • Fabricado en **papel glass de grado alimentario**. • Diseño **estriado**, que mejora la rigidez y presentación del producto. • **Resistente a altas temperaturas** de horneado. • No se deforma ni se rompe durante la cocción. • Propiedades **antiadherentes**, evitando que el producto se adhiera al capacillo. • No transmite olores, sabores ni sustancias contaminantes al alimento. • Apto para **contacto directo con alimentos**. • Uso adecuado en **procesos de formación, producción artesanal e industrial** bajo **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

6. CERTIFICACION CALIDAD	• Material **grado alimentario**, conforme a normatividad sanitaria vigente. • Cumplimiento de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** del proveedor. • Fabricación bajo sistema de gestión de calidad (ISO 9001 o equivalente, cuando aplique). • Declaración del fabricante como **apto para horneado y contacto con alimentos**.
Elaboró:	
 **Juan De La Cruz Correa** **Instructor Agroindustria**	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO CONTENEDOR PARA SOPA EN POLIESTIRENO EXPANDIDO (EPS)

2. CODIGO UNSPSC: 24112503 – Envases de poliestireno para alimentos

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Contenedor térmico fabricado en **poliestireno expandido (EPS)** de **grado alimentario**, diseñado para el **envasado, transporte y consumo de sopas, caldos y preparaciones líquidas calientes**.

El material EPS proporciona **aislamiento térmico**, manteniendo la temperatura del alimento por mayor tiempo, minimizando la transferencia de calor hacia el exterior y garantizando la **seguridad del consumidor** durante su manipulación. Es ampliamente utilizado en **servicios de alimentación institucional, cafeterías, expendios de comidas y programas de alimentación**.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:

- Fabricado en **poliestireno expandido (EPS)** de grado alimentario.
- **Alta capacidad de aislamiento térmico**, adecuado para alimentos calientes.
- Estructura rígida y liviana, con buena **resistencia mecánica**.
- Apto para **contacto directo con alimentos**.
- Diseño compatible con **tapa ajustable**, evitando derrames.
- No transmite olores, sabores ni contaminantes al alimento.
- Uso seguro para **sopas, caldos y líquidos calientes**.
- Adecuado para servicios de alimentación bajo **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	• Material **grado alimentario**, conforme a normatividad sanitaria vigente. • Cumplimiento de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** del proveedor. • Fabricación bajo sistema de gestión de calidad (ISO 9001 o equivalente, cuando aplique). • Declaración del fabricante como **apto para horneado y contacto con alimentos**.
Elaboró:	
 Instructor Agroindustria	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO CONTENEDOR LUNCH SIN DIVISIONES

2. CODIGO UNSPSC: 24112503 – Envases para alimentos
(Aplica para envases plásticos o desechables para comidas preparadas

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Contenedor para alimentos tipo **lunch**, de **una sola cavidad (sin divisiones internas)**, fabricado en **material plástico de grado alimentario** (polipropileno, poliestireno u otro material equivalente, según presentación), diseñado para el **envasado, transporte y consumo de comidas preparadas**.

Es utilizado en **servicios de alimentación institucional, restaurantes, casinos, comedores, programas de alimentación y procesos de formación**, permitiendo contener raciones completas sin separación interna, garantizando **higiene, inocuidad y facilidad de manejo** bajo condiciones de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:

- Fabricado en **material de grado alimentario**.
- Diseño **sin divisiones internas**, una sola cavidad.
- Estructura rígida o semirrígida con **resistencia mecánica adecuada**.
- Compatible con **tapa ajustable** para evitar derrames.
- Apto para **contacto directo con alimentos**.
- No transmite olores, sabores ni sustancias contaminantes.
- Adecuado para **alimentos fríos o calientes** (según material).
- Uso seguro en **procesos de despacho, transporte y consumo**.
- Compatible con programas de **BPM y saneamiento**.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	• Material **grado alimentario**, conforme a normatividad sanitaria vigente. • Cumplimiento de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** del proveedor. • Fabricación bajo sistema de gestión de calidad (ISO 9001 o equivalente, cuando aplique). • Declaración del fabricante como **apto para horneado y contacto con alimentos**.
Elaboró:	
 Instructor Agroindustria	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CREMA LAVAPLATOS

2. CODIGO UNSPSC: 47131805 – Detergentes para lavado de vajilla
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



DESCRIPCION:

Producto detergente tipo **crema lavaplatos**, formulado para la **remoción de grasas, residuos orgánicos y suciedad** presente en **utensilios, vajilla, equipos menores y superficies en contacto indirecto con alimentos**.

Su formulación combina **tensioactivos aniónicos y no iónicos**, agentes humectantes y estabilizantes, que permiten una **alta eficiencia de limpieza** sin generar abrasión excesiva. Es apta para uso en **servicios de alimentación, cocinas institucionales, plantas de procesamiento de alimentos y áreas de formación**, como parte de los **programas de limpieza y desinfección (l&d)** y **buenas prácticas de manufactura (bpm)**.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

- Alta **capacidad desengrasante** frente a grasas animales y vegetales.
- Textura cremosa que facilita la dosificación y aplicación.
- Fácil enjuague, sin dejar residuos visibles.
- No corrosiva para utensilios de **acero inoxidable, plástico o aluminio**.
- Compatible con agua fría o caliente.
- Uso seguro en procesos de **lavado manual de utensilios**.
- Adecuada para ambientes de **industria alimentaria**, incluyendo áreas cárnicas.
- Contribuye al cumplimiento de **BPM y planes de saneamiento**.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. UNIDAD DE MEDIDA	*(Presentaciones comerciales:500 g o tazón 1 kg, botella, litro o galón, según proveedor)*
6. CERTIFICACION CALIDAD	• Fabricación bajo **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**. • Cumplimiento de la **normatividad sanitaria vigente** para productos de limpieza. • Registro sanitario o notificación obligatoria ante la autoridad competente (cuando aplique). • Disponibilidad de **Hoja de Seguridad (MSDS)** suministrada por el fabricante.

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: : CUCHARA GRANDE DESECHABLE

2. CODIGO UNSPSC:- 52151504 – Cucharas desechables

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION:

Utensilio de un solo uso, fabricado en **material plástico de grado alimentario** (polipropileno o poliestireno), diseñado para el **consumo de alimentos sólidos o semilíquidos**. Es utilizado en **servicios de alimentación institucional, expendios de comidas preparadas, eventos, programas de alimentación y procesos de formación**, garantizando **higiene, practicidad y control sanitario** al evitar la reutilización..

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:

- Fabricada en **material plástico de grado alimentario**.
- **Uso descartable**, no reutilizable.
- Superficie lisa, sin rebabas ni bordes cortantes.
- **Resistencia mecánica adecuada** para alimentos fríos o calientes (según material).
- No transmite olores, sabores ni contaminantes al alimento.
- Diseño ergonómico que facilita el consumo.
- Apta para **contacto directo con alimentos**.
- Compatible con **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** en servicios de alimentación.

5. UNIDAD DE MEDIDA	Paquete x 100 unidades.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

6. CERTIFICACION CALIDAD	• Material **apto para contacto con alimentos** conforme a normatividad sanitaria vigente. • Cumplimiento de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** del proveedor. • Fabricación bajo sistema de gestión de calidad (ISO 9001 o equivalente, cuando aplique). • Declaración del fabricante como **utensilio de uso alimentario**.

Elaboró:



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO CUCHARITA PARA POSTRE DESCARTABLE	
2. CODIGO UNSPSC:52151504 – Cucharas desechables	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Utensilio descartable de **tamaño reducido**, fabricado en **material plástico de grado alimentario** (polipropileno o poliestireno), diseñado para el **consumo de postres, productos lácteos, gelatinas, frutas y preparaciones semisólidas**. Es ampliamente utilizada en **servicios de alimentación institucional, cafeterías, eventos, expendios de alimentos y procesos de formación**, garantizando **higiene, inocuidad y practicidad**, al evitar la contaminación cruzada asociada a utensilios reutilizables.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: • Fabricada en **material plástico de grado alimentario**. • **Uso descartable**, no reutilizable. • Dimensiones adecuadas para consumo de **postres y porciones individuales**. • Superficie lisa, sin rebabas ni bordes cortantes. • **Resistencia mecánica suficiente** para alimentos fríos o templados. • No transmite olores, sabores ni sustancias contaminantes al alimento. • Apta para **contacto directo con alimentos**. • Compatible con **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	• Material **apto para contacto con alimentos** conforme a normatividad sanitaria vigente.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

	• Cumplimiento de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** del proveedor. • Fabricación bajo sistema de gestión de calidad (ISO 9001 o equivalente, cuando aplique). • Declaración del fabricante como **utensilio de uso alimentario**.
Elaboró:	
 **Juan De La Cruz Correa** **Instructor Agroindustria**	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO CUCHILLO GRANDE DESCARTABLE
2. CODIGO UNSPSC: 52151505 – Cuchillos desechables
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Utensilio descartable de **tamaño grande**, fabricado en **material plástico de grado alimentario** (polipropileno de alta resistencia o poliestireno reforzado), diseñado para el **corte y consumo de alimentos sólidos y semisólidos**. Es utilizado en **servicios de alimentación institucional, restaurantes, expendios de comidas preparadas, eventos y procesos de formación**, proporcionando **higiene, practicidad y control sanitario**, al eliminar riesgos asociados a la reutilización de utensilio
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: • Fabricado en **material plástico de grado alimentario**. • **Uso descartable**, no reutilizable. • Tamaño grande que facilita el **corte de alimentos de mayor consistencia**. • Borde dentado o liso con **capacidad funcional de corte**. • Superficie lisa, sin rebabas ni bordes cortantes no funcionales. • **Resistencia mecánica adecuada** para alimentos fríos o templados. • No transmite olores, sabores ni contaminantes al alimento. • Apto para **contacto directo con alimentos**. • Compatible con **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	• Material **apto para contacto con alimentos** conforme a normatividad sanitaria vigente. • Cumplimiento de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** del proveedor. • Fabricación bajo sistema de gestión de calidad (ISO 9001 o equivalente, cuando aplique). • Declaración del fabricante como **utensilio de uso alimentario**.
Elaboró:	
 Instructor Agroindustria	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO DESENGRASANTE PARA PLANTAS ALIMENTARIAS
2. CODIGO UNSPSC: 47131801 – Desengrasantes industriales
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN**  **:** **GENERAL:** Producto químico formulado como **desengrasante alcalino**, diseñado para la **remoción eficiente de grasas animales y vegetales, proteínas y residuos orgánicos** adheridos a **equipos, superficies, pisos, paredes y utensilios** en **plantas de procesamiento de alimentos**. Su formulación está basada en **tensioactivos de alta eficiencia, agentes alcalinizantes y secuestrantes**, permitiendo la limpieza profunda de áreas críticas como **salas de beneficio, desposte, cuartos fríos, áreas de cocción y lavado**, sin comprometer la **inocuidad alimentaria** cuando es usado conforme a las instrucciones del fabricante.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: • Alta **capacidad desengrasante** frente a grasas animales (sebo) y vegetales. • Formulación **alcalina**, eficaz para residuos proteicos.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

• Compatible con **limpieza manual, por aspersión o espuma** (según presentación). • Apto para uso en **superficies de acero inoxidable, cerámica, plástico y concreto**. • Fácil enjuague, sin dejar residuos químicos. • No genera olores residuales en las áreas tratadas. • Uso controlado conforme a **procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)**. • Compatible con **BPM, HACCP y programas de saneamiento** en industria alimentaria.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	(Presentaciones comerciales: litro, galón, bidón, según proveedor)
6. CERTIFICACION CALIDAD	• Fabricación bajo **Buenas Prácticas de Manufactura**. • Cumplimiento de normatividad sanitaria vigente para productos de limpieza en plantas alimentarias. • Registro sanitario o notificación obligatoria ante la autoridad competente (cuando aplique). • **Hoja de Seguridad (MSDS)** disponible y suministrada por el fabricante. • Producto formulado para **uso en ambientes de procesamiento de alimentos**.
Elaboró:	
Juan De La Cruz Instructor Agroindustria	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO DESINFECTANTE
2. CODIGO UNSPSC: 47131803 – Desinfectantes
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**    **GENERAL:** Desinfectante de amplio espectro en forma de perlas secas, compuesto por 40% de radicales alquílicos/bencílicos y 60% urea quelatada. Es un potente bactericida, fungicida, viricida y alguicida, biodegradable y seguro (g.r.a.s.), ideal para desinfección de superficies, equipos e industria alimentaria/veterinaria sin olor y sin irritar. Eficaz z contra **bacterias, virus, hongos y esporas**, incluso en presencia de **materia orgánica**, lo que lo hace especialmente adecuado para **salas de beneficio, desposte, cuartos fríos, áreas de proceso cárnico, cámaras de almacenamiento y zonas de lavado**. Su acción rápida y estabilidad permiten su integración en **programas de saneamiento, POES, BPM y HACCP**.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: • **Amplio espectro microbiológico** (bactericida, virucida, fungicida y esporicida). • Alta eficacia **en presencia de materia orgánica**. • Acción **oxidante rápida**. • Aplicable por **aspersión, inmersión, circulación o nebulización** (según procedimiento). • Apto para uso en **superficies de acero inoxidable, plástico, cerámica y concreto**.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

• No genera resistencia microbiana. • Fácil enjuague cuando el procedimiento lo requiera. • Compatible con **programas de limpieza y desinfección en plantas alimentarias**. • Uso controlado mediante **procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)**.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	
Elaboró:	
 Instructor Agroindustria	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO EMPAQUE ORUGAS DE CELOFAN PARA EMBUTIDOS

2. CODIGO UNSPSC: 24112102 – Tripas artificiales para embutidos

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Tripas artificiales **no comestibles**, fabricadas a partir de **celulosa regenerada**, diseñadas para el **embutido y cocción de salchichas** en procesos industriales y artesanales. Las orugas de celulosa permiten una **uniformidad dimensional**, excelente **resistencia mecánica** y **permeabilidad controlada** al vapor y al humo, favoreciendo la **coagulación proteica**, la **formación de textura** y la **estabilidad del producto** durante el escaldado.

Tras la cocción, la tripa se **retira fácilmente**, obteniéndose una salchicha de superficie lisa y diámetro uniforme, adecuada para procesos de **pelado automático o manual**.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:

- Fabricadas en **celulosa regenerada de grado alimentario**.
- **No comestibles**, de fácil desprendimiento posterior a la cocción.
- Diámetro uniforme según calibre especificado.
- Alta **resistencia al llenado y amarre**.
- Estabilidad dimensional durante **escaldado y cocción**.
- Buena **permeabilidad al vapor y al humo**.
- Superficie lisa que garantiza **acabado homogéneo del producto**.
- Compatibles con **embutidoras manuales e industriales**.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

• Uso específico en **salchichas tipo Frankfurt, Viena y similares**. • Aptas para procesos bajo **BPM, POES y HACCP**.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad: ORUGAS , CALIBRES 16mm, 17mm, 18mm, 19mm, 20mm, 21mm, 22mm, 23mm, 24mm, 25mm, 26mm, 28mm, 30mm, 32mm, 33mm y 34mm. (Presentación en tiras continuas, longitud según proveedor) STICKS DE 45 MTRS
6. CERTIFICACION CALIDAD	• Material **apto para contacto con alimentos** conforme a normatividad sanitaria vigente. • Fabricación bajo **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**. • Cumplimiento de especificaciones técnicas para **tripas artificiales de celulosa**. • Declaración del fabricante para **uso en industria cárnica**.
Elaboró:	
 Instructor Agroindustria	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO EMPAQUE PARA YOGURT
2. CODIGO UNSPSC: 5**24112503** – Envases para alimentos
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**    **GENERAL:** Envase diseñado para el **envasado, almacenamiento y comercialización de yogurt**, fabricado en **material plástico de grado alimentario** (polipropileno, poliestireno o material equivalente), que garantiza la **protección del producto**, la **estabilidad físico-química**, y la **conservación de las características sensoriales** del alimento durante su vida útil. El empaque proporciona una **barrera adecuada frente a contaminantes externos**, facilita la **dosificación por porción** y es compatible con **procesos de llenado manual o semiautomático** en plantas de procesamiento lácteo y ambientes de formación.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: • Fabricado en **material plástico de grado alimentario**. • Apto para **contacto directo con alimentos**. • Diseño con **tapa hermética** que evita derrames y contaminación. • Resistencia mecánica adecuada para transporte y manipulación. • No transmite olores, sabores ni sustancias contaminantes al yogurt. • Compatible con **refrigeración (2–6 °C)**. • Transparente u opaco según presentación comercial.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

• Uso adecuado bajo **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad (Capacidades comunes: 100 ml, 150 ml, 200 ml, 250 ml, 1000 ML O 2000 ML según requerimiento)
6. CERTIFICACION CALIDAD	• Material **apto para contacto con alimentos** conforme a normatividad sanitaria vigente. • Cumplimiento de **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** del proveedor. • Fabricación bajo sistema de gestión de calidad (ISO 9001 o equivalente, cuando aplique). • Declaración del fabricante para **uso en industria láctea**.
Elaboró:	
 **Instructor Agroindustria**	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO ENVASE DE VIDRIO TRANSPARENTE CON TAPA
2. CODIGO UNSPSC: 24112504 – Envases de vidrio para alimentos
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Envase rígido fabricado en **vidrio transparente de grado alimentario**, diseñado para el **envasado, almacenamiento y conservación de alimentos líquidos o semisólidos**, tales como **yogurt, salsas, conservas, mermeladas, encurtidos y preparaciones artesanales**. El vidrio ofrece **excelente barrera a gases, humedad y contaminantes externos**, es **químicamente inerte**, no interactúa con el alimento y permite la **inspección visual del contenido**. La tapa, fabricada en material compatible (metálica o plástica con sello interno), garantiza un **cierre hermético** que contribuye a la **inocuidad y vida útil del producto**. **Capacidades nominales:** • **1000 ml** • **240 ml**
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: • Fabricado en **vidrio transparente de grado alimentario**. • Superficie lisa, sin fisuras, burbujas ni defectos estructurales. • Alta **resistencia química** y estabilidad térmica moderada.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

• Apto para **contacto directo con alimentos**. • Tapa con **sello hermético**, compatible con rosca o presión. • No transmite olores, sabores ni sustancias contaminantes. • Compatible con **refrigeración** y procesos de **llenado en frío o caliente** (según especificación). • Uso adecuado bajo **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad **Capacidades nominales:** • **1000 ml** • **240 ml**
6. CERTIFICACION CALIDAD	
Elaboró:  **Juan De La Cruz Correa** **Instructor Agroindustria**	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO ESCOBAS

2. CODIGO UNSPSC: 47131604 – Escobas

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Implemento de limpieza fabricado en **material plástico de alta resistencia**, diseñado para la **remoción mecánica de residuos sólidos** en **pisos y superficies** de plantas de procesamiento de alimentos, áreas de servicio, cuartos fríos, zonas de producción y espacios institucionales.

Las escobas plásticas cuentan con **cerdas sintéticas** que no absorben humedad, facilitan la **limpieza higiénica**, reducen la proliferación microbiana y permiten su inclusión en **programas de saneamiento y BPM**.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:

- Fabricadas en **plástico resistente** a la humedad y agentes químicos de limpieza.
- Cerdas sintéticas firmes, uniformes y de fácil limpieza.
- No desprenden fibras contaminantes.
- Diseño ergonómico compatible con mangos estándar.
- Aptas para uso en **ambientes húmedos y secos**.
- Fáciles de **lavar y desinfectar**.
- Adecuadas para plantas de alimentos bajo **BPM y POES**.
- Uso seguro en **áreas de producción, almacenamiento y servicios**.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

• Con su respectivo mango de 1, 40 mts en aluminio	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	• Fabricación bajo **Buenas Prácticas de Manufactura** del proveedor. • Cumplimiento de normatividad sanitaria vigente para implementos de limpieza. • Material resistente y apto para uso institucional e industrial. • Declaración del fabricante para **uso en ambientes de industria alimentaria**.
Elaboró:	
Juan De La Cruz Correa **Instructor Agroindustria**	

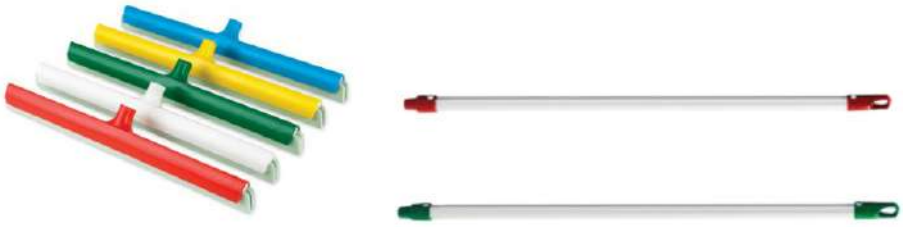
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO ESCURRIDORES DE PISO MANUALES

2. CODIGO UNSPSC: 47131607 – Escurridores de piso

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Implemento de limpieza diseñado para la **remoción de agua, líquidos y residuos** en **pisos y superficies** de **plantas de procesamiento de alimentos**, áreas de servicio, cuartos fríos y zonas institucionales.

El escurridor está fabricado con **cabezal plástico de alta resistencia** y **mango de aluminio**, material liviano, anticorrosivo y de alta durabilidad. La disponibilidad en **colores azul, rojo, verde, blanco y amarillo** permite la **codificación por colores**, facilitando el **control sanitario y la prevención de contaminación cruzada** conforme a **Buenas Prácticas de ManufActura (BPM)** y **POES**.

- **4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:**
- Cabezal fabricado en plástico resistente a humedad y agentes químicos.
- Mango elaborado en aluminio liviano y anticorrosivo.
- Banda de escurrido flexible con alta eficiencia de arrastre de líquidos.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

• Colores definidos: azul, rojo, verde, blanco y amarillo, para segregación por áreas. • Diseño ergonómico que facilita su manipulación. • No desprende partículas contaminantes. • Fácil limpieza y desinfección posterior al uso. • Apto para uso en ambientes de industria alimentaria bajo BPM y programas de saneamiento.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	• Fabricación bajo **Buenas Prácticas de Manufactura** del proveedor. • Cumplimiento de normatividad sanitaria vigente para implementos de limpieza. • Materiales aptos para uso institucional e industrial. • Declaración del fabricante para **uso en plantas de alimentos**.

Elaboró:

JuanDeLaCruz

Instructor Agroindustria

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CARNE DE RES

2. CÓDIGO UNSPSC: 50111513 Producto: Carne, mínimamente procesada sin aditivos

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
IMAGEN



GENERAL
Es la parte muscular y tejidos blandos del bovino, machos, con edad no mayor a 5 años, sacrificados en mataderos autorizados, que rodean al esqueleto, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis, y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:
Las características organolépticas de la carne fresca de res:

1. Color: Rojo cereza brillante en la superficie, asociado a la presencia de oximioglobina, indicador de carne fresca y correctamente refrigerada. El músculo no debe presentar tonalidades pardo-grisáceas (metamioglobina) ni verdes, que evidencian oxidación, envejecimiento inadecuado o alteración microbiológica. La grasa debe ser de color blanco crema a amarillo pálido, firme y sin manchas.
2. Olor: Olor fresco, suave y característico, ligeramente metálico, propio de carne recién sacrificada. Ausencia total de olores ácidos, amoniacales, rancios, sulfurosos o putrefactos, los cuales indican degradación proteica, lipólisis o proliferación microbiana.
3. Textura y consistencia: Firme, elástica y compacta al tacto. Al presionar con el dedo, la carne debe recuperar rápidamente su forma (buena capacidad de retención de agua).No debe presentar flacidez, viscosidad ni pegajosidad superficial, signos típicos de deterioro.
4. Jugosidad aparente: Superficie ligeramente húmeda, sin exudación excesiva..
5. Apariencia general Superficie limpia, brillante y uniforme, sin presencia de coágulos, hematomas extensos, cuerpos extraños o residuos. Ausencia de mohos o puntos decolorados
6. pH: Una carne fresca con buenas características organolépticas presenta pH final entre 5,5 y 5,8 Adecuada capacidad de retención de agua, Óptima funcionalidad de proteínas miofibrilare.

5. UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD DE MEDIDA: kg CANTIDAD SOLICITADA:50
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD Y/O OTRAS	**De lugar de sacrificio**: El transporte de carne fresca de res en Colombia debe cumplir con requisitos técnicos, higiénico-sanitarios, de seguridad alimentaria y de continuidad de cadena de frío, establecidos en la normatividad sanitaria. Vigente (Decreto 1500 de 2007 y reglamentos técnicos asociados co **Requisitos del material de empaque** • Bolsas o películas multicapa grado alimentario (PA/PE, EVOH/PE). • Alta barrera al oxígeno (O_2 < 50 cc/m²/día).

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

	• Baja permeabilidad al vapor de agua. • Material inerte, no tóxico, no migrante. • Cumplimiento de normativa de materiales en contacto con alimentos (MCA) aceptada por INVIMA.mo Resolución 240 de 2013 y Resolución 3009 de 2010). TRANSPORTE • Todo vehículo que transporte carne cruda destinada a consumo humano **debe contar con autorización sanitaria de transporte vigente**, otorgada por la **entidad territorial de salud**, con previa **verificación higiénico-sanitaria del vehículo**. • El transporte **debe garantizar continuidad de la cadena de frío**, rangos de **refrigeración para canales y piezas de ave entre –2 °C y 4 °C** evitando cualquier rompimiento que comprometa la **seguridad microbiológica** de la carne de pollo cruda.
ELABORO **JUAN CORREA PARRA** **Instructor agroindustria**	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CARNE DE POLLO

2. CÓDIGO UNSPSC:50111515 Producto: Pollo, mínimamente procesado sin aditivos

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO



GENERAL
Es la parte muscular y tejidos blandos del pollo, sacrificados en mataderos autorizados, que rodean al esqueleto, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis, y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:

Las características organolépticas de la carne de pollo fresca

1. Color
   - Rosado pálido a rosado cremoso en la pechuga (músculo blanco).
   - Rosado más intenso a rojizo claro en muslos y contramuslos (mayor contenido de mioglobina).
   - Color uniforme y brillante, sin decoloraciones.
   - Grasa de color blanco a amarillo pálido, firme y sin manchas.

Sin Alteraciones como:

   - Tonos grisáceos o verdosos → deterioro microbiológico.
   - Zonas hemorrágicas extensas → manejo inadecuado pre o post sacrificio.

2. Olor
   - Olor fresco, suave y característico, ligeramente dulce o neutro.
   - No debe presentar olores:
     - Ácidos,
     - Sulfurosos,
     - Amoniacales,
     - Putrefactos.

3. Textura y consistencia
   - Firme, compacta y elástica al tacto.
   - Al presionar, la carne recupera su forma rápidamente.
   - Superficie no pegajosa ni viscosa.

4. Jugosidad aparente / exudado
   - Superficie ligeramente húmeda, sin acumulación excesiva de líquido.

5. Apariencia superficial
   - Superficie limpia, húmeda y brillante.
   - Piel (cuando está presente):
     - Íntegra,
     - Sin plumas residuales,
     - Sin roturas ni manchas verdosas.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

<table>
<tr><td colspan="2">

Ausencia de:

Mucosidad,
Mohos,
Cuerpos extraños.

6. pH y relación con calidad tecnológica

pH normal de carne de pollo fresca:

5,7 – 6,1.

8. Relación con la inocuidad
Las características organolépticas deben evaluarse junto con:

Temperatura (≤ 4 °C),
Integridad del empaque,
Trazabilidad del lote.

</td></tr>
<tr><td>5. UNIDAD DE MEDIDA:</td><td>UNIDAD DE MEDIDA: kg CANTIDAD SOLICITADA: 30</td></tr>
<tr><td>6. CERTIFICACIÓN CALIDAD Y/O OTRAS</td><td>De lugar de sacrificio:
El transporte de carne fresca en Colombia debe cumplir con requisitos técnicos, higiénico-sanitarios, de seguridad alimentaria y de continuidad de cadena de frío, establecidos en la normatividad sanitaria. Vigente (Decreto 1500 de 2007 y reglamentos técnicos asociados co
Requisitos del material de empaque

Bolsas o películas multicapa grado alimentario (PA/PE, EVOH/PE).
Alta barrera al oxígeno (O_2 < 50 cc/m²/día).
Baja permeabilidad al vapor de agua.
Material inerte, no tóxico, no migrante.
Cumplimiento de normativa de materiales en contacto con alimentos (MCA) aceptada por INVIMA.mo Resolución 240 de 2013 y Resolución 3009 de 2010).
</td></tr>
<tr><td colspan="2">ELABORO

JUAN CORREA PARRA
Instructor agroindustria</td></tr>
</table>

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CARNE DE CERDO

2. CÓDIGO UNSPSC:50111514 Producto : Cerdo, mínimamente procesado sin aditivos

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO



GENERAL
Es la parte muscular y tejidos blandos del cerdo, sacrificados en mataderos autorizados, que rodean al esqueleto, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis, y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:

Las **características organolépticas de la carne de cerdo fresca**

1. **Color**
   - **Rosado pálido a rosado rojizo**, uniforme y brillante.
   - El color está asociado principalmente a la **oximioglobina** en superficie.
   - La **grasa** debe ser **blanca, firme y consistente**, sin tonalidades grises o amarillas intensas.

No conforme:
   - Color **pálido extremo** → carne PSE (pálida, blanda y exudativa).
   - Color **oscuro** → carne DFD (oscura, firme y seca).
   - Tonos verdosos o grisáceos → alteración microbiológica.

2. **Olor**
   - **Olor fresco, suave y característico**, ligeramente dulce.
   - Ausencia total de olores:
     - Ácidos,
     - Amoniacales,
     - Sulfurosos,
     - Rancios o putrefactos.

3. Textura y consistencia
   - **Firme, compacta y elástica** al tacto.
   - Al ejercer presión digital, la carne debe **recuperar rápidamente su forma**.
   - Superficie **seca o ligeramente húmeda**, nunca viscosa o pegajosa.
   - Textura blanda o flácida: Asociada a **estrés pre-sacrificio**, pH bajo o abuso de temperatura.

4. Jugosidad aparente / exudado
   - Presencia de **humedad superficial ligera**, sin acumulación excesiva de purga.
   - Exudado abundante:
     - Indica **baja capacidad de retención de agua (CRA)**,
     - Común en carne PSE,
     - Afecta negativamente la aptitud para procesamiento.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. Apariencia superficial
• Superficie **limpia, uniforme y brillante**.
• Ausencia de:
  ○ Hematomas extensos,
  ○ Coágulos,
  ○ Manchas verdosas,
  ○ Mohos o mucosidad.
6. pH y relación con calidad tecnológica
• **pH normal post-rigor**:
  ○ **5,6 – 5,9**.
• pH fuera de rango:
  ○ **pH < 5,5** → carne PSE (baja CRA, alta exudación).
  ○ **pH > 6,2** → carne DFD (mayor riesgo microbiológico).	

5. UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD DE MEDIDA: kg CANTIDAD SOLICITADA: 50
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD Y/O OTRAS	**De lugar de sacrificio**: El transporte de carne fresca de cerdo en Colombia debe cumplir con requisitos técnicos, higiénico-sanitarios, de seguridad alimentaria y de continuidad de cadena de frío, establecidos en la normatividad sanitaria. Vigente (Decreto 1500 de 2007 y reglamentos técnicos asociados co **Requisitos del material de empaque** • Bolsas o películas multicapa grado alimentario (PA/PE, EVOH/PE). • Alta barrera al oxígeno (O_2 < 50 cc/m²/día). • Baja permeabilidad al vapor de agua. • Material inerte, no tóxico, no migrante. • Cumplimiento de normativa de materiales en contacto con alimentos (MCA) aceptada por INVIMA.mo Resolución 240 de 2013 y Resolución 3009 de 2010).
ELABORO Juan De La Cruz **JUAN CORREA PARRA** **Instructor agroindustria**	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:GRASA DE CERDO

2. CÓDIGO UNSPSC: 50111514 CERDO MÍNIMAMENTE PROCESADO

Es la parte grasa del cerdo proveniente de cerdos sacrificados en mataderos autorizados, que rodean al esqueleto, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis, y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.

3. DENOMINACION TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO



GENERAL

Estado físico	Sólido a temperatura de refrigeración (0–4 °C), ligeramente elástico
Color	Blanco a blanco crema, uniforme y brillante; tono nacarado natural aceptable
Olor	Neutro o ligeramente característico, sin olores rancios, ácidos, sulfurosos o amoniacales
Textura / Consistencia	Firme y compacta; plástica en refrigeración; no pegajosa; elástica al tacto
Apariencia superficial	Limpia, lisa, uniforme; sin restos musculares, hematomas, manchas sanguinolentas, mohos ni mucosidad
Temperatura de conservación	0–4 °C (refrigeración)
Vida útil estimada	Dependiendo de condiciones de almacenamiento y manejo de cadena de frío: 5–7 días refrigerada; puede ser mayor si se congela correctamente
Trazabilidad	Debe incluir: planta de origen, lote de sacrificio, fecha de recepción, transporte y almacenamiento
Normativa aplicable	Decreto 1500 de 2007 y modificatorios; Decreto 2016 de 2023; resolución sanitaria del INVIMA sobre transporte, almacenamiento y empaque de productos cárnicos

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:	UNIDAD DE MEDIDA: kg CANTIDAD SOLICITADA: 30
5. UNIDAD DE MEDIDA	**De lugar de sacrificio**: El transporte de grasa fresca de cerdo en Colombia debe cumplir con requisitos técnicos, higiénico-sanitarios, de seguridad alimentaria y de continuidad de cadena de frío, establecidos en la normatividad sanitaria. Vigente (Decreto 1500 de 2007 y reglamentos técnicos asociados co **Requisitos del material de empaque** • Bolsas o películas multicapa grado alimentario (PA/PE, EVOH/PE). • Alta barrera al oxígeno (O_2 < 50 cc/m²/día). • Baja permeabilidad al vapor de agua. • Material inerte, no tóxico, no migrante.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

	• Cumplimiento de normativa de materiales en contacto con alimentos (MCA) aceptada por INVIMA.mo Resolución 240 de 2013 y Resolución 3009 de 2010).
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD Y/O OTRAS	Es la parte muscular y tejidos blandos del bovino, machos, con edad no mayor a 5 años, sacrificados en mataderos autorizados, que rodean al esqueleto, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis, y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.
ELABORO Juan De La Cruz **JUAN CORREA PARRA** **Instructor agroindustria**	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ALMIDÓN DE PAPA

2. CÓDIGO UNSPSC: 50221303 Producto : Almidón o harina comestible (Ingresa: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO



GENERAL

La fécula de papa de la categoría alimenticia de calidad es un almidón de patata purificada. Almidón de papa de grado alimenticio.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO

Con sabor suave y libre de olores objetables. Este producto está diseñado para su uso en alimentos. es un polvo blanco libre de impurezas, Carbohidratos80g/100g, Grasa0.05g/100g, Humedad20g/100gProteína < 0.1g/100 Saco por 25 kg, Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Conservar en frío, 20°C máx. 60% máximo de humedad relativa. Condiciones, fuera del suelo, lejos de los productos químicos y materiales olorosos.

5. UNIDAD DE MEDIDA:	kg 10
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD Y/O OTRAS	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

ELABORO

Juan De La Cruz

NOMBRE Y FIRMA DE INSTRUCTOR TÉCNICO
ÁREA: AGROINDUSTRIA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TRIPA NATURAL DE CERDO CALIBRE 28/30
2. CÓDIGO UNSPSC: 23152907 producto: Suministros para maquinaria de empaque https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios
3. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO  Material tubular elaborado a partir del procesamiento de tripa natural de cerdo, utilizada para embutir derivados cárnicos. Obtención de la tripa en plantas de sacrificio, procesamiento para eliminar mucosa y binza, calibrado, metrado, salado y empacado
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO Olor y color característico del producto Madejas de tripa natural de cerdo y sal, Tolerancia: Calibrado: mínimo 90% dentro del calibre establecido, máximo 10% dentro de los calibres inmediatamente superior o inferior Madeja de cerdo (por 90 mts) sometida a proceso de salazón empacada en bolsa de polietileno, Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Almacenar en un lugar fresco y seco. Vida útil: Bajo condiciones de salado puede almacenarse hasta por un año a partir de la fecha de producción.

5. UNIDAD DE MEDIDA	Madejas de 90 mts 5 Bolsa de madejas x 90 mts
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD Y/O OTRAS:	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

ELABORO

Juan De La Cruz

JU
NOMBRE Y FIRMA DE INSTRUCTOR TÉCNICO
ÁREA: AGROINDUSTRIA
AUTORIZAD

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PIMIENTA NEGRA MOLIDA	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171550 Producto: Especies o extractos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Polvo seco fino, libre de materiales extraños y molidos Uniformemente. La Pimienta Negra es el fruto Piper Nigrum .	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: La Pimienta Negra es el fruto Piper Nigrum con un molido fino Aspecto: Molturado Color: Marrón oscuro - negro. Olor: Aromático. Exento de olores atípicos. Sabor: Picante. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas Color blanco grisáceo, aroma y sabor característico Pronunciado. Humedad (%): < 12 Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), rotuladas y de primer uso, Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro su empaque original, en lugares frescos con baja humedad.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

ELABORO

_ Juan De La Cruz ___

JU

NOMBRE Y FIRMA DE INSTRUCTOR TÉCNICO

ÁREA: AGROINDUSTRIA

AUTORIZAD

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AJO EN POLVO	
2. CÓDIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El AJO EN POLVO es el resultado de la molienda y pulverización de ajos deshidratados	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo seco fino, libres de material extraño, Blanco amarillento, característico del producto, sabor persistente HUMEDAD Máximo 6.75% Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas de polietileno de baja densidad, Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

ELABORO

JuanDeLaCruz

JUAN CORREA
NOMBRE Y FIRMA DE INSTRUCTOR TÉCNICO
ÁREA: AGROINDUSTRIA
AUTORIZAD

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GLUTAMATO MONOSÓDICO	
2. CÓDIGO UNSPSC: 12164501 Producto: Preservativos de alimentos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:. Es la sal sódica del ácido glutámico, un aminoácido importante componente de las proteínas.**	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Producto blanco y cristalino. SOLUBILIDAD 74 g/100 ml en agua a 25 grados centígrados. Bolsa de Polietileno de Baja densidad color blanco por Kg., Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Almacenamiento: Almacenar en un lugar fresco y seco. Almacenar en un recipiente bien cerrado	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad **Bolsas por 1 kg 2 kg**
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

Juan De La Cruz Correa

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CONDIMENTO SABOR A SALCHICHA RANCHERA	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto : Condimento https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor y aroma.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo Amarillo, fino, con sabor fuerte y aroma suave característico al producto Polvo Suave característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Mostaza, Pimienta, Coriandro, Cilantro, Nuez, Moscada, Cebolla). Anticompactante, Cloruro de Sodio, Sacarosa, Sinérgicos y Potenciadores de Sabor, Antioxidantes, Mezcla de aceites esenciales y sabores Presentación de 1 kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

Juan De La Cruz

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Juan De La Cruz Correa
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CONDIMENTO SABOR A HAMBURGUESA	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto : Condimento https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo amarillo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Mostaza, Pimienta, Coriandro, Cilantro, Nuez, Moscada, Cebolla). Anticompactante, Cloruro de Sodio, Sacarosa, Sinérgicos y Potenciadores de Sabor, Antioxidantes, Mezcla de aceites esenciales y sabores Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Juan De La Cruz **›rrea**
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:** CONDIMENTO SABOR A CABANO
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto: Condimento https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo amarillo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Mostaza, Pimienta, Coriandro, Cilantro, Nuez, Moscada, Cebolla). Anticompactante, Cloruro de Sodio, Sacarosa, Sinérgicos y Potenciadores de Sabor, Antioxidantes, Mezcla de aceites esenciales y sabores Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Juan De La Cruz ea **Instructor Agroindustria**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CONDIMENTO SABOR A POLLO	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto : Condimento https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento SABOR A POLLO es una fórmula balanceada que contiene, todos los elementos necesarios para obtener un producto cárnico que contenga las características organolépticas propias del producto.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo amarillo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Mostaza, Apio, Cebolla). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Sacarosa, Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y sabores Anticompactante. Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



Juan De La Cruz Correa
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CONDIMENTO SABOR A LONGANIZA	
2. CÓDIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Mostaza, Apio, Cebolla). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Sacarosa, Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y sabores Anticompactante. Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

Juan De La Cruz **orrea**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CONDIMENTO SABOR A SALCHICHÓN CERVECERO
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto: Condimento https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento SABOR A SALCHICHÓN CERVECERO es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Coriandro, Orégano, Mostaza, Cebolla,). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Sacarosa, Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y sabores Anticompactante. Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes Items: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

Juan De La Cruz

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Juan De La Cruz Correa
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto : Condimento CONDIMENTO SABOR A CERDO https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento SABOR A CERDO es una fórmula balanceada que contiene, todos los elementos necesarios para obtener un producto cárnico que contenga las características organolépticas propias del producto.	
Polvo amarillo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Pimienta, Mostaza, Apio, Orégano, Coriandro, Laurel, Perejil, Cebolla), Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Sacarosa, Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y sabores Anticompactante. Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



Juan De La Cruz Correa
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CEBOLLA EN POLVO	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171550 Producto: Especies o extractos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** La CEBOLLA EN POLVO es el producto obtenido de la deshidratación de las escamas de la cebolla.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo seco fino, libres de material extraño, Blanco amarillento, aroma característico del producto, sabor persistente Polvo fino sin impurezas, Humedad 4.30 % Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

Juan De La Cruz **orrea** **Instructor Agroindustria**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CONDIMENTO SABOR A GÉNOVA	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto: Condimento https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** el condimento SABOR A GÉNOVA Es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo seco fino, libres de materiales extraños, Blanco amarillento, aroma característico del producto, sabor persistente Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Pimienta, Mostaza, Apio, Orégano, Coriandro, Laurel, Perejil, Cebolla). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Sacarosa, Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y sabores Anticompactante. Humedad 4.30 % Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas de polietileno de baja densidad, Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Juan De La Cruz **›rrea**
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: APIO MOLIDO	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171550 Producto: Especies o extractos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** el condimento APIO MOLIDO. Producto obtenido de la molturación de frutos sanos, limpios y desecados del Apium graveolens Lineo.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo seco fino, libres de materiales extraños, color verde claro, aroma característico del producto, sabor persistente Apariencia: polvo fino libre de materiales extraños. Sabor – olor: característicos. Color: verde hasta verde amarilloso Humedad: 7 % máx. Granulometría: en malla 8 pasa mín. 90% Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas de polietileno de baja densidad, Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



ɔrrea
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PEREJIL MOLIDO	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171550 Producto : Especies o extractos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** la especia PEREJIL MOLIDO. Se obtiene de las plantas sanas, limpias y secas del "petroselinum sativum". Forma una roseta empenachada de hojas muy dividida y posee tallos floríferos que pueden llegar a rebasar los 6 dm con pequeñas flores verde.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo seco fino, libres de materiales extraños, color verde claro, aroma característico del producto, sabor persistente Apariencia: polvo fino libre de materiales extraños. Sabor – olor: característicos. Color: verde hasta verde amarilloso Humedad: 7 % máx. Granulometría: en malla 8 pasa min. 90% Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas de polietileno de baja densidad, Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Elaboró:



Juan De La Cruz Correa
Instructor Agroindustri

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ORÉGANO MOLIDO	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171550 Producto: Especies o extractos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** la especia ORÉGANO MOLIDO. Procede de la molienda de hojas y sumidades floridas, sanas, limpias y secas de Orégano (Origanum vulgare Linneo y/o Origanum virens, H).	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Color: Verde, marrón. Olor: Aromático. Exento de olores atípicos. Sabor: Ligeramente amargo. Exento de sabores atípicos. Otras: Ausencia materias extrañas Apariencia: polvo fino libre de materiales extraños. Humedad: 7 % máx. Granulometría: en malla 8 pasa mín. 90% Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas de polietileno de baja densidad, Rotulado con los siguientes Items: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



ɔrrea
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LAUREL MOLIDO	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171550 Producto: Especies o extractos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** la especia LAUREL MOLIDO. Se obtiene de las hojas sanas, limpias y deshidratadas del "laurus nobilis".	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Color: Verde, marrón. Olor: Aromático. Exento de olores atípicos. Sabor: Ligeramente amargo. Exento de sabores atípicos. Otras: Ausencia materias extrañas Apariencia: polvo fino libre de materiales extraños. Humedad: 7% máx. Granulometría: en malla 8 pasa min. 90% Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas de polietileno de baja densidad, Rotulado con los siguientes Items: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



Juan De La Cruz Correa
Instructor Agroindustri

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CONDIMENTO TIPO CHORIZO PAISA	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto: Condimento https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento SABOR CHORIZO PAISA es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Coriandro, Orégano, Mostaza, Cebolla.). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Sacarosa, Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y sabores Anticompactante. Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

Juan De La Cruz

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Juan De La Cruz Correa **Instructor Agroindustria**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CONDIMENTO TIPO MORTADELA FINA	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto : Condimento https://operaciones. colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento TIPO MORTADELA FINA es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Coriandro, Orégano, Mostaza, Cebolla.). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor, Cloruro de Sodio, Sacarosa, Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y sabores Anticompactante. Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

Juan De La Cruz

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Juan De La Cruz Correa **Instructor Agroindustria**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CONDIMENTO TIPO SALCHICHA SUIZA	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto: Condimento https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento TIPO SALCHICHA SUIZA es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: polvo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Coriandro, Orégano, Mostaza, Cebolla.). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Sacarosa, Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y sabores Anticompactante. Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



Juan De La Cruz Correa
Instructor Agroindustri

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Condimento Salchicha Frankfurt	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto: Condimento https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento TIPO Salchicha Frankfurt es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Coriandro, Orégano, Mostaza, Cebolla.). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Sacarosa, Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y sabores Anticompactante. Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Juan De La Cruz **orrea**
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Condimento Morcilla	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto: Condimento https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento Morcilla es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Coriandro, Orégano, Mostaza, Cebolla.). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Sacarosa, Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y sabores Anticompactante. Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



ɔrrea
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CONDIMENTO TIPO SALCHICHA DE TERNERA	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto : Condimento https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento TIPO SALCHICHA DE TERNERA es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Coriandro, Orégano, Mostaza, Cebolla,). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Sacarosa, Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y sabores Anticompactante Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes Items: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

Juan De La Cruz orrea

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Condimento sabor a lomo de Cerdo	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto : Condimento https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento sabor a lomo de Cerdo es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Coriandro, Orégano, Mostaza, Cebolla.). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Sacarosa, Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y sabores Anticompactante. Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno). Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

JuanDeLaCruz

Juan De La Cruz Correa

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Condimento Para Tocineta	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50171902 Producto : Condimento https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El condimento Para Tocineta es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Coriandro, Orégano, Mostaza, Cebolla.). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Sacarosa, Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y sabores Anticompactante. Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno). Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

Juan De La Cruz **orrea**
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Aditivo jamón Phos fino	
2. CÓDIGO UNSPSC: 12164501 Producto: Preservativos de alimentos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El aditivo jamón Phos fino El FOSFATO PARA JAMONES es una mezcla técnica balanceada de diferentes polifosfatos importados, que se emplean en la fabricación de toda la línea de jamones y dada sus características técnicas y químicas tiene un alto índice de dispersabilidad y de solubilidad lo que en mezcla con las materias primas cárnicas hace que este producto provoque una reacción favoreciendo, la obtención de un mejor producto	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Tripolifosfato de Sodio, Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Coriandro, Orégano, Mostaza, Cebolla,). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Acido ascórbico Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO Aditivo Jamón Phos súper	
2. CÓDIGO UNSPSC: 12164501 Producto : Preservativos de alimentos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El aditivo Jamón Phos súper El FOSFATO PARA JAMONES es una mezcla técnica balanceada de diferentes polifosfatos importados, que se emplean en la fabricación de toda la línea de jamones.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Tripolifosfato de Sodio, Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Coriandro, Orégano, Mostaza, Cebolla,). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, nitral. Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



Juan De La Cruz Correa
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Aditivo Jamón Phos fino	
2. CÓDIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El aditivo Jamón Phos súper El FOSFATO PARA JAMONES es una mezcla técnica balanceada de diferentes polifosfatos importados, que se emplean en la fabricación de toda la línea de jamones.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo, fino con aroma suave y característico al producto. Mezcla de Tripolifosfato de Sodio, Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Coriandro, Orégano, Mostaza, Cebolla,). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

Juan De La Cruz

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Juan De La Cruz Correa **Instructor Agroindustria**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA 10 mm	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50221300 Clase : Harina y productos de molinos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA Texturizado proteínico de origen vegetal, obtenido a partir de harina de soja desgrasada. La materia prima es sometida a un proceso de molienda, extrusión húmeda y secado, con un ajuste final de granulometría y humedad según requerimientos.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: * Olor Neutro * Color Crema * Textura Granulado fino * Sabor Neutro * Humedad % < 8 * Proteína (b.s) % >47 * Grasas totales (b.s) % <2 * Hidratos de carbono (b.s) % <35 Presentación de 1 Kilogramo: Bolsa polietileno, Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote El producto puede ser usado por 12 meses a partir de su fecha de fabricación, siempre y cuando sea Almacenado en envases originales cerrados y manteniendo a condiciones normales de almacenamiento debajo de 25°C y 60% de humedad relativa. La fecha de caducidad debe aparecer en la etiqueta.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



Juan De La Cruz Correa
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CURANDINA	
2. CÓDIGO UNSPSC: 12164501 Producto: Preservativos de alimentos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** CURANDINA Es una pre dispersión con un 6% de NITRITO DE SODIO grado alimenticio en sal (cloruro de sodio) y una cantidad mínima decolorante permitido con la finalidad de distinguirlo de la sal común.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: • Olor: Inoloro • Sabor: no aplica • Apariencia: polvo granular. • Color: Rosado • Sal (NaCl):85,9% • Nitrito de Sodio:6% • Carbohidratos:6% Presentación de 1 kilogramo: Bolsa polietileno, Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote El producto puede ser usado por 12 meses a partir de su fecha de fabricación, siempre y cuando sea Almacenado en envases originales cerrados y manteniendo a condiciones normales de almacenamiento debajo de 25°C y 60% de humedad relativa. La fecha de caducidad debe aparecer en la etiquet	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

JuanDeLaCruz

Juan De La Cruz Correa

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Eritorbato De Sodio	
2. CÓDIGO UNSPSC: 12164501 Producto : Preservativos de alimentos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Eritorbato De Sodio, Sal del sodio obtenida a partir del ácido eritorbico, producido a partir de azúcares de diversas fuentes El eritorbato de sodio es un nuevo tipo de los antioxidantes, que actúa como conservante mediante la inhibición de los efectos del oxígeno en los alimentos	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: • Color: blanco Olor: Neutro Sabor: Neutro Forma: cristalino o gránulos finos Material extraño: Ausente • Sal de sodio (Na De C 6 H 7 O 6 · H 2 O.) Presentación de 1 kilogramo: Bolsa polietileno, Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote, El empaque Primario está compuesto por Fibras naturales como caja de cartón y en bolsa compuesta por poliéster u otro material que no altere la calidad del producto y la pérdida de este, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados. Si es necesario se utiliza como empaque secundario Bolsa de polietileno El producto puede ser usado por 12 meses a partir de su fecha de fabricación, siempre y cuando sea Almacenado en envases originales cerrados y manteniendo a condiciones normales de almacenamiento debajo de 25°C y 60% de humedad relativa. La fecha de caducidad debe aparecer en la etiqueta.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Juan De La Cruz Correa
Instructor Agroindustri

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Fosfato Para Embutidos	
2. CÓDIGO UNSPSC: 12164501 Producto: Preservativos de alimentos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Fosfato Para Embutidos, Sal del sodio obtenida a partir del ácido eritorbico, producido a partir de azúcares de diversas fuentes El eritorbato de sodio es un nuevo tipo de los antioxidantes, que actúa como conservante mediante la inhibición de los efectos del oxígeno en los alimentos	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo Blanco, fino. • Mezcla de Tripolífosfato de Sodio y fosfato Disódico 100 % Presentación de 1 Kilogramo: Bolsa polietileno, Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote, El empaque Primario está compuesto por Fibras naturales como caja de cartón y en bolsa compuesta por poliéster u otro material que no altere la calidad del producto y la pérdida de este, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados. Si es necesario se utiliza como empaque secundario Bolsa de polietileno El producto puede ser usado por 12 meses a partir de su fecha de fabricación, siempre y cuando sea Almacenado en envases originales cerrados y manteniendo a condiciones normales de almacenamiento debajo de 25°C y 60% de humedad relativa. La fecha de caducidad debe aparecer en la etiqueta.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

Juan De La Cruz

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Juan De La Cruz Correa
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Fosfato Para Jamones	
2. CÓDIGO UNSPSC: 12164501 Producto: Preservativos de alimentos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Fosfato Para Jamones, Sal del sodio obtenida a partir del ácido eritorbico, producido a partir de azúcares de diversas fuentes El eritorbato de sodio es un nuevo tipo de los antioxidantes, que actúa como conservante mediante la inhibición de los efectos del oxígeno en los alimentos	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo Blanco, fino. • Mezcla de Tripolífosfato de Sodio y fosfato Disódico 100 % Presentación de 1 Kilogramo: Bolsa polietileno, Rotulado con los siguientes ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote, El empaque Primario está compuesto por Fibras naturales como caja de cartón y en bolsa compuesta por poliéster u otro material que no altere la calidad del producto y la pérdida de este, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados. Si es necesario se utiliza como empaque secundario Bolsa de polietileno El producto puede ser usado por 12 meses a partir de su fecha de fabricación, siempre y cuando sea Almacenado en envases originales cerrados y manteniendo a condiciones normales de almacenamiento debajo de 25°C y 60% de humedad relativa. La fecha de caducidad debe aparecer en la etiqueta.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Juan De La Cruz

ɔrrea
Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Proteína Aislada de Soya 90 %	
2. CÓDIGO UNSPSC: 50221300 Clase : Harina y productos de molinos https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Proteína Aislada de Soya 90 %, Sal del sodio obtenida a partir del ácido eritorbico, producido a partir de azúcares de diversas fuentes El eritorbato de sodio es un nuevo tipo de los antioxidantes, que actúa como conservante mediante la inhibición de los efectos del oxígeno en los alimentos	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: Polvo Blanco, fino. Apariencia: Crema-Blanco * Proteína cruda(Bese seca6.25):≥90% * Tamaño de partícula:≥95% * Grasa (%):≤1.0% * Humedad:≤7.0% máx pH:6.0—8.0 Presentación de 2 Kilogramo: Bolsa polietileno, Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote, El empaque Primario está compuesto por Fibras naturales como caja de cartón y en bolsa compuesta por poliéster u otro material que no altere la calidad del producto y la pérdida de este, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados. Si es necesario se utiliza como empaque secundario Bolsa de polietileno El producto puede ser usado por 12 meses a partir de su fecha de fabricación, siempre y cuando sea Almacenado en envases originales cerrados y manteniendo a condiciones normales de almacenamiento debajo de 25°C y 60% de humedad relativa. La fecha de caducidad debe aparecer en la etiqueta.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad Bolsas por 1 kg 2 kg
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	**Resolución 4241 de 1991:** Establece las normas sanitarias y de calidad para especias y condimentos vegetales, incluyendo mezclas y requisitos para fábricas de procesamiento. **Registro o Notificación Sanitaria (INVIMA):** Es el requisito indispensable para comercializar legalmente. El INVIMA vigila que los productos cumplan con estándares de inocuidad antes y durante su venta.

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



Instructor Agroindustria

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: JAMON DE CERDO TAJADO

1. CODIGO UNSPSC: **50112000**

2. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: El jamón es un derivado cárnico, cocido, moldeado, embutido o prensado elaborado con carne de animales destinadas para el consumo humano, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, excluyéndose la carne homogenizada y picada, en cuyo empaque se deberá hacer referencia a la especie animal empleada, sometido o no a tratamiento de ahumado. El Jamón crudo madurado es un producto cárnico procesado crudo, no embutido, elaborado con carne de animales de abasto público y sometido a un proceso de maduración o curado que garantice su conservación por largo tiempo, en cuyo empaque se deberá hacer referencia a la especie animal empleada. El jamón se clasifica como:

• Producto procesado, cocido, y embutido

Producto cárnico procesado crudo, no embutido

Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración del jamón, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente establecida pará cada especie. En la elaboración del jamón solo se podrán emplear las materias primas establecidas por el fabricante en proporciones establecidas y autorizadas por la autoridad sanitaria en el momento de otorgarle el Registro sanitario y declaradas en rótulos y etiquetas, las cuales nunca deben ser de inferior calidad. El producto debe presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada, olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación. El jamón no puede estar elaborado de la reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Requisitos técnicos: Las materias primas (carne) empleadas para elaborar el jamón deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas en la Resolución 676 de 2007.El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos y madurados. Los jamones deben tener registro sanitario INVIMA vigente **Empaque y rotulado:** Las materias primas (carne) empleadas para elaborar el jamón deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas en la Resolución 676 de 2007.El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos y madurados. Los jamones deben tener registro sanitario INVIMA vigente
3. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Litro (L)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2154 de 2012 Resolución No. 5109 de 2005 Resolución 2906 de 2007 Resolución 333 de 2011. NTC 264 NTC 254 NTC 255

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: KUMIS

2.CODIGO UNSPSC: **50131701**

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de *Estreptococos Lactis* o Cremoris y *Lactobacillus Bulgaricus*, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final

.

Características físicas y organolépticas: Carbohidratos 15 %
Proteína 4 %
Lípidos-Grasa 3 %
Agua 77 %
Minerales 1 %

Calorías aportadas por 100 g 79,5.

Requisitos técnicos: Producto ligeramente acido con pH de 4,4 - 4,5, con textura media y olor característico.
Aditivos: Tanto los ingredientes como los aditivos utilizados cumplirán las normas exigidas por la legislación vigente.

Empaque y rotulado: Se presentará debidamente envasado en recipientes cerrados en material autorizado para este fin.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Envase x 1 Litro (L)
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4087 Resolución 2310 de 1986

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LONGANIZA

2.CODIGO UNSPSC: 50112000

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO:
IMAGEN:



GENERAL:

La longaniza es un embutido largo, relleno de carne de cerdo picada._Está compuesto por el intestino de cerdo relleno de una mezcla de carne picada condimentada con especias.

CARACTERISTICAS FISICAS Y ORGANOLEPTICAS:

Color, Olor y sabor: Característica.
Textura: Consistente, sin llegar a estar apelmazado

EMPAQUE Y ROTULADO:

La longaniza se debe ser empacada en material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas del producto, puede empacarse al vacío. Los productos empacados al vacío, cocidos no enlatados, sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 30 días. La longaniza debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan

.

4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Empaque x Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1325

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MANTEQUILLA

2.CODIGO UNSPSC: - 50131701

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: 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.

REQUISITOS GENERALES

La mantequilla debe presentar:
Olor: Característico, libre de rancidez. Color: crema, característico del producto.
La mantequilla no higienizada sólo podrá utilizarse como ingrediente en preparados alimenticios, Industriales o culinarios que se sometan a proceso de higienización y no podrá expenderse para consumo humano directo. Esto debe declararse en el rótulo.La mantequilla debe estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea.El producto debe estar libre de contaminación química, materias extrañas, olores objetables o infestación de insectos.

Requisitos técnicos: La mantequilla debe cumplir con los siguiente requisitos:
Materia grasa %m/m:
80% mínimo Humedad:
16% máximo.
Sólidos lácteos no grasos % mlm,
2,0%máximo Cloruro de sodio
%m/m: 3,0% máximo.

Índice de Reichert-
Meissel : 22-32
Prueba de Kreiss:
negativa Prueba de
fosfatasa:negativa
La mantequilla debe estar prácticamente exenta de sustancias tóxicas y residuos de droga o medicamentos.El producto debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. Y la NTC 734.

Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado o empacado en recipientes 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.
El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Empaque de 500 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. NTC 734

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MORCILLA

2.CODIGO UNSPSC: 50112000

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO:
IMAGEN:



GENERAL:

Morcilla o rellena, es un derivado cárnico procesado, cocido, embutido en tripas naturales o fundas, elaborado con base en la sangre de los animales de abasto público, con el agregado o no de grasa, vísceras picadas, arroz, verduras, especias, entre otros. La morcilla se clasifica como una especialidad sin requisitos de composición específicos.

REQUISITOS GENERALES

Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de la morcilla, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente según la especie. La sangre utilizada en la elaboración de deben garantizar los procedimiento y condiciones necesarias para evitar la contaminación. En la elaboración de la morcilla solo se podrán emplear las materias primas establecidas por el fabricante en proporciones establecidas y autorizadas por la autoridad sanitaria en el momento de otorgarle el Registro sanitario y declaradas en rótulos y etiquetas, las cuales nunca deben ser de inferior calidad. El producto debe presentar color, olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación. Se prohíbe el reprocesamiento de producto terminado proveniente de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución.

.

REQUISITOS TECNICOS: Las materias primas empleadas para elaborar la morcilla deben cumplir con los límites permitidos de medicamentos veterinarios establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La morcilla en su composición solo debe emplear aditivos

de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. La morcilla cocida deberá alcanzar una temperatura de 72 °C en su elaboración. La morcilla debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos Las morcillas deben tener registro sanitario INVIMA vigente

EMPAQUE Y ROTULADO:

La morcilla se debe ser empacado en material grado alimenticio permitido, o en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. Producto empacado al vacio, sometido a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 30 días. La morcilla además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de los derivados cárnicos debe incluir la siguiente información: Indicación del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (Refrigerado, ahumado, etc.).

4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Empaque x Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162de 1983 NTC 1325

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MORTADELA

2.CODIGO UNSPSC: 50112000

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO:
IMAGEN:



GENERAL: La mortadela es un derivado cárnico procesado, homogenizado, cocido, embutido, elaborado con base en carne de animales destinados para el consumo humano elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, adicionado con o sin grasa de cerdo, cuya mezcla se introduce en fundas, con diámetro superior a 80 mm, sometido o no a tratamiento de ahumado.

REQUISITOS GENERALES

Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de la mortadela, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente establecida para cada especie.

En la elaboración de la mortadela sólo se podrán emplear las materias primas establecidas por el fabricante en proporciones establecidas y autorizadas por la autoridad sanitaria en el momento de otorgarle el Registro sanitario y declaradas en rótulos y etiquetas, las cuales nunca deben ser de inferior calidad.

El producto debe presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada, olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación.

El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación.

La mortadela no debe estar elaborada de la reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución.

REQUISITOS TECNICOS: Las materias primas (carne) empleadas para elaborar la mortadela deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas en la Resolución 676 de 2007.

La mortadela en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya.

Se permite el uso de:

- Nitrato de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (residual)
- Nitrito de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (producto en proceso)

El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No puede llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado.
La mortadela debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos.

La mortadela debe tener registro sanitario INVIMA vigente

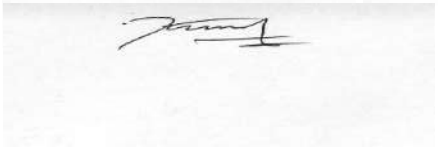
EMPAQUE Y ROTULADO:

El producto debe ser empacado en material grado alimentario al vacío permitiendo y asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto, durante el transporte y almacenamiento. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o norma que se adicione modifique o sustituya.

4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Empaque x Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162de 1983 NTC 1325

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO AZUL

2.CODIGO UNSPSC: 40528

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO:
IMAGEN:



GENERAL: Queso madurado: es el producto que después de su fabricación permanece un tiempo determinado en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos. Queso semimadurado: es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10) días en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de queso. Queso madurado por mohos es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10 días en condiciones ambientales apropiadas, para que se produzca cambios bioquímicos y físicos de maduración, debidos principalmente al desarrollo de mohos específicos en su interior, en su exterior o en ambas partes. Pueden estar cubiertos por ceras o parafinas autorizadas.

REQUISITOS GENERALES

Producto lácteo de color característico, su sabor se caracteriza por ser moderadamente ácido, ligeramente salado, olor característico de los quesos madurados, sin babosidades. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.

.

REQUISITOS TECNICOS: Cuando el queso madurado se elabora a partir de leche higienizada, este tiempo no debe ser menor de veinte (20) días. Cuando se elabore a partir de la leche cruda este tiempo no debe ser menor de treinta (30) días. En los quesos madurados para su conservación se podrá emplear el Nitratos de potasio o sodio en cantidad máxima de 200 mg/kg de leche. En los Quesos madurados y

semimadurados se permite la adición de los siguientes conservantes aplicados en la corteza del producto: Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio, en cantidad-máxima de 1000 mg/kg expresado como ácido benzoico. Él queso madurado puede contener una humedad máxima del 55% en m/m, sin materia grasa, y un porcentaje de materia grasa en base seca mínimo de 45% lo cual lo clasificaría como un queso semigraso madurado, estas características pueden variar dependiendo del tipo de queso si es madurado o semimadurado. El queso madurado puede presentar ojos, su textura debe ser semiblanda, semigrasa, o grasa. El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no debe exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007.

EMPAQUE Y ROTULADO:

El producto debe ser empacado en material grado alimentario al vacío permitiendo y asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto, durante el transporte y almacenamiento. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o norma que se adicione modifique o sustituya.

4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Empaque x Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162de 1983 NTC 1325

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO BRIE

2.CODIGO UNSPSC: 40528

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO:
IMAGEN:



GENERAL: Queso madurado: es el producto que después de su fabricación permanece un tiempo determinado en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos. Queso semimadurado: es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10) días en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de queso. Queso madurado por mohos es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10 días en condiciones ambientales apropiadas, para que se produzca cambios bioquímicos y físicos de maduración, debidos principalmente al desarrollo de mohos específicos en su interior, en su exterior o en ambas partes.Pueden estar cubiertos por ceras o parafinas autorizadas.

REQUISITOS GENERALES

Producto lácteo de color característico, su sabor se caracteriza por ser moderadamente ácido, ligeramente salado, olor característico de los quesos madurados, sin babosidades. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.

REQUISITOS TECNICOS: Cuando el queso madurado se elabora a partir de leche higienizada, este tiempo no debe ser menor de veinte (20) días. Cuando se elabore a partir de la leche cruda este tiempo no debe ser menor de treinta (30) días. En los quesos madurados para su conservación se podrá emplear el Nitratos de potasio o sodio en cantidad máxima de 200 mg/kg de leche. En los Quesos madurados y

semimadurados se permite la adición de los siguientes conservantes aplicados en la corteza del producto: Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio, en cantidad-máxima de 1000 mg/kg expresado como ácido benzoico. Él queso madurado puede contener una humedad máxima del 55% en m/m, sin materia grasa, y un porcentaje de materia grasa en base seca mínimo de 45% lo cual lo clasificaría como un queso semigraso madurado, estas características pueden variar dependiendo del tipo de queso si es madurado o semimadurado.El queso madurado puede presentar ojos, su textura debe ser semiblanda, semigrasa, o grasa.El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no debe exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007.

EMPAQUE Y ROTULADO:

. El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.

El queso debe denominarse en el rótulo según la variedad y la clase a que corresponda, por ejemplo: queso camembert madurado por mohos. semiblanda, rico en grasa. En su rotulo puede denominarse como queso madurado. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la

Resolución 5109 de 2005 Ministerio de la Protección Social

4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Empaque x 100 GR
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 750

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO CAMEMBERT

2.CODIGO UNSPSC: 40528

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO:
IMAGEN:



GENERAL:

Queso madurado: es el producto que después de su fabricación permanece un tiempo determinado en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos. Queso semimadurado: es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10) días en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de queso. Queso madurado por mohos es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10 días en condiciones ambientales apropiadas, para que se produzca cambios bioquímicos y físicos de maduración, debidos principalmente al desarrollo de mohos específicos en su interior, en su exterior o en ambas partes. Pueden estar cubiertos por ceras o parafinas autorizadas.

REQUISITOS GENERALES

Producto lácteo de color característico, su sabor se caracteriza por ser moderadamente ácido, ligeramente salado, olor característico de los quesos madurados, sin babosidades. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.

.

REQUISITOS TECNICOS: Cuando el queso madurado se elabora a partir de leche

higienizada, este tiempo no debe ser menor de veinte (20) días. Cuando se elabore a partir de la leche cruda este tiempo no debe ser menor de treinta (30) días. En los quesos madurados para su conservación se podrá emplear el Nitratos de potasio o sodio en cantidad máxima de 200 mg/kg de leche. En los Quesos madurados y semimadurados se permite la adición de los siguientes conservantes aplicados en la corteza del producto: Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio, en cantidad-máxima de 1000 mg/kg expresado como ácido benzoico. Él queso madurado puede contener una humedad máxima del 55% en m/m, sin materia grasa, y un porcentaje de materia grasa en base seca mínimo de 45% lo cual lo clasificaría como un queso semigraso madurado, estas características pueden variar dependiendo del tipo de queso si es madurado o semimadurado. El queso madurado puede presentar ojos, su textura debe ser semiblanda, semigrasa, o grasa. El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no debe exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007.

EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.

El queso debe denominarse en el rótulo según la variedad y la clase a que corresponda, por ejemplo: queso camembert madurado por mohos. semiblanda, rico en grasa. En su rotulo puede denominarse como queso madurado. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la

Resolución 5109 de 2005 Ministerio de la Protección Social

.

4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramo (Kg).
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 750

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1.DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO CAMPESINO

2.CODIGO UNSPSC: 50131800

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Producto fresco higienizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo, obtenido por coagulación enzimática de leche pasteurizada, de color blanco. Para su conservación debe mantenerse a temperaturas de refrigeración. El queso puede ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano El queso campesino está clasificado como queso fresco, blando graso o semigraso.

REQUISITOS GENERALES

Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados.Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos

Requisitos técnicos

. El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que, por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente.

Humedad:67% máximo.

Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo.

El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C.

El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos

establecidos en la Resolución 1804 de 1989.El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007

Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.El producto podrá ser empacado al vacíoEl rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social

1. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Empaque por 500 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2154 de 2012 Resolución No. 5109 de 2005 Resolución 2906 de 2007 Resolución 333 de 2011. NTC 264 NTC 254 NTC 255

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO COSTEÑO

2.CODIGO UNSPSC: 50131800

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Producto lácteo de color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. El queso costeño picado no se deshace fácilmente, puede tener algunos ojos (orificios circulares), presentar textura dura y seca, su contenido de grasa puede variar entre un queso graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados.
Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos

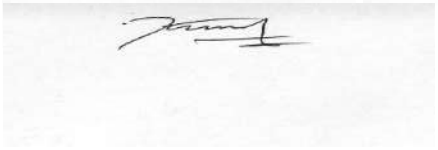
Requisitos técnicos:
. Color: blanco
Sabor: salado. (queso no ácido se detecta un sabor ácido oscilando ente débil y moderado) Humedad: 49% mínimo 56% máximo. El queso fresco para consumo humano no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que, por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C.El queso costeño amasado es moderadamente duro, suelta poca agua y se deshace fácil cuando se frota ente los dedos. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989.
El queso no podrá exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007

Empaque y rotulado:
El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.
El producto podrá ser empacado al vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social

4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Empaque por 500 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 750

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO CREMA

2.CODIGO UNSPSC: 50131800

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Producto fresco semigraso, untable higienizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo, obtenido por coagulación enzimática de leche pasteurizada, El queso puede ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. El queso crema está clasificado como queso fresco, untable y semigraso.

REQUISITOS GENERALES

Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, consistencia blanda suave y cremosa no sólida para untar. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos

Requisitos técnicos

.

El queso crema fresco, no podrá estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989.El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007

Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Empaque por 250 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 4573

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO CUAJADA

2.CODIGO UNSPSC: - 50131800

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Queso Fresco obtenido por la coagulación de la leche pasterizada, por la acción del cuajo y la eliminación parcial del lacto suero.

REQUISITOS GENERALES

Componentes del producto: Leche fresca, Cloruro de calcio, Cuajo y sal.

Requisitos técnicos: Humedad sin materia grasa % m/m: 54% máximo
Grasa (extracto seco) m/m: 45-60 %
Sabor: ligeramente salado
Olor: Lácteo característico
Textura:
Grumosa
Color: Blanco

El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe ser manipulado al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, Decreto 3075 de 1997. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no puede exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007

.

Empaque y rotulado: Empaque al vacío. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor y/o empacador (Marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, peso y lote de producción. Cumplir con la Resolución 5109 de 2005
4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramo (Kg).
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 750 Resolución 5109 de 2005

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO DOBLE CREMA BLOQUE

2.CODIGO UNSPSC: 50131800

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Es un queso fresco blando y elástico con una estructura fibrosa de largas hebras de proteínas orientadas en paralelo, (queso de pasta hilada) no presenta gránulos de cuajada, no contiene corteza. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro.

REQUISITOS GENERALES

El queso doble crema es un queso de pasta hilada por lo tanto no debe presentar agujeros.

Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara Color: blanco crema.

Olor y sabor: característico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte.

Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos

Requisitos técnicos: Composición del queso crema:

Humedad: 40% mínimo y 55% máximo

Grasa (extracto seco) m/m: del de 20% a 35%

El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C.El producto debe

ser manipulado al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, Decreto 3075 de 1997.El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989.El queso no puede exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007

.

Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado o empacado en material grado alimenticio, resistente que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social

4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Empaque por 500 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 4307

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO DOBLE CREMA TAJADO

2.CODIGO UNSPSC: 50131800

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Es un queso fresco blando y elástico con una estructura fibrosa de largas hebras de proteínas orientadas en paralelo, (queso de pasta hilada) no presenta gránulos de cuajada, no contiene corteza. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro.

REQUISITOS GENERALES

El queso doble crema es un queso de pasta hilada por lo tanto no debe presentar agujeros.

Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara Color: blanco crema.

Olor y sabor: característico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte.

Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados.Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos

Requisitos técnicos: Composición del queso crema:

Humedad: 40% mínimo y 55% máximo

Grasa (extracto seco) m/m: del de 20% a 35%

El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C.El producto debe

ser manipulado al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, Decreto 3075 de 1997.El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989.El queso no puede exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007

.

Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado o empacado en material grado alimenticio, resistente que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social

4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Empaque por 500 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 4307

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO EMMENTAL

2.CODIGO UNSPSC: 50131802

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Queso madurado: es el producto que después de su fabricación permanece un tiempo determinado en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos. Queso semimadurado: es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10) días en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de queso. Queso madurado por mohos es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10 días en condiciones ambientales apropiadas, para que se produzca cambios bioquímicos y físicos de maduración, debidos principalmente al desarrollo de mohos específicos en su interior, en su exterior o en ambas partes. Pueden estar cubiertos por ceras o parafinas autorizadas.

REQUISITOS GENERALES

Producto lácteo de color característico, su sabor se caracteriza por ser moderadamente ácido, ligeramente salado, olor característico de los quesos madurados, sin babosidades. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.

Requisitos técnicos: Cuando el queso madurado se elabora a partir de leche higienizada, este tiempo no debe ser menor de veinte (20) días. Cuando se elabore a partir de la leche cruda este tiempo no debe ser menor de treinta (30) días. En los quesos madurados para su conservación se podrá emplear el Nitratos de potasio o sodio en cantidad máxima de 200 mg/kg de leche. En los Quesos madurados y semimadurados se permite la adición de los siguientes conservantes aplicados en la corteza del producto: Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio, en cantidad-máxima de 1000 mg/kg expresado como ácido benzoico. Él queso madurado puede contener una humedad máxima del 55% en m/m, sin materia grasa, y un porcentaje de materia grasa en base seca mínimo de 45% lo cual lo clasificaría como un queso semigraso madurado, estas características pueden variar dependiendo del tipo de queso si es madurado o semimadurado.El queso madurado puede presentar ojos, su textura debe ser semiblanda, semigrasa, o grasa.El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no debe exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007.

.

Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.

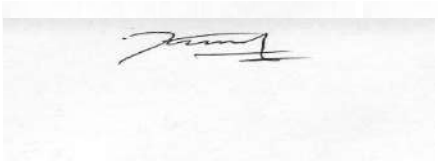
El queso debe denominarse en el rótulo según la variedad y la clase a que corresponda, por ejemplo: queso camembert madurado por mohos. semiblando, rico en grasa. En su rotulo puede denominarse como queso madurado. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 Ministerio de la Protección Social

4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramo (Kg)
6. CERTIFICACION CALIDAD	**Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 750**

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO FETTA

2.CODIGO UNSPSC: 50131802

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Queso higienizado madurado, que después de su fabricación está listo para el consumo, obtenido por coagulación enzimática de leche pasteurizada, de color blanco.
Para su conservación debe mantenerse a temperaturas de refrigeración. El queso puede ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.

REQUISITOS GENERALES

Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados.
Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos

Requisitos técnicos: Cuando el queso madurado se elabora a partir de leche higienizada, este tiempo no debe ser menor de veinte (20) días. Cuando se elabore a partir de la leche cruda este tiempo no debe ser menor de treinta (30) días. En los quesos madurados para su conservación se podrá emplear el Nitratos de potasio o

sodio en cantidad de 200 mg/kg de leche. En los Quesos madurados y semimadurados se permite la adición de los siguientes conservantes aplicados en la corteza del producto: Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio, en cantidad-máxima de 1000 mg/kg expresado como ácido benzoico. El queso madurado puede contener una humedad máxima del 55% en m/m, sin materia grasa, y un porcentaje de materia grasa en base seca mínimo de 45% lo cual lo clasificaría como un queso semigraso madurado, estas características pueden variar dependiendo del tipo de queso si es madurado o semimadurado.El queso madurado puede presentar ojos, su textura debe ser semiblanda, semigrasa, o grasa.El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no debe exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007.

Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.

El queso debe denominarse en el rótulo según la variedad y la clase a que corresponda, por ejemplo: queso camembert madurado por mohos. semiblando, rico en grasa. En su rotulo puede denominarse como queso madurado. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 Ministerio de la Protección Social.

2. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramo (Kg)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 750

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO GRUYERE

2.CODIGO UNSPSC: 40527

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Queso higienizado madurado, que después de su fabricación está listo para el consumo, obtenido por coagulación enzimática de leche pasteurizada, de color blanco.
Para su conservación debe mantenerse a temperaturas de refrigeración. El queso puede ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.

REQUISITOS GENERALES

Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados.
Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos

Requisitos técnicos: Cuando el queso madurado se elabora a partir de leche higienizada, este tiempo no debe ser menor de veinte (20) días. Cuando se elabore a partir de la leche cruda este tiempo no debe ser menor de treinta (30) días. En los quesos madurados para su conservación se podrá emplear el Nitratos de potasio o sodio en cantidad máxima de 200 mg/kg de leche. En los Quesos madurados y

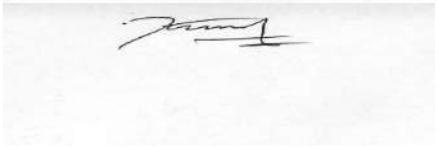
semimadurados se permite la adición de los siguientes conservantes aplicados en la corteza del producto: Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio, en cantidad-máxima de 1000 mg/kg expresado como ácido benzoico. El queso madurado puede contener una humedad máxima del 55% en m/m, sin materia grasa, y un porcentaje de materia grasa en base seca mínimo de 45% lo cual lo clasificaría como un queso semigraso madurado, estas características pueden variar dependiendo del tipo de queso si es madurado o semimadurado.El queso madurado puede presentar ojos, su textura debe ser semiblanda, semigrasa, o grasa.El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no debe exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007.

Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.

El queso debe denominarse en el rótulo según la variedad y la clase a que corresponda, por ejemplo: queso camembert madurado por mohos. semiblando, rico en grasa. En su rotulo puede denominarse como queso madurado. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 Ministerio de la Protección Social.

2. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramo (Kg)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 750

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO HOLANDES

2.CODIGO UNSPSC: 50131800

3.DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO:

IMAGEN:



GENERAL:

Queso madurado: es el producto que después de su fabricación permanece un tiempo determinado en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos. Queso semimadurado: es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10) días en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de queso. Queso madurado por mohos es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10 días en condiciones ambientales apropiadas, para que se produzca cambios bioquímicos y físicos de maduración, debidos principalmente al desarrollo de mohos específicos en su interior, en su exterior o en ambas partes.

Pueden estar cubiertos por ceras o parafinas autorizadas. REQUISITOS GENERALES

Producto lácteo de color característico, su sabor se caracteriza por ser moderadamente ácido, ligeramente salado, olor característico de los quesos madurados, sin babosidades. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.

Requisitos técnicos: Cuando el queso madurado se elabora a partir de leche higienizada, este tiempo no debe ser menor de veinte (20) días. Cuando se elabore a partir de la leche cruda este tiempo no debe ser menor de treinta (30) días. En los quesos madurados para su conservación se podrá emplear el Nitratos de potasio o sodio en cantidad máxima de 200 mg/kg de leche. En los Quesos madurados y semimadurados se permite la adición de los siguientes conservantes aplicados en la

corteza del producto: Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio, en cantidad-máxima de 1000 mg/kg expresado como ácido benzoico. Él queso madurado puede contener una humedad máxima del 55% en m/m, sin materia grasa, y un porcentaje de materia grasa en base seca mínimo de 45% lo cual lo clasificaría como un queso semigraso madurado, estas características pueden variar dependiendo del tipo de queso si es madurado o semimadurado.El queso madurado puede presentar ojos, su textura debe ser semiblanda, semigrasa, o grasa.El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no debe exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007.

Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.
El queso debe denominarse en el rótulo según la variedad y la clase a que corresponda, por ejemplo: queso camembert madurado por mohos. semíblando, rico en grasa. En su rotulo puede denominarse como queso madurado. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la
Resolución 5109 de 2005 Ministerio de la Protección Social.

4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Empaque x 100 gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 750

Elaboró:



SANTIAGO VARGAS CASTRO
Profesional Escuela Gastronómica CBA

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: NUEZ DEL BRASIL**

2. **CODIGO UNSPSC: 50101700**

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL:

Las nueces de Brasil son un fruto seco que se obtiene de un árbol silvestre amazónico

Características físicas y organolépticas:

Sabor: característico del producto.

Color: característico de la variedad.

Apariencia: firme, y duro, puede ser seco.

Requisitos técnicos:

La nuez fresca contiene 20% de agua y la seca 3 a 5%.La nueces, tienen un 90% son ácidos grasos insaturados (mono y poli-insaturados).Las nueces frescas o secas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 La variedad de nuez debe ser la de Brasil.

Empaque y rotulado:

Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización.El empaque debe

garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto.El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Paquete por 500 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

5. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Nuez de pecán

6. CODIGO UNSPSC: 50401716

7. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:
Producto alimenticio perteneciente al grupo de frutos secos, utilizado en panadería, pastelería, repostería y consumo directo. Puede comercializarse con cáscara o sin cáscara.

Características físicas y organolépticas:

Físicas:

- **Forma ovalada o alargada.**
- **Color marrón oscuro en la cáscara.**
- **Interior color beige claro.**
- **Textura firme y crujiente.**

Organolépticas:

- **Sabor suave, ligeramente dulce y mantequilloso.**
- **Aroma característico a fruto seco.**
- **Textura crujiente al masticar.**

Requisitos técnicos:

Libre de humedad excesiva (máx. 5-6%).

Libre de plagas, hongos o contaminantes.

Sin rancidez ni olores extraños.

Cumplir con normas sanitarias vigentes (INVIMA en Colombia).

Almacenamiento en lugar fresco y seco (entre 5°C y 15°C recomendado).

Empaque y rotulado:

- Empaque en bolsas plásticas grado alimenticio o envases herméticos.
- Debe incluir:
- Nombre del producto
- Peso neto
- Fecha de vencimiento
- Lote
- Registro sanitario
- Información nutricional
- País de origen

8. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	**Kilogramo (kg) / Gramo (g)**
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2674 de 2013 (BPM)

Elaboró:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

9. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Pasta De Aji

10. **CODIGO UNSPSC: 50193103**

11. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Salsa picante es el producto elaborado a partir de ají (Capsicum frutescens), utilizado como condimento

Características físicas y organolépticas: Color: generalmente rojo característico del producto.
Olor: fuerte propio del producto.
Sabor: fuerte, astringente y picante.
Debe ser un producto limpio (sin materiales extraños), de aspecto fresco, libre de plagas, humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.

Requisitos técnicos: Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 y en la NTC 1631.

Empaque y rotulado: Envase de vidrio que conserve sus características organolépticas, dispositivo dosificador plástico transparente y tapa rosca.
Rotulado con nombre del producto, nombre del productor empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción y peso neto.
El rótulo debe cumplir con la Resolución 5109 de 2005.

12. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

5. UNIDAD DE MEDIDA:	**Paq x 60 gramos**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**NTC 1631** **Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud** **Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social** **Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Socia**

Elaboró:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

13. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Pasta De Ajo
14. CODIGO UNSPSC: 50193103
15. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL: Ajo (Allium sativum L.), hortaliza cuyo bulbo está conformado por dientes cubiertos por túnica blanca.** **Características físicas y organolépticas: Color: característico del producto. Olor: fuerte propio del producto. Sabor: picante.** **Debe estar entero, sano, limpio, con color típico de la variedad, libre de plagas, humedad exterior anormal y olores y sabores extraños.** **Requisitos técnicos: Humedad máximo 6.75%** **Cenizas máximo 8.5%** **Extracto etéreo 0.5% a 1.3%** **Debe cumplir requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991.** **Residuos de plaguicidas no deben exceder límites establecidos en la Resolución 2906 de 2007.** **Empaque y rotulado: Empacado en envase que evite deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación adecuada.** **El rotulado debe cumplir con la Resolución 5109 de 2005**
16. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	**Paq x 60 gr**
6. CERTIFICACION CALIDAD	**NTC 4423** **Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud**

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Elaboró:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

17. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Pasta De Tomate

18. CODIGO UNSPSC: 50171831

19. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Pasta de tomate es el producto higienizado elaborado a partir de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros enteros troceados y triturados o de pulpa de tomate, con o sin adición de aditivos permitidos.

Características físicas y organolépticas: Aspecto: líquido espeso no translúcido de consistencia uniforme.
Color: rojo característico (grado A o C Munsell).
Olor: propio y libre de olor objetable.
Sabor: propio y libre de sabores extraños.
No debe presentar partes decoloradas ni ennegrecimientos. No se permite la adición de almidones. Libre de plagas

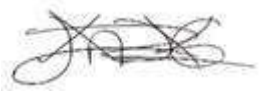
Requisitos técnicos: Pasta de tomate: mínimo 18% de sólidos solubles.
Pasta concentrada: mínimo 24% de sólidos solubles.
Debe cumplir con la Resolución 15790 de 1984 y la NTC 1287.
Debe cumplir con el Decreto 3075 y la Resolución 2906 de 2007.

Empaque y rotulado: Debe ser envasada en material inerte con cierre hermético que impida contaminacion y adulteración.
Debe garantizar mantenimiento de características microbiológicas, fisicoquímicas y organolépticas.

20. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	KG
6. CERTIFICACION CALIDAD	**Resolución 15790 de 1984** **NTC 921** **Decreto 3075 de 1997**

Elaboró:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

21. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MANI NATURAL SIN TOSTAR**

22. CODIGO UNSPSC: 50405500

23. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Grano procedente de cualquier variedad de la especie Arachis hypogaea, y conocido popularmente como maní, cacahuate, el maní es una planta anual de la familia de los guisantes, cuyos frutos, de tipo legumbre se considera como un "fruto seco", de este fruto se obtienen alimentos como la manteca o mantequilla de maní, y se extrae su aceite.El maní se clasifica como tipo 1 maní con cascara y tipo 2 sin cascara de clase 1, 2 y 3 Según su clasificación el maní se puede utilizar en confitería, para extracción de aceite, como ingrediente en la elaboración de otros productos. Debe estar exento de la infección causada por ciertas especies de hongos (Aspergillus flavus o A. parasiticus) contamina las semillas con aflatoxinas

Características físicas y organolépticas: Color: que sea uniforme característico de producto Olor y sabor: característico Apariencia: firme seco y duro El maní debe estar exento en

cualquiera de los grados de clasificación de colores objetables o residuos de sustancias toxicas o que este infectado. Debe estar exento de impurezas sustancias extrañas, o sustancias destinadas modificar sus características fisicoquímicas. El alimento debe estar libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad. Requisitos Específicos

Requisitos técnicos: Humedad: 9.0% máximo. Maní sin cascara Limite de Aflatoxinas permitido 10 microgramos por kilogramo de maní descascarado Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 748. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007

Empaque y rotulado: Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización.El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

24. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	
6. CERTIFICACION CALIDAD	

Elaboró:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

25. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MANI TOSTADO PARTIDO

26. CODIGO UNSPSC: 50405504

27. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Maní tostado y partido. No contiene sal. Contenido promedio: 71% grasa, 14% carbohidratos, 15% proteína. Maní natural, tostado y partido; útil para relleno, decoración y terminado de productos de panadería, pastelería, galletería, bizcochería, heladería y postres Vida útil: 9 meses

Características físicas y organolépticas: De color dorado homogéneo. Tamaño uniforme. No contiene sal. Textura crocante.

Empaque y rotulado: *Conserve el producto en un sitio limpio, fresco y seco. *Almacene el producto lejos de olores fuertes y de humedad. *Cierre bien el empaque después de cada uso

28. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	
6. CERTIFICACION CALIDAD	

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

29. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MARGARITA DE COCINA

30. CODIGO UNSPSC: 50151500

31. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Margarina, toda grasa alimenticia simple o compuesta, de consistencia blanda, constituido por una emulsión de aceites y/o grasas comestibles de origen vegetal o animal que o por una mezcla de ambas, con o sin aceites o grasas hidrogenadas, leche entera o descremada, derivados lácteos, fermentos lácteos, vitaminas y colorantes aprobados o autorizados. Margarina industrial: Emulsión

de consistencia líquida o plástica constituida por agua y/o leche y/o sus derivados, con aceites 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.

Características físicas y organolépticas: La margarina debe presentar: Olor: Característico, libre de rancidez. Color: crema, característico del producto. Se prohíbe la venta de margarinas Industriales para consumo humano directo y sólo podrá hacerse con destino a panaderías, bizcocherías y similares. El producto debe estar libre de contaminación química, materias extrañas, olores objetables o infestación de insectos

Requisitos técnicos: La margarina debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 12 % 16% máximo. Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. Punto de fusión: 38°C máximo margarina para consumo directo. Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. Ácidos grasos libres 0.5% Cloruro de sodio: 3,5% máximo. En las margarinas para uso de mesa y cocina, el contenido de grasa láctea (grasa butírica), no podrá ser superior al 3% del contenido total de grasa

Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado o empacado en recipientes 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. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social

32. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	
6. CERTIFICACION CALIDAD	

Elaboró:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

CLASIFICACIÓNDELAINFORMACIÓN					
Pública	X	PúblicaClasificada		PúblicaReservada	

1.DENOMINACIÓNDEBIENO SERVICIO:MARGARINA PARA HOJALDRES
2.CODIGO UNSPSC: 50151500

3.DENOMINACIÓNTÉCNICADELBIENOSERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Características Físicas Organolépticas:sepresentageneralmenteenbloquesoláminasdeuna texturafirme,densaymarcadamenteplástica;altactosesientecasicomo unacera moldeable que no se derrite fácilmente con el calor de las manos, lo que permite estirarla en capas microscópicas inquesefracture.Su Apariencia Esdeunbloquesólidoy Homogéneo, conuna superficie lisa y mate que no brilla tanto como la mantequilla. El color suele ser un amarillo pálidoocrema,logradomediantecolorantesnaturalescomoelbetacaroteno,buscandoi mitar visualmenteeltonolácteo.Encuantoalolor,espredominantementeneutro,aunquemuch as versiones industriales incluyen aromas artificiales que evocan notas lácteas o de vainilla para compensarlaausenciadegrasaanimal.Finalmente,susaboressuaveypocopersistente, con un perfil graso que puede dejar una ligera película en el paladar debido a su alto punto de fusión, ya que no se funde instantáneamente a la temperatura corporal como lo hace la mantequilla.

Requisitos técnicos:

Punto de Fusión: Debe situarse entre los 38°C y 44°C.Sies menor, se derrite en la masa; si es mayor, deja una sensación desagradable en la boca al comer el producto terminado.

Contenido de Materia Grasa: El estándar un mínimo del 80%. El20% restante es agua y sólidos, proporción crítica para generar el vapor necesario para las capas.

Plasticidad y Extensibilidad: Es el requisito más crítico. La grasa debe ser capaz de estirarse mecánicamente sin romperse (ser quebradiza) y sin volverse aceitosa (perder estructura).

Poder Emulsionante: Debe contener emulsionantes (como lecitina de soja o mono y diglicéridos) que mantengan el agua perfectamente integrada en la grasa, evitando que la humedad ablande la masa antes de tiempo.

Resistencia Mecánica: Debe soportar la presión de los rodillos en la laminadora sin integrarse con la harina; debe mantener su identidad como "lámina" aislante.

Estabilidad Térmica: Debe ser capaz de permanecer en un estado sólido-elástico a temperatura ambiente (20°C - 25°C) para permitir el trabajo en panaderías que no tienen aire acondicionado.

Sólidos Grasos (SFC): Se requiere una curva de sólidos específica; debe tener suficientes cristales de grasa sólidos a 20°C para dar estructura, pero bajar drásticamente cerca de los 37°C para que no sepa a "plástico" al comerlo.

Vida Útil (Shelf Life): Debido a su composición vegetal, suele tener una resistencia a la oxidación (enranciamiento) mayor que la mantequilla, permitiendo almacenamientos más prolongados.

Empaqueyrotulado:

bloques envueltos en papel pergamino vegetal o polietileno (resistentes a la grasa) y protegidos por cajas de cartón para mantener su estructura física y plasticidad. En cuanto al rotulado, es obligatorio incluir el nombre técnico del producto, la lista de ingredientes (aceites vegetales, emulsificantes), la tabla nutricional con énfasis en grasas saturadas y trans, la fecha de vencimiento y el lote. Además, es vital declarar las condiciones de almacenamiento (preferiblemente entre 15°C y 20°C) y su punto de fusión

4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO:N/A

5.UNIDADDEMEDIDA:	kg
6.CERTIFICACIONCALIDAD	ISO9001 FSSC 22000/BRC/IFS HACCP

Elaboró:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

CLASIFICACIÓNDELAINFORMACIÓN					
Pública	X		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1.DENOMINACIÓNDEBIENO SERVICIO: MARGARINA PARA EMPASTE , HOJALDRINA
2.CODIGO UNSPSC: 50151514

3.DENOMINACIÓNTÉCNICADELBIENOSERVICIO IMAGEN:



GENERAL:

es una grasa técnica diseñada específicamente para el laminado industrial. A diferencia de las margarinas comunes, posee una alta plasticidad y elasticidad, lo que permite que se extienda en capas microscópicas sin romperse ni mezclarse con la masa durante los dobleces. Su punto de fusión es elevado (entre 38°C y 44°C), garantizando que la estructura se mantenga firme incluso en ambientes cálidos. Al hornearse, su contenido de agua se evapora y separa las capas de masa, logrando el volumen y la textura crujiente característica del hojaldre, los croissants y las palmeras, sin sacrificar la manejabilidad en procesos automatizados

Características físicas y organolépticas: Color: se define físicamente por su plasticidad extrema y su consistencia similar al a plastilina, presenta un color amarillo uniforme y un aroma lácteo Olor y sabor: característico Apariencia: presenta una apariencia sólida, homogénea y de color amarillo pálido, con una superficie mate y una textura lisa que no muestra segregación de agua Ni aceites. Su olor es marcadamente lácteo y persistente, diseñado con aromas artificiales para que la nota de "mantequilla" sobreviva a las altas temperaturas del horno. En cuanto al sabor, es predominantemente neutro con ligeros matices grasos y salinos Requisitos técnicos: Para alcanzar un laminado profesional, la margarina de empaste debe presentar una estructura física robusta con un punto de fusión superior, ubicado estrictamente entre los 42°C y 48°C, lo que evita que la grasa se absorba en la harina y permite la formación de capas definidas. Su composición técnica exige un contenido graso mínimo del 80% y una fase acuosa que no supere el 18%, complementada con agentes emulsificantes que garantizan la plasticidad necesaria para que el bloque se estire sin fracturarse durante el trabajo mecánico químico, asegurando estabilidad oxidativa y un perfil sensorial limpio que no deje una sensación cerosa en el paladar. En la práctica, estas especificaciones

aseguran que la grasa actúe como una barrera impermeable que, al evaporar se el agua en el horno impulse el crecimiento vertical y la textura crujiente característica de la hojaldrina Rotulado y empaque: debe consistir en un bloque envuelto en polietileno de alta densidad o papel anti graso, protegido por cajas de cartón corrugado que preserven su geometría y plasticidad. En cuanto al rotulado, es obligatorio detallar la denominación "margarina para hojaldre", la lista de ingredientes, el contenido de grasas trans, las alertas de alérgenos (soja/lácteos) y, fundamentalmente, las instrucciones de conservación en lugar fresco (10°C - 18°C) para evitar la pérdida de su estructura técnica. Todo el conjunto debe incluir lote y fecha de vencimiento para garantizar la trazabilidad industrial y la estabilidad oxidativa del producto

4.PATRONESDEDESEMPEÑOMÍNIMO:N/A	
5.UNIDADDEMEDIDA:	10kg
6.CERTIFICACIONCALIDAD	FSSC22000/ISO22000 HACCP RSPO SELLOSINGRASASTRANS Kosher/Halal

Elaboró:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHATÉCNICAYREQUERIMIENTOSMINIMOSDE

CLASIFICACIÓNDELAINFORMACIÓN					
Pública	X	PúblicaClasificada		PúblicaReservada	

1.DENOMINACIÓN DEL BIEN O'SERVICIO:MASMELOS

2.CÓDIGO UNSPSC:50192100

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

son golosinas icónicas que se definen por una experiencia sensorial suave y etérea. Visualmente, su color estándar es el blanco puro, resultado de la azúcar procesada y la gran cantidad de aire que se incorpora al batirlos, aunque es muy común encontrarlos en tonos pasteles como rosa, azul o amarillo. Su sabor es predominantemente te dulce y sutil, generalmente aromatizado con vainilla para darle profundidad, mientras que su olor es una mezcla delicada de azúcar pulverizada y notas avainilladas que se vuelven intensamente acarameladas y ahumadas cuando se exponen al fuego. Esta combinación de un exterior seco y aterciopelado (gracias al almidón de maíz) con un centro esponjoso que se derrite al contacto con el calor, los convierte en un dulce único que equilibra la sencillez del azúcar con una textura técnica y aireada.

Requisitos técnicos:

Humedad: Debe mantenerse en un rango estricto entre el15%yel20%.

Contenido de Azúcares: Presencia de sacarosa y jarabe de glucosa (sólidos totales) en niveles cercanos al 68% para garantizar estabilidad.

Agentes Gelificantes: Uso de gelatina (generalmente de 220 a 250 Bloom) en una proporción aproximada del 2% al 4%.

Densidad (Gravedad Específica): Control del batido para lograr una estructura aireada con un peso volumétrico específico (ligereza).

FICHATÉCNICAYREQUERIMIENTOSMINIMOSDE

Empaqueyrotulado:

debe ser de material flexible con alta barrera a la humedad (como el polipropileno biaorientado o laminados) para evitar que el producto se reseque o se vuelva pegajoso. En cuanto al rotulado, debe cumplir con la Resolución 2492 de 2022, incluyendo obligatoriamente el nombre del producto, lote, fecha de vencimiento, tabla nutricional y los sellos frontales de advertencia (especialmente el de "Exceso en Azúcares"), junto con la lista de ingredientes donde se resalten alérgenos si los contiene.

Resiliencia: Capacidad física de recuperar su forma original tras una compresión moderada sin fracturarse.
Recuento Microbiológico: Ausencia total de Salmonella y límites estrictos (<100 UFC/g) en mohos, levaduras y Staphylococcus aureus.
Criterio Sensorial: Color uniforme, aroma característico y ausencia de cristalesde azúcar perceptibles al paladar (textura lisa).
Almidón de Moldeo: El almidón de recubrimiento debe estar seco y limpio, con una humedad controlada (aprox. 7%) para evitar pegajosidad.
Temperatura de Llenado: El batido debe depositarse en los moldes a una temperatura controlada (entre 40°Cy45°C) para nodegradarla gelatina.
Empaque de Barrera: Uso de materiales hidrofóbicos (como polipropileno) que impidan la transferencia de humedad del ambiente.
Etiquetado Legal: Cumplimiento del a normativa es el los de advertencia ("Exceso en Azúcares") y tabla nutricional vigente.
Aditivos Permitidos: Uso exclusivo de colorantes y saborizantes aprobados por las autoridades de salud (como el INVIMA o FDA).

4.PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO :N/A

5.UNIDADDEMEDIDA:	g
6.CERTIFICACIONCALIDAD	Resolución719de2015 Resolución1407de2022 Resolución5109de2005 Resolución810de2021 NTC5592

Elaboró



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía

FICHATÉCNICAYREQUERIMIENTOSMINIMOSDE

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

33. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:** MAYONESA

34. CODIGO UNSPSC: 50171800

35. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Mayonesa es el producto emulsionado de consistencia cremosa o semisólida, preparado con aceite vegetal comestible refinado, huevos o yemas de huevos, vinagre, sal, condimentos o especies y aditivos permitidos.

Características físicas y organolépticas: La mayonesa deberá presentar las siguientes características organolépticas Aspecto: Masa homogénea sin separación de fases Color: Blanco al amarillo pálido Olor: Característico y libre de rancidez Sabor: Característico y libre de rancidez El producto no debe presentar puntos negros ni anillo oscuro en la parte superior del envase. La mayonesa debe estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. El producto debe estar libre de contaminación química, materias extrañas, olores objetables o infestación de insectos.

Requisitos técnicos: La mayonesa debe cumplir con los siguientes requisitos: - Gomas: Negativo - Almidón: Negativo - Acidez (como ácido acético): 0.28 mínimo a 0.7 máximo - pH a 20°C: 3.6 mínimo 4.1máximo - Cloruros (como NaCl): 1.0 mínimo 1.8 máximo - Extracto etéreo % m/m: 66.5 % mínimo - Ácidos grasas libres (ácido oleico en % m/m): 0.05% máximo - Índice de peróxido: 1.5 máximo. En la elaboración de la Mayonesa se permite utilizar los siguientes

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

ingredientes: Aceites vegetales comestibles, refinados, en un mínimo del 65% en peso. Huevos o yemas de huevos, frescos, deshidratados o congelados. El porcentaje de yemas de huevo no podrá ser inferior al 4% en peso, Vinagre natural obtenido por procesos fermentativos. La mayonesa debe estar prácticamente exenta de sustancias tóxicas y residuos de droga o medicamentos. El producto debe cumplir con lo establecido en la Resolución 17882 de 1985 del Ministerio de Salud, y la NTC 1756.

Empaque y rotulado: El producto debe ser envasado o empacado en recipientes 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. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social

36. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	El producto será comercializado en Galón x 4000 gr.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 17882 de 1985 Ministerio de Salud. NTC 1756

Elaboró:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

37. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MERMELADAS DE FRUTAS SURTIDA

38. CODIGO UNSPSC: 50192401

39. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: La mermelada es el producto higienizado, pastoso obtenido por la cocción y concentración del jugo o pulpa de una o más frutas, adecuadamente preparada, con edulcorantes naturales, con la adición o no de agua y aditivos permitidos.

Características físicas y organolépticas: El producto deberá someterse a tratamiento físico que garantice su conservación. Las mermeladas deberán presentar las siguientes características organolépticas: Color: Uniforme, característico de la fruta procesada, sin que puedan presentar color extraño por elaboración defectuosa. Textura: Producto de buena consistencia, significando con ello un producto pastoso, firme, pero no duro. Aspecto: libre de materias extrañas, aceptando la presencia de burbujas de aire en cantidad tal que no afecte la calidad normal del producto. Los componentes deben estar uniformemente distribuidos. El producto deberá poseer sabor y olor distintivo debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor a sobre cocido, no deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos. Debe estar libre de la presencia de plagas (insectos o larvas).

Requisitos técnicos: Características fisicoquímicas de la mermelada: Sólidos solubles por lectura Refractométrica: a 20°C: 60 mínimo. pH a 20°C: 3.4 máximo % acidez (como ácido cítrico) 0.5 mínimo En la mermelada no se permite ningún tipo de almidón No se permite la presencia de anhídrido sulfuroso en el producto terminado. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 15789 de 1984 y el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Empaque y rotulado: Debe ser envasado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El producto se designará como mermelada de seguido del nombre de la fruta procesada. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

40. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	El producto se comercializará en empaque flexiplast por 1 Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 15789 de 1984 Resolución 14712 de 1984 Decreto 3075 de 1997

Elaboró:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

41. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:** MEZCLA DE SANGRE DESHIDRATADA CON CONDIMENTOS MORCISAN

42. **CODIGO UNSPSC:** 50171902

43. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN: 

GENERAL: Producto elaborado a partir de sangre animal apta para consumo humano, sometida a proceso de deshidratación controlada, mezclada con sal y condimentos naturales, destinada a ser rehidratada antes de su uso.

Características físicas y organolépticas: Presentación: polvo o granulado fino

Color: rojo oscuro, marrón rojizo o casi negro

Textura: seca, homogénea, sin grumos excesivos

Solubilidad: se hidrata fácilmente con agua o caldo

Humedad: baja (producto seco)

Ausencia de cuerpos extraños: no debe contener restos de hueso, plásticos, insectos, pelos, etc.

Apariencia

Polvo uniforme

Sin manchas verdosas, blancas o presencia de moho

Olor

Característico a sangre y especias

Sin olor rancio, ácido, putrefacto o amoniacal

Sabor (al reconstituirse o preparar)

Sabor intenso, salado y especiado

Sin amargor extraño ni sabor metálico excesivo

Textura (una vez hidratado)

Mezcla homogénea

Consistencia pastosa o líquida espesa según formulación

Requisitos técnicos: Materia prima

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Sangre de animales aptos para consumo humano

Procedente de mataderos autorizados

Con tratamiento térmico o proceso de deshidratación controlado

Parámetros técnicos mínimos esperados

Baja actividad de agua (Aw) para evitar crecimiento microbiano

Humedad controlada (producto seco)

Libre de contaminantes físicos y químicos

Contenido uniforme de condimentos

Buena estabilidad durante almacenamiento

Empaque y rotulado: El empaque debe ser apto para alimentos y con buena barrera contra humedad. El rotulado debe cumplir con normativa sanitaria y de etiquetado. Generalmente debe incluir:

Información mínima requerida

Nombre del producto: Mezcla de sangre deshidratada con condimentos (Morcisan)

Lista de ingredientes (en orden decreciente)

44. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Gramos o kilogramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4423 Registro INVIMA Resolución 2674 de 2013

Elaboró:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MEZCLA EN POLVO DE FLOR JAMAICA Y ANTIOXIDANTES

2. **CODIGO UNSPSC:** 50202311

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



REQUISITOS GENERALES:

Deberá presentarse en forma de polvo fino, seco y homogéneo, que permita su manipulación, transporte y almacenamiento sin afectar su calidad, sabor, aroma y propiedades funcionales.

Forma: Polvo uniforme, libre de grumos.

Color: Rojo intenso a rojo oscuro, característico de la flor de Jamaica.

Olor: Característico, ligeramente ácido, libre de olores extraños.

Sabor: Ácido-frutal típico, sin sabores anormales.

Consistencia: Fluida, seca, sin evidencia de humedad.

Humedad: Dentro de límites que garanticen estabilidad microbiológica.

Alteraciones: Libre de infestaciones, mohos visibles o deterioro.

Sustancias extrañas: Exento de impurezas, materiales extraños o contaminantes.

Inocuidad: El nivel de aditivos antioxidantes deberá ajustarse a la normatividad vigente y no representar riesgo para la salud.

REQUISITOS ESPECÍFICOS:

Valores aproximados por 100 gramos de mezcla (pueden variar según formulación):

Energía: 250–320 kcal

Proteínas: 5–7 g

Grasas totales: <2 g

Carbohidratos: 55–70 g

Fibra dietaria: 15–25 g

Compuestos fenólicos: Alto contenido (responsables de la actividad antioxidante)

Vitamina C: Presente de forma natural

Minerales: Calcio, hierro y magnesio en cantidades moderadas

Antocianinas: Principales responsables del color y capacidad antioxidante

Actividad antioxidante: Elevada, asociada a flavonoides y ácidos orgánicos.

El producto deberá cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos para alimentos deshidratados.

EMPAQUE Y ROTULADO:

El producto deberá envasarse en recipientes herméticos, de material grado alimenticio (vidrio, polietileno o material laminado), que lo protejan de la humedad, la luz y el oxígeno, evitando la degradación de sus compuestos activos.

El rótulo deberá contener:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Nombre del producto Nombre del fabricante o empacador (marca comercial) Lista de ingredientes Fecha de elaboración Fecha de vencimiento Número de lote Peso neto Condiciones de almacenamiento (lugar fresco y seco) Registro sanitario cuando aplique El etiquetado deberá cumplir con lo establecido en la **Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social** y demás normativas vigentes sobre rotulado de alimentos.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	
6. CERTIFICACION CALIDAD	

Elaboró:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:** MEZCLACOMPLETA FOSFATO PARA SALMUERA CON NITRAL (jamon phos super)

2. **CODIGO UNSPSC:** 50171902

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



DESCRIPCIÓN:
Se denomina mezcla completa fosfato para salmuera con nitral (Jamón Super) al preparado funcional en polvo diseñado para la elaboración de productos cárnicos curados, especialmente jamones, mediante su incorporación en salmueras de inyección o inmersión.

Esta mezcla está compuesta principalmente por fosfatos alimentarios, sales de curado (como nitrito de sodio en concentraciones reguladas), estabilizantes y coadyuvantes tecnológicos que permiten mejorar la capacidad de retención de agua, la textura, el rendimiento y la estabilidad del producto cárnico.

Los fosfatos actúan aumentando el pH y favoreciendo la extracción de proteínas miofibrilares, lo que mejora la emulsificación y la ligazón de agua y grasa. El nitral (agente de curado) contribuye al desarrollo del color rosado característico, inhibe el crecimiento de microorganismos patógenos como Clostridium botulinum y ayuda a prolongar la vida útil del alimento.

El producto se emplea exclusivamente como ingrediente tecnológico bajo dosificación controlada en la industria cárnica.

REQUISITOS GENERALES:

Deberá presentarse como un polvo homogéneo que permita su fácil disolución en agua para la preparación de salmueras sin afectar la calidad del producto final.

Forma: Polvo fino, libre de grumos.

Color: Blanco a ligeramente rosado, característico de la mezcla.

Olor: Neutro o ligeramente salino, libre de olores extraños.

Solubilidad: Alta solubilidad en agua potable para uso en salmuera.

Estabilidad: Mantener sus propiedades funcionales durante almacenamiento en condiciones secas.

Pureza: Libre de contaminantes físicos, químicos o microbiológicos.

Manipulación: Debe permitir dosificación precisa y mezcla uniforme.

Inocuidad: Cumplir con los límites máximos permitidos de nitritos y fosfatos establecidos por la legislación sanitaria.

REQUISITOS ESPECÍFICOS:
(Valores sujetos a formulación del fabricante y normatividad vigente)

Función principal: Retención de humedad y mejora de rendimiento cárnico.

Regulación de pH: Favorece aumento moderado del pH para mejorar funcionalidad proteica.

Desarrollo de color: Formación del color rosado estable típico del jamón curado.

Acción antimicrobiana: Inhibición de bacterias patógenas mediante sales de curado.

Mejora de textura: Aumenta firmeza, jugosidad y cohesión del producto.

Estabilidad oxidativa: Reduce enranciamiento y deterioro del producto.

Dosificación de uso: Según formulación tecnológica (generalmente aplicada en salmueras entre 5 % y 15 % de inyección respecto al peso de la carne, bajo control técnico).

Límites regulatorios: El contenido de nitrito residual en el producto terminado debe ajustarse a los máximos permitidos por la legislación sanitaria.

El producto debe cumplir con los criterios microbiológicos y de aditivos alimentarios establecidos para ingredientes utilizados en derivados cárnicos.

EMPAQUE Y ROTULADO:
Debe envasarse en empaques herméticos de material grado alimenticio (bolsas multilaminadas o recipientes plásticos sellados) que lo protejan de la humedad, la luz y la

contaminación, garantizando su estabilidad funcional.

El rótulo deberá incluir:

Nombre del producto

Uso previsto (mezcla funcional para salmuera en productos cárnicos)

Nombre del fabricante o distribuidor (marca comercial)

Número de lote

Fecha de fabricación

Fecha de vencimiento

Contenido neto

Instrucciones de uso y dosificación

Condiciones de almacenamiento (lugar fresco y seco)

Advertencia de uso exclusivo en la industria de alimentos

Registro sanitario correspondiente

El etiquetado deberá cumplir con la normatividad vigente aplicable, incluyendo la Resolución 5109 de 2005, reglamentaciones de aditivos alimentarios y disposiciones sanitarias para productos destinados al procesamiento de carne.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	
6. CERTIFICACION CALIDAD	

Elaboró:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:** MEZCLA COMPLETA FOSFATO PARA SALMUERA SIN NITRAL

2. **CÓDIGO UNSPSC:** 50171902

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:

DESCRIPCIÓN:

Se denomina mezcla completa fosfato para salmuera sin nitral (Jamón Phos Fino) al preparado funcional en polvo utilizado en la elaboración de productos cárnicos, especialmente jamones cocidos y derivados, cuya formulación contiene fosfatos alimentarios, sales y coadyuvantes tecnológicos, sin la adición de agentes de curado con nitritos o nitratos.

Su función principal es mejorar la capacidad de retención de agua, aumentar el rendimiento, estabilizar la emulsión cárnica y optimizar la textura del producto final. Los fosfatos actúan sobre las proteínas musculares aumentando su funcionalidad, favoreciendo la solubilización proteica y permitiendo una mejor distribución de la salmuera dentro del tejido cárnico.

Al no contener nitral, esta mezcla se emplea en productos donde no se requiere desarrollo de color de curado ni acción conservante asociada a nitritos, siendo utilizada en carnes procesadas frescas, cocidas o de consumo rápido bajo control de refrigeración.

REQUISITOS GENERALES:

Deberá presentarse como un polvo seco, homogéneo y de fácil disolución en agua, garantizando estabilidad durante su manipulación, transporte y almacenamiento.

Forma: Polvo fino, uniforme y libre de grumos.

Color: Blanco o ligeramente crema, característico de los fosfatos alimentarios.

Olor: Neutro, sin olores extraños.

Solubilidad: Completa y rápida en agua potable.

Consistencia: Fluida, sin evidencia de humedad o apelmazamiento.

Estabilidad: Mantener sus propiedades funcionales en almacenamiento seco.

Pureza: Libre de materias extrañas, contaminantes o adulteraciones.

Inocuidad: Cumplir con los límites permitidos de uso de fosfatos según legislación alimentaria vigente.

REQUISITOS ESPECÍFICOS:
(Valores funcionales sujetos a formulación del fabricante)

Función tecnológica: Incrementar retención de agua y rendimiento del producto cárnico.

Regulación de pH: Aumenta ligeramente el pH para mejorar la extracción de proteínas.

Mejora de textura: Favorece firmeza, cohesión y jugosidad.

Estabilidad de emulsión: Reduce pérdidas por cocción o exudación.

Ausencia de nitritos/nitratos: No genera color rosado de curado ni efecto conservante químico.

Aplicación: Preparación de salmueras por inyección, masajeo o inmersión.

Dosificación: Según formulación tecnológica del producto (bajo control técnico).

Cumplimiento normativo: Ajustado a los niveles máximos permitidos de fosfatos en productos cárnicos establecidos por la reglamentación sanitaria.

El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos exigidos para ingredientes de uso en la industria alimentaria.

EMPAQUE Y ROTULADO:
Debe envasarse en materiales grado alimenticio, herméticos y resistentes a la humedad (bolsas multilaminadas o recipientes plásticos sellados), que garanticen la estabilidad del

producto y eviten su contaminación.

El rótulo deberá contener:

Nombre del producto

Indicación: Mezcla funcional para salmuera sin nitral

Nombre del fabricante o marca comercial

Número de lote

Fecha de fabricación

Fecha de vencimiento

Peso neto

Instrucciones de uso y dosificación

Condiciones de almacenamiento (lugar fresco y seco)

Uso exclusivo para procesamiento de alimentos

Registro sanitario correspondiente

El etiquetado deberá cumplir con lo establecido en la **Resolución 5109 de 2005** y demás disposiciones sanitarias aplicables a ingredientes utilizados en productos cárnicos.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	
6. CERTIFICACION CALIDAD	

Elaboró:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MIEL DE ABEJAS ORGANICA**

2. **CODIGO UNSPSC:50192403**

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCIÓN: Sustancia dulce natural producida por abejas obreras a partir del néctar de plantas, de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de las mismas y que las abejas recolectan, transforman y combinan con sustancias específicas propias, depositan,

deshidratan, almacenan y dejan en el panal para su maduración y añejamiento al interior de la colmena.

La miel orgánica es aquella elaborada por abejas de la especie Apis mellifera bajo sistemas de producción apícola certificados como orgánicos, en los cuales las colmenas se ubican en zonas libres de contaminación, con fuentes florales provenientes de agricultura orgánica o vegetación silvestre no tratada con agroquímicos, y donde el manejo sanitario y productivo cumple con la normativa vigente para producción orgánica.

Todas sus formas de presentación deben garantizar inocuidad, trazabilidad y certificación orgánica conforme a la reglamentación nacional e internacional aplicable.

REQUISITOS GENERALES:

El color de la miel orgánica depende de su origen botánico, por lo que presenta una amplia gama que varía desde casi incolora hasta rojo ámbar o desde pardo claro verdoso hasta negro.

La miel orgánica puede presentar consistencia fluida, viscosa o cristalizada. El sabor y el aroma varían según la fuente floral predominante.

La miel orgánica destinada al consumo humano:

No debe presentar sabores, olores o elementos contaminantes que alteren sus características durante su producción, extracción, almacenamiento o comercialización.

No debe presentar indicios de fermentación o efervescencia.

No permite la adición de ingredientes, aditivos alimentarios, jarabes, azúcares u otras sustancias diferentes a la miel.

No debe someterse a tratamientos químicos o bioquímicos para modificar su cristalización o propiedades naturales.

No debe mezclarse con miel producida por abejas de diferente especie.

No debe retirarse el polen ni otros componentes naturales propios de la miel.

Debe estar exenta de contaminantes físicos, químicos y biológicos, especialmente residuos de plaguicidas sintéticos, medicamentos veterinarios no autorizados, metales pesados y organismos patógenos.

Debe provenir de colmenas manejadas bajo prácticas apícolas orgánicas, sin uso de antibióticos ni productos químicos de síntesis.

Debe estar libre de plagas y protegida de la humedad.

REQUISITOS ESPECÍFICOS:

La miel orgánica debe cumplir, como mínimo, con los parámetros fisicoquímicos establecidos para la miel convencional, además de los requisitos propios de certificación orgánica:

Sólidos insolubles en agua (% m/m):
Máximo 0,1 para miel extraída por centrifugación.
Máximo 0,5 para miel prensada.

Contenido de humedad (% m/m):
Máximo 20 %.
Hasta 21 % para mieles de origen tropical.

Contenido aparente de azúcares reductores (calculado como azúcar invertido) (% m/m):
Mínimo 60 % para miel floral.
Mínimo 45 % para miel de mielato.

Contenido aparente de sacarosa (% m/m):
Máximo 5 %.
Hasta 10 % para mieles de origen tropical.Contenido de sustancias minerales (cenizas) (% m/m):
Máximo 0,6 %.

Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la norma técnica vigente (por ejemplo, NTC 1273).

Debe cumplir con los límites máximos de residuos establecidos para productos orgánicos.

Debe contar con certificación orgánica emitida por un organismo acreditado.

EMPAQUE Y ROTULADO:

El producto debe envasarse en materiales aptos para contacto con alimentos, suficientemente inertes y que aseguren su conservación, calidad e inocuidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.

El rotulado debe cumplir con la normativa vigente (por ejemplo, Resolución 5109 de 2005 y

demás disposiciones aplicables) e incluir:

Denominación del producto: “Miel de Abeja Orgánica”.

Identificación del productor o envasador.

País de origen.

Número de lote.

Fecha de vencimiento o consumo preferente.

Registro sanitario correspondiente.

Sello o certificación orgánica vigente emitida por entidad autorizada.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Litro (L)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2154 de 2012 Resolución No. 5109 de 2005 Resolución 2906 de 2007 Resolución 333 de 2011. NTC 264 NTC 254 NTC 255

Elaboró:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
X **Pública**	☐ Pública Clasificada	☐ Pública Reservada

5. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MIEL DE ABEJAS

6. **CODIGO UNSPSC:50192403**

7. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: 2. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO:
DESCRIPCION:
Sustancia dulce natural producida por abejas obreras a partir del néctar de plantas, de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de las mismas y que las abejas recolectan, transforman y combinan con sustancias específicas propias y depositan, deshidratan, almacenan y dejan en el panal para su maduración y añejamiento al interior de la colmena.
La miel elaborada por las abejas de la especie Apis mellifera y todas sus formas de presentación para el consumo humano, las cuales en cualquier caso deben garantizar inocuidad.

REQUISITOS GENERALES:
El color de la miel de abejas depende de su origen botánico, por lo que presenta una gran variedad de colores que van desde casi incolora hasta rojo ámbar o desde pardo claro verdosos hasta negro.
La miel de abejas puede ser de consistencia fluida, viscosa o cristalizada. El sabor y el aroma varían, pero se derivan del origen de la planta. La miel de abejas para consumo humano no deberá presentar ningún sabor, aroma o elemento contaminante que cambie las características del producto durante su obtención, beneficio, almacenamiento o comercialización. La miel de abejas no debe presentar indicios de fermentación o efervescencia. No se permite la adición de ingredientes, aditivos para alimentos, u otras adiciones diferentes a miel de abejas. No se debe utilizar tratamientos químicos o bioquímicos para influir en la cristalización de la miel de abejas. No se debe mezclar miel de abejas producida por diferentes especies de abejas.No se debe retirar de la miel el polen, ni

tampoco alguno de sus componentes específicos. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad.

REQUISITOS ESPECIFICOS:
Sólidos insolubles en agua %: 0.1 mínimo para miel diferente a la prensada y 0.5 mínimo para miel prensada Contenido de humedad. % m/m 20 mínimo 21 mínimo para mieles de origen tropical
Contenido aparente de azúcar reductor, calculado como azúcar invertido. % m/m: 60 máximo (miel de mielato) y 45 máximo (miel floral)
Contenido aparente de sacarosa. % m/m 5 mínimo y 10 mínimo para mieles de origen tropical Contenido de sustancias minerales (cenizas). %m/m: ≤ 0.6 mínimo Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 1273.

EMPAQUE Y ROTULADO:
El producto debe ser envasado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.
El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Socia.

8. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Litro (L)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2154 de 2012 Resolución No. 5109 de 2005 Resolución 2906 de 2007 Resolución 333 de 2011. NTC 264 NTC 254 NTC 255

Elaboró:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] Pública	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MIGA DE PAN**

2. **CODIGO UNSPSC:50181904**

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCIÓN:

La miga de pan es la porción interna, blanda y esponjosa del pan, obtenida después del proceso de horneado de una masa elaborada principalmente a partir de harina de trigo, agua, levadura y sal, con o sin adición de otros ingredientes permitidos.

Se caracteriza por su estructura alveolar producto de la fermentación, su textura suave y su color variable según el tipo de harina utilizada. La miga puede destinarse al consumo directo como parte del pan o emplearse como ingrediente en preparaciones culinarias (rellenos, empanizados, aglutinantes, entre otros).

Debe ser apta para el consumo humano y cumplir con los requisitos de inocuidad establecidos en la normativa sanitaria vigente.

REQUISITOS GENERALES:

El color de la miga depende del tipo de harina empleada (refinada, integral u otras), variando desde blanco cremoso hasta marrón claro u oscuro.

La miga debe presentar:

Textura blanda, esponjosa y uniforme.

Estructura alveolar homogénea, sin cavidades excesivas ni compactación anormal.

Aroma y sabor característicos del pan fresco, sin olores extraños o desagradables.

Ausencia de moho visible, fermentación anormal o signos de deterioro.

Ausencia de cuerpos extraños, impurezas o contaminantes físicos.

No debe contener aditivos no autorizados ni residuos de sustancias químicas en niveles superiores a los permitidos por la normativa alimentaria vigente.

Debe estar libre de contaminación microbiológica que represente riesgo para la salud del consumidor y cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) durante su elaboración, almacenamiento y comercialización.

REQUISITOS ESPECÍFICOS:

Los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos deben ajustarse a la reglamentación nacional aplicable para productos de panificación. Entre ellos:

Contenido de humedad (% m/m): acorde al tipo de pan, generalmente entre 35 % y 45 %, según formulación.

Acidez: dentro de los límites establecidos para productos de panificación.

pH: característico del producto fermentado (aproximadamente entre 5,0 y 6,5).

Requisitos microbiológicos: cumplimiento de los límites establecidos para coliformes, mohos y levaduras, y ausencia de patógenos como *Salmonella spp.*

Si la miga de pan se comercializa como producto independiente (por ejemplo, miga desmenuzada), deberá cumplir adicionalmente con los requisitos aplicables a pan rallado o derivados de panificación según norma técnica vigente.

EMPAQUE Y ROTULADO:

La miga de pan debe envasarse en materiales aptos para contacto con alimentos que protejan el producto de la contaminación, la humedad excesiva y el deterioro microbiológico durante su almacenamiento y transporte.

El rotulado debe cumplir con la normativa sanitaria vigente e incluir:

Nombre del producto (ej. “Miga de Pan”).

Lista de ingredientes en orden decreciente de proporción.

Identificación del fabricante o distribuidor.

País de origen.

Contenido neto.

Fecha de vencimiento o consumo preferente.

Número de lote.

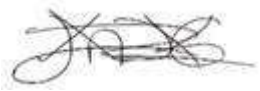
Registro sanitario correspondiente.

Declaración de alérgenos (por ejemplo, contiene gluten).

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Litro (L)
6. CERTIFICACIÓN CALIDAD	Resolución 2154 de 2012 Resolución No. 5109 de 2005 Resolución 2906 de 2007 Resolución 333 de 2011. NTC 264 NTC 254 NTC 255

Elaboró:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

9. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MOSTAZA

10. CODIGO UNSPSC:50171800

11. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: DESCRIPCION:
Es el producto obtenido de la semilla de la Mostaza``Sinapis alba'', L. (mostaza blanca), o de la ``Brassica nigra'',(mostaza negra) o de especies afines. Sus semillas sanas, limpias son frutos empleados como especia o condimento vegetal por su contenido de sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Entre las variedades de mostaza, más usadas tenemos la denominada mostaza blanca (Sinapis alba), la mostaza negra (Sinapis nigra) y la llamada mostaza salvaje (Sinapis arvensis), entre otras.

REQUISITOS GENERALES
El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: amarillo o amarillo amarronado característico de la variedad.
Sabor: picante.
Olor: fuerte.
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.

REQUISITOS ESPECIFICOS: Los productos desengrasados de la mostaza debe cumplir con los siguientes requisitos:
Humedad (%) m/m: 14%; máximo
Cenizas (%) m/m: 6%; máximo

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Cenizas insolubles (%) m/m: 1,5% máximo
Fibra bruta (%) m/m: 17% máximo.
Aceite esencial (%) m/m: 0.5% mínimo 1% máximo.
El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC1755.El producto no debe exceder los limites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.
EMPAQUE Y ROTULADO:
Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil.
El rótulo obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

12. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Litro (L)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2154 de 2012 Resolución No. 5109 de 2005 Resolución 2906 de 2007 Resolución 333 de 2011. NTC 264 NTC 254 NTC 255

Elaboró:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

45. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: NACHOS REDONDOS

46. CODIGO UNSPSC: 50192100

47. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

IMAGEN:

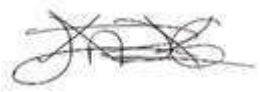


GENERAL:
Producto alimenticio elaborado a base de harina de maíz, agua, sal y otros ingredientes permitidos, sometido a proceso de cocción y fritura o horneado, con forma redonda y textura crujiente.
Características físicas y organolépticas:
Apariencia: Discos redondos uniformes.
Color: Amarillo dorado.
Textura: Crujiente y firme.
Sabor y olor: Característico a maíz tostado.
Requisitos técnicos:
Harina de maíz apta para consumo humano.
Libre de humedad excesiva y rancidez.
No exceder límites de grasas trans permitidas.
Empaque y rotulado:
Bolsa sellada grado alimenticio.
Debe indicar fecha de vencimiento, lote y registro sanitario.

48. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplimiento de límites de grasas trans según normativa nacional.

Elaboró:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

49. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:NARANJA CUBIERTA DE CHOCOLATE

50. CODIGO UNSPSC: 50161800

51. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:
Rodajas o trozos de naranja deshidratada o confitada, recubiertos con chocolate con mínimo 60% de cacao. Producto apto para consumo humano.
Características físicas y organolépticas:
Apariencia: Rodajas o segmentos cubiertos parcial o totalmente.
Color: Marrón oscuro con interior naranja.
Textura: Exterior firme, interior suave o ligeramente masticable.
Sabor y olor: Mezcla equilibrada entre cítrico y cacao intenso.
Requisitos técnicos:
Chocolate con mínimo 60% de cacao.
Fruta en buen estado, sin fermentación.
Cumplir normas sanitarias vigentes.
Empaque y rotulado:
Empaque hermético grado alimenticio.
Información nutricional y fecha de vencimiento visible**.**

52. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	g.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 1511 de 2011 (Productos de chocolate)

Elaboró:



FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

53. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: NIBS DE CACAO CUBIERTA DE CHOCOLATE

54. CODIGO UNSPSC: 50161800

55. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:
Producto elaborado a partir de trozos de cacao tostado (nibs), recubiertos con chocolate que contiene mínimo 60% de cacao. Apto para consumo humano.
Libre de impurezas, humedad excesiva o alteraciones en el chocolate.

Características físicas y organolépticas:
Apariencia: Pequeños trozos irregulares recubiertos uniformemente.
Color: Marrón oscuro brillante.
Textura: Crujiente por dentro y firme por fuera.
Sabor y olor: Intenso a cacao, ligeramente amargo y dulce equilibrado.

Requisitos técnicos:
Chocolate con mínimo 60% de cacao.
Libre de grasas diferentes a manteca de cacao (según norma).
No exceder límites de contaminantes permitidos.
Empaque y rotulado:
Empaque hermético grado alimenticio.
Debe indicar porcentaje de cacao, fecha de vencimiento y lote.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

56. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	g.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 1511 de 2011 (Reglamento técnico para cacao y chocolate).

Elaboró:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

57. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Orégano deshidratado

58. CODIGO UNSPSC: 50401817

59. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Especie aromática deshidratada utilizada como condimento en preparaciones culinarias como salsas,

carnes, pizzas, pastas, sopas y aderezos.

Características físicas y organolépticas:

Físicas:

- **Hojas secas enteras o trituradas.**
- **Color verde oliva a verde oscuro.**
- **Textura seca y quebradiza.**
- **Libre de cuerpos extraños (tierra, piedras, insectos).**

Organolépticas:

- **Aroma fuerte, característico y aromático.**
- **Sabor intenso, ligeramente amargo y picante.**
- **Olor fresco propio del orégano, sin humedad ni moho.**

Requisitos técnicos:

- Humedad máxima aproximada: 10–12%.
- Libre de contaminación microbiológica.
- Sin presencia de hongos o rancidez.
- Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Almacenamiento en lugar fresco, seco y protegido de la luz.

Empaque y rotulado:

- Empaque en bolsa o frasco grado alimenticio hermético.
- Debe incluir:
    - Nombre del producto
    - Peso neto
    - Fecha de vencimiento
    - Lote
    - Registro sanitario
    - Información del fabricante
    - País de origen

60. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Gramo (g) / Kilogramo (kg)

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	
6. CERTIFICACION CALIDAD		Resolución 2674 de 2013 (BPM).			

Elaboró:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

61. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PAN HAMBURGUESA

62. CODIGO UNSPSC: 50181901

63. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Productos alimenticios resultantes de la fermentación y horneo y mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura que puede contener ingredientes y aditivos permitidos por la

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

legislación sanitaria vigente. Se pueden adicionar otros ingredientes a los anteriormente mencionados con el objeto de mejorar la fermentación o el sabor. Los productos de panadería se clasifican según sabor en: dulces y de sal. Y según su textura en: panes blandos y de corteza crujiente, tostados, hojaldrados, panes con fibra, entre otros.

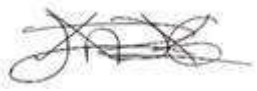
Requisitos técnicos:

pH.: 4.8 mínimo 6.0 máximo. Mohos y levaduras (UFC/g): 103 nivel aceptable de calidad. Salmonella en 25g: ausencia. Pan blando, tajado, sin adiciones, sin relleno, empacado en bolsa de Polietileno. El pan debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1363.

Empaque y rotulado: El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto
que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

64. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Paquete X 6 Und de 87 gr.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1363

Elaboró:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

65. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PAN TAJADO TIPO PULLMAN
66. CODIGO UNSPSC: 50181900
67. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	



GENERAL:
Productos alimenticios resultantes de la fermentación y horneo y mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura que puede contener ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria vigente. Se pueden adicionar otros ingredientes a los anteriormente mencionados con el objeto de mejorar la fermentación o el sabor. Los productos de panadería se clasifican según sabor en: dulces y de sal. Y según su textura en: panes blandos y de corteza crujiente, tostados, hojaldrados, panes con fibra, entre otros

Requisitos técnicos:
pH.: 4.8 mínimo 6.0 máximo. Mohos y levaduras (UFC/g): 103 nivel aceptable de calidad. Salmonella en 25g: ausencia. Pan blando, tajado, sin adiciones, sin relleno, empacado en bolsa de polietileno. El pan debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1363.

Empaque y rotulado:
El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

68. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Bolsa de polietileno, tamaño familiar de 680 gr.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1363

Elaboró:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

69. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PANELA PULVERIZADA LIMON

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

70. CODIGO UNSPSC: 50161509

71. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Producto sólido obtenido por evaporación de los jugos de la caña de azúcar después de la reducción del tamaño de partícula y con adición de saborizante de limón

Características físicas y organolépticas: Ingredientes: Jugo de caña de azúcar, ácido cítrico, saborizante de limón. Color: Clara y Oscura. Olor: Característico del producto. Sabor: Dulce, adicional a Limón. Apariencia: Granulada Textura: Granular, libre de partículas extrañas

Requisitos técnicos: 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. En la fabricación de la panela no se permite el uso de hidro sulfito de sodio, hiposulfito de sodio y cualquier otro blanqueador químico, el uso de azúcar, ni de mieles procedente de ingenios azucareros

Empaque y rotulado: El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

72. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social NTC 1311

Elaboró:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

73. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PANELA PULVERIZADA NARANJA

74. CODIGO UNSPSC: 50161509

75. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Producto sólido obtenido por evaporación de los jugos de la caña de azúcar después de la reducción del tamaño de partícula y con adición de saborizante de naranja

Características físicas y organolépticas: Ingredientes: Jugo de caña de azúcar, ácido cítrico, saborizante de naranja. Color: Clara y Oscura. Olor: Característico del producto. Sabor: Dulce, adicional a naranja. Apariencia: Granulada Textura: Granular, libre de partículas extrañas

Requisitos técnicos: Para la elaboración de panela sólo se podrá utilizar como materia prima

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

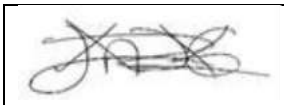
las mieles vírgenes procedentes de trapiches paneleros autorizados por la autoridad competente. Las mieles utilizadas en el procesamiento de la panela deben estar libres de olores, hongos, sabores extraños, ablandamiento, verdeo, insectos y fermentaciones. En la fabricación de la panela no se permite el uso de hidro sulfito de sodio, hiposulfito de sodio y cualquier otro blanqueador químico, el uso de azúcar, ni de mieles procedente de ingenios azucareros

Empaque y rotulado: El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

76. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social NTC 1311

Elaboró:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

77. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PANELA PULVERIZADA

78. CODIGO UNSPSC: 50161509

79. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



GENERAL:
Producto sólido obtenido por evaporación de los jugos de la caña
de azúcar después de la reducción del tamaño de partícula. 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. En la fabricación de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio, hiposulfito de sodio y cualquier otro blanqueador químico, el uso de azúcar, ni de mieles procedente de ingenios azucareros.
Requisitos técnicos:
Ingredientes: Jugo de caña de azúcar.
Color: Clara y Oscura.
Olor: Característico del producto.
Sabor: Dulce, adicional a Limón y Naranja
Apariencia: Granulada
Textura: Granular, libre de partículas extrañas.
Empaque y rotulado:
El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

80. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social NTC 1311

Elaboró:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

81. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PANELA

82. CODIGO UNSPSC: 50161509

83. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Producto sólido obtenido por evaporación de los jugos de la caña de azúcar después de la reducción del tamaño de partícula

Características físicas y organolépticas: Ingredientes: Jugo de caña de azúcar. Color: Clara y Oscura. Olor: Característico del producto. Sabor: Dulce. Apariencia: Granulada Textura: Granular, libre de partículas extrañas

Requisitos técnicos: 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. En la fabricación de la panela no se permite el uso de hidro sulfito de sodio, hiposulfito de sodio y cualquier otro blanqueador químico, el uso de azúcar, ni de mieles procedente de ingenios azucareros

Empaque y rotulado: El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

84. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social NTC 1311

Elaboró:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

85. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PAPAS FRITAS
86. CODIGO UNSPSC: 50192109
87. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



GENERAL:
Producto alimenticio obtenido a partir de papa fresca, pelada, cortada en bastones o rodajas y sometida a proceso de fritura en aceite vegetal comestible apto para consumo humano. Puede contener sal y otros condimentos permitidos por la normativa sanitaria vigente.
Debe estar libre de materias extrañas, humedad excesiva o signos de deterioro.

Características físicas y organolépticas:
Apariencia: Bastones o rodajas uniformes, crocantes.
Color: Dorado uniforme.
Textura: Crujiente por fuera y suave por dentro.
Sabor y olor: Característico a papa frita, sin olor a rancidez**.**

Requisitos técnicos:
Elaboradas con papa apta para consumo humano.
Aceite vegetal en buen estado, libre de rancidez.
Contenido de grasa dentro de los parámetros permitidos.
Cumplir con normas sanitarias vigentes.

Empaque y rotulado:
Envase en bolsa grado alimenticio o recipiente térmico.
Debe indicar fecha de elaboración y vencimiento.

88. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2674 de 2013 (Buenas Prácticas de Manufactura – BPM).

Elaboró:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PASTAS PARA LASAÑA

2. CODIGO UNSPSC: - 50192900 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:
DESCRIPCION: Producto higienizado, obtenido mediante un proceso tecnológico apropiado, preparado de la extrusión formado y secado apropiado de las diferentes figuras elaboradas a partir de una masa homogénea sin fermentar preparada con agua, y los derivados del trigo como sémola o semolato de trigo duro, se puede incorporar otros ingredientes tales como gluten, soya, huevos, leche, vegetales, jugos u otras farináceas u otro ingrediente permitido puede estar fortificado con la adición de proteínas, vitaminas y minerales.También se puede elaborar con patata o plátano o yuca y sémola de trigo, harinas pueden ser de maíz, castañas, con o sin la adición de aditivos permitidos. REQUISITOS GENERALES: Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico de las pastas alimentiicias. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad.El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas. REQUISITOS ESPECIFICOS: Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (acido láctico)% (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. Deberá cumplir con las requisitos establecidos en la NTC 1055 No se considera enriquecidos si al alimento se le adiciona solamente vitaminas A y D o C.Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 del Ministerio de Salud.Alimento enriquecido debe cumplir con, los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1989. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 EMPAQUE Y ROTULADO: Debe ser envasado o empacado en material inerte que le

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración.El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto.En el rótulo de los productos enriquecidos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Caja por 500 gramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 3075 de 1997 NTC 1055

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PASTAS PARA SOPA

2. CODIGO UNSPSC: 50192901
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:
DESCRIPCION: Producto higienizado, obtenido mediante un proceso tecnológico apropiado, preparado de la extrusión formado y secado apropiado de las diferentes figuras elaboradas a partir de una masa homogénea sin fermentar preparada con agua, y los derivados del trigo como sémola o semolato de trigo duro, se puede incorporar otros ingredientes tales como gluten, soya, huevos, leche, vegetales, jugos u otras farináceas u otro ingrediente permitido puede estar fortificado con la adición de proteínas, vitaminas y minerales.También se puede elaborar con patata o plátano o yuca y sémola de trigo, harinas pueden ser de maíz, castañas, con o sin la adición de aditivos permitidos. REQUISITOS GENERALES Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico de las pastas alimentiicias. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original.Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas. REQUISITOS ESPECIFICOS:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (acido láctico)% (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. Deberá cumplir con las requisitos establecidos en la NTC 1055 No se considera enriquecidos si al alimento se le adiciona solamente vitaminas A y D o C.Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 del Ministerio de Salud.Alimento enriquecido debe cumplir con, los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1989.Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 EMPAQUE Y ROTULADO: Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración.El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto.En el rótulo de los productos enriquecidos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Paquete plástico en 500 gramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 3075 de 1997 NTC 1055

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:: PIMIENTA NEGRA MOLIDA	
2. CODIGO UNSPSC:50171902 **https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios**	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** **DESCRIPCION: Polvo fino proveniente de la molienda de la pimienta entera, de color negro grisáceo y libre de cualquier partícula extraña. REQUISITOS GENERALES: Aspecto : Grano picadoColor: Negro grisáceoOlor : CaracterísticoSabor : Característico Extracto etereo/alcoholico: 6-11 %Humedad: < 12%Cenizas totales: < 7%Cenizas Insolubles: 1,5%Fibra bruta: < 14% Mantenerse en un lugar fresco y seco, herméticamente cerrado. Una vez abierto, debe conservarse tapado para evitar algún tipo de contaminación. REQUISITOS ESPECIFICOS: En buenas condiciones de almacenamiento, mantiene sus características organolépticas durante un año. se debe transportar en camiones cerrados a temperatura ambiente. EMPAQUE Y ROTULADO: Se utilizan bolsas de polietileno y yute plástico, en bolsas de material atóxico.** **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PIÑA EN ALMIBAR

2. CODIGO UNSPSC:50171904
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Producto 100% natural, obtenido por la selección, cocción y calado de piñas frescas, sanas, y maduras, estabilizadas y conservadas en medio azucarado, obteniendo un producto suave al masticar, con olor y sabor característico de la fruta. REQUISITOS GENERALES: Contiene jarabe de azúcar como líquido de cobertura; ácido cítrico como acidulante DESCRIPCION FISICO – QUIMCA °Brix (20 ºC)50 +/- 2 Acidez: 1 +/- 3 Fruta contenida mín. 60% pH (20°C): 3.5 +/- 0,2 DESCRIPCION MICROBIOLOGICA: NMP de coliformes totales/g : < 3 NMP de coliformes fecales: < 3 Recuento de mesófilos máximo ufc/g : 10 Esporas de clostridium sulfitoreductores ufc/g: < 10 N o de hongos y levaduras máximo ufc/g : 10 REQUISITOS ESPECIFICOS: Contenido en azucares de al menos 16 Brix Tolerancia de calidad del 5% (calculada sobre el peso), tolerancia del tamaño del 10%. EMPAQUE Y ROTULADO: Lata sellada sin abolladuras y/o oxidacion. Vida útil mínima de 12 meses en condiciones normales de almacenamiento al ambiente, en óptimas condiciones temperatura y humedad.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Lata x 565 gr.
6. CERTIFICACION CALIDAD	

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Polvo para Hornear

2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: El polvo para hornear Santillana es una levadura química de doble acción que se usa para aligerar la masa e incrementar el volumen de productos horneados como pasteles, biscochos y ponqués REQUISITOS GENERALES: Color: blanco, Olor: neutro, sabor Neutro REQUISITOS ESPECIFICOS Físicas: · Granulometría: con 90% pasa malla 200 · Humedad menos de 4.5% · Densidad: 0.94 g/cc · Polvo fluido Químicas: · PH= 6.87

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Libra (Lb).

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: REFRESCO EN POLVO SABORIZADO

2. CODIGO UNSPSC: 50202311 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Producto o mezcla en polvo sin alcohol con sabores a frutas,con o sin azúcar, sabores, colores y aditivos permitidos, se considera como bebidas destinadas fundamentalmente a calmar la sed y reemplazar el agua, o que pueden o no contener nutrientes y requerir de preparaciones específicas. El polvo para refresco puede ser instantáneo (disolver en agua), o mezcla que requiere de preparación específica (para preparan con leche u otras líquidos permitidos y requiere ser licuado), generalmente se toma bien fría. REQUISITOS GENERALES: El producto debe ser uniforme, libre de materiales extraños y cualquier sabor amargo, astringente o fermentado.El producto debe establecer la forma de preparación.Refresco instantáneo debe elaborarse en condiciones sanitarias adecuadas y limpias REQUISITOS ESPECIFICOS: Debe tener registro INVIMA.Refresco instantáneo debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 2229 de1994 del Ministerio de Salud.En su preparación se debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.En su elaboración se pueden adicionar aditivos (conservantes y antioxidantes

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

permitidos. EMPAQUE Y ROTULADO: Refrescos instantáneos se deben empacar o envasar en material adecuado atóxico, hermético que no altere las características físicas, químicas, organolépticas y sanitarias del producto y asegure su higiene y buena conservación.El rótulo del producto debe establecer el modo de uso.En su rótulo deberán cumplir con las demás disposiciones establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa x 1 Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2229 de 1994 del Ministerio de Salud. Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:SAL GRUESA O MARINA

2. CODIGO UNSPSC: 50171551
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: La sal marina es la sal procedente de la evaporación del agua de mar, las salinas son los centros por excelencia de producción de sal marina.La sal marina tiene un 86% de cloruro sódico (NaCl) y trazas de oligoelementos como calcio, cloruro de magnesio, potasio, yodo y manganeso. La sal marina refinada es compuesta casi exclusivamente de cloruro de sodio (más de 99%).La composición de la sal marina varía dependiendo de la situación geográfica de la salina. Algunas pueden ser más rica en sales de magnesio y en partículas de flora marina (plancton, algas microscópicas) que la sal del Mediterráneo. Y varía su proporción de yodo. REQUISITOS GENERALES: No debe contener impurezas orgánicas, arena y fragmento de concha. Color: blanco Apariencia: cristalino, higroscópico Solubilidad: altamente soluble en agua Textura: granulada No debe exceder los limites de metales pesados establecidos en el Decreto 547 de 1996 o norma que adicione modifique o sustituya REQUISITOS ESPECIFICOS: Requisitos fisicoquímicos que debe cumplir la sal de mar empleada para el consumo humano: Cloruro de sodio, NaCl m/m : 99 % mínimo Humedad % m/m: 0,2 % máximo. Fluor, Fluoruro, mg/kg (ppm): 180% mínimo a 220

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

máximo. Iodo, Yoduro, mg/kg (ppm): 50% mínimo a 100 máximo. Sulfatos, SO4 mg/kg: 2800 máximo. Calcio Ca+2 mg/kg: 1000 máximo. Magnesio Mg +2 mg/kg: 800 máximo. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 547 de 1996 y la NTC 1254 EMPAQUE Y ROTULADO: Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto, deben garantizar su conservación durante su vida útil.En el rotulo la sal yodada debe tener el contenido de yodo y flúor expresado en ppm.El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o la norma que modifique adicione o sustituya.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Empaque por 1 Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 547 del 1996 del Ministerio de Salud. NTC 516

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: : SAL REFINADA

2. CODIGO UNSPSC: 50171551 **https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios**

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: La sal para consumo humano puede ser refinada o yodada. La sal refinada es el producto final refinado constituido predominantemente por cloruro de sodio, que se obtiene a partir de la sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le ha adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o antiaglomerantes o anticompactante en cantidades permitidas La sal yodada es sal artificial que contiene yodo añadido en forma de la sal yodato de sodio. La sal común o sal de mesa se yoda para cubrir las carencias nutritivas de este elemento en algunas dietas.Para la yodación de la sal se utilizan dos formas químicas de yodo: el yoduro de potasio (KI), y el yodato de potasio (KIO3) es mucho más estable y resistente a la evaporización, a diferencia del Kl se puede utilizar con sal sin purificar expuesta a calor u humedad excesiva.A la sal yodada se le puede adicionar flúor.Grano blanco enriquecido con yodo de acuerdo a la normatividad vigente. - Ingredientes: cloruro de sodio, yoduro de potasio, fluoruro de potasio y anticompactante ferrocianuro de sodio (E-535). - Producto obtenido del proceso de evaporación al vacío y purificación de salmuera. REQUISITOS GENERALES: La sal se debe presentar en forma de cristales blancos, inodoros y sabor salino característico. La sal debe estar exenta de sabores y olores extrañosNo debe contener impurezas orgánicas, arena y

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

fragmento de concha. Color: blanco Apariencia: cristalino, higroscópico Solubilidad: altamente soluble en agua Textura finamente granulada No debe exceder los limites de metales pesados establecidos en el Decreto 547 de 1996 o norma que adicione modifique o sustituya REQUISITOS ESPECIFICOS: - Debe tener color uniforme, no debe tener grumos, ni materiales o contaminantes extraños. - Exenta de excretas animales.La sal debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1254 EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias prima. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa por 1000 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplir con la NTC 1254 Decreto 0547 del 19 de marzo de 1996 o norma que se adicione modifique o sustituy

}

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SALSA DE TOMATE

2. CODIGO UNSPSC:50171800 **https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios**

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Producto higienizado elaborado a partir de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros enteros troceados o triturados o de pulpa, pasta o concentrado de tomate adicionado de sal edulcorantes vinagre condimentos especies, con o sin la adición de aditivos permitidos. REQUISITOS GENERALES: La salsa de tomate deberá presentar las siguientes características organolépticas: - Aspecto: Consistencia blanda y uniforme. - Olor: propio del tomate y libre de olores extraños. - Sabor: agridulce y libre de sabores extraños. - Color: rojo uniforme, (Grado A o C de Munsell) no deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos.No se permite la adición de almidones naturales o modificados.Debe estar libre de la presencia de plagas (insectos o larvas). REQUISITOS ESPECIFICOS: Características fisicoquímicas de la salsa de tomate: Humedad en % :73 máximo Sólidos totales en % a 20°C: 31% mínimo 38.0 % máximo Acidez, como ácido acético %: 0,85 mínimo 2.5 máximo La salsa de tomate debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 921Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 del Ministerio de Salud.Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO: Debe ser envasado en

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto.El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	El producto se comercializará en empaque Galón x 4000 gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 15790 de 1984 NTC 921 Decreto 3075 de 1997

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SALSA NEGRA

2. CODIGO UNSPSC:- 50171831
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Es un condimento líquido fermentado usado como saborizante de salsas (sobre todo en la cocina inglesa). Se elabora a base de vinagre, melaza o azúcar, jarabe de maíz, agua, chilli, salsa soja, proteína de soya, pimentón, tamarindo, anchoas, cebollas, chalotas, sal, clavo de olor y ajo. Se considera un reforzador del sabor empleado en diversos platos. REQUISITOS GENERALES: Las materias primas empleadas en la elaboración del producto, deben ser inspeccionados, previo al uso y deben cumplir con los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y sensoriales que garanticen un producto inocuo. El producto debe cumplir con las condiciones organolépticas, microbiológicas y físico químicas. Cuando se utilicen colorantes artificiales, la cantidad máxima permitida es del 3%. REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 409. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto se debe empacar en recipientes

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC5121 y NTC 5122.El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco plástico de 500 ml.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Norma Técnica Colombiana NTC 409 Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social Norma Técnica Colombiana NTC 512-1 Norma Técnica Colombiana NTC 512-2

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SALSA DE SOYA

2. CODIGO UNSPSC: - 50172001 **https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios**

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: La salsa soya es un condimento producido al fermentar semillas de soya con los hongos Aspergyllus Orizae o Aspergillus Sojae REQUISITOS GENERALES: Ingredientes: agua, proteína vegetal hidrolizada (soya, maíz), contiene gluten de maíz. Las materias primas empleadas en la elaboración del producto, deben ser inspeccionados, previo al uso y deben cumplir con los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y sensoriales que garanticen un producto inocuo. El producto debe cumplir con las condiciones organolépticas, microbiológicas y fisicoquímicas. Cuando se utilicen colorantes artificiales, la cantidad máxima permitida es del 3%. REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 409. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC5121 y NTC 5122.El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco plástico de 500 ml.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Norma Técnica Colombiana NTC 409 Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social Norma Técnica Colombiana NTC 5121 Norma Técnica Colombiana NTC 5122

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:ESPAGUETTI

2. CODIGO UNSPSC: 50192900 **https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios**

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Producto higienizado, obtenido mediante un proceso tecnológico apropiado, preparado de la extrusión formado y secado apropiado de las diferentes figuras elaboradas a partir de una masa homogénea sin fermentar preparada con agua, y los derivados del trigo como sémola o semolato de trigo duro, se puede incorporar otros ingredientes tales como gluten, soya, huevos, leche, vegetales, jugos u otras farináceas u otro ingrediente permitido puede estar fortificado con la adición de proteínas, vitaminas y minerales.También se puede elaborar con patata o plátano o yuca y sémola de trigo, harinas pueden ser de maíz, castañas, con o sin la adición de aditivos permitidos. REQUISITOS GENERALES: Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico de los espaguetti.Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original.Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad.El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas REQUISITOS ESPECIFICOS: Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína %

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

(m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. Deberá cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1055 No se considera enriquecidos si al alimento se le adiciona solamente vitaminas A y D o Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 del Ministerio de Salud. Alimento enriquecido debe cumplir con, los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1989. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 EMPAQUE Y ROTULADO: Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración.El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto.En el rótulo de los productos enriquecidos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	El producto se comercializará en paquete de 500 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 3075 de 1997 NTC 1055

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:UVAS PASAS

2. CODIGO UNSPSC:50192110 **https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios**

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: denomina pasa, uva pasa o pasa de uva a la uva seca, o al producto preparado con uvas sanas de variedades que se ajustan a la características de Vitis vinfera L., la uva o parte de la misma se deshidratada, proceso que consiste en removerle parcialmente el agua de constitución con o sin adición de ingredientes y aditivos permitidos.El proceso de deshidratación de las uvas se puede realizar empleando las técnicas de atomización, secado en rodillos, secado al vacío en bandejas o en cámaras de sacado por aire caliente. REQUISITOS GENERALES: Características organolépticas de la uva pasa: Color: negro azulado. Sabor: dulce característico de la uva pasa. Olor: propio de la fruta. La uva pasa puede o no contener semilla.Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original.Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas.El producto debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad. REQUISITOS ESPECIFICOS: Las uvas pasas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4931.En su elaboración se debe cumplir con el decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. EMPAQUE Y ROTULADO: El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y tamaño.El producto debe ser empacado en un empaque que evite su deterioro y contaminación, y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.El rótulo de la uva pasa debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	El producto será comercializado en empaque de polietileno de 500gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4931

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: VINAGRE BLANCO

2. CODIGO UNSPSC: 50171707
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Vinagre: Producto de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de origen agrícola que contengan azúcares o sustancias amiláceas. Según la materia prima originaria se establece la siguiente clasificación:Vinagre de vino: producto obtenido exclusivamente por fermentación acética del vino.Vinagre de frutas: producto obtenido a partir de frutas o bayas.Vinagre de sidra: producto obtenido a partir de la sidra o sus piquetas.Vinagre de alcohol: producto obtenido por la fermentación acética de alcohol destilado de origen agrícola.Vinagre de cereales: producto obtenido sin destilación intermedia por el procedimiento de doble fermentación alcohólica y acética, de cualquier cereal en grano, cuyo almidón se ha desdoblado en azúcares mediante un procedimiento distinto al de la diastasa de la cebada malteada.Vinagre de malta: producto obtenido sin destilación intermedia por el procedimiento de doble fermentación alcohólica y acética a partir de la cebada malteada, con o sin adición de grano, cuyo almidón se ha desdoblado en azúcares mediante la diastasa de la cebada malteada.Vinagre de miel de abejas: producto obtenido a partir de miel de abejas.Vinagre de suero de leche. Producto obtenido a partir de suero de leche. REQUISITOS GENERALES: El producto debe ser

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

uniforme, libre de materiales extraños y de cualquier sabor amargo.Se permite la adición de plantas, condimentos, especias y frutas, o sus partes frescas, secas, deshidratadas o concentradas, troceadas o no, en cantidad suficiente para dar al vinagre el aroma, sabor o aspecto característico, hasta un límite máximo de 150 gramos/litro del producto listo para el consumo, así como sus extractos o aromas naturales. Características organolépticas: Color: propio del producto según materia prima empleada. Sabor: ácido Olor: cítrico, propio de la materia prima empleada. En producto no se permite la presencia de materias extrañas objetables como pulpa, semillas, hojas piel entre otros. REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos: - Acidez total g/l, expresado en ácido acético, no inferior a 50.0 - 60.0 - Alcohol residual no superior a 0.5 % - Metanol g/l no excederá 1.0 - Acetoina mg/l – 30 (Para vinagre de vinos) - Sulfatos g/l expresado en sulfato potásico máximo 2.0 - Cloruros g/l expresado en cloruro sódico no superior a 1,0 Debe tener registro INVIMA.Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 775 de 2008 del ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO: El vinagre, se deben empacar o envasar en material grado alimenticio, inerte, resistente y hermético que no altere las características físicas, químicas y sanitarias del producto y asegure su higiene y buena conservación. **El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.** **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Galon x 4 Lt.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 775 de 2008 del Ministerio de la Protección Social

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BOLSA DE POLIETILENO 1 KG TRANSPARENTE

2. CODIGO UNSPSC: 78121500
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Empaque elaborado a partir de polietileno (PE) es químicamente el polímero más simple. Es químicamente inerte. Se obtiene de la polimerización del etileno. REQUISITOS GENERALES: Debe estar libre de elementos extraños. Para usos permitidos por la normatividad sanitaria se pueden utilizar materiales de polietileno reciclados, aglomerados y triturados siempre que se cumplan los requisitos especificados en la norma para el material haya sido modificado o alterado en modo alguno conforme a la reglamentación de contacto con alimentos o requisitos similares. REQUISITOS ESPECIFICOS: Los empaques elaborados con películas de polietileno de baja densidad para uso general y aplicación en empaques que no están en contacto con alimentos deben cumplir con la Norma NTC 1007 que cubre las películas de polietileno sin pigmentar, sin soportes, de láminas de polietileno de baja densidad como las especiadas en los polietilenos de la clase 1 por la norma ASTM D4976. Los empaques para alimentos deben cumplir con la NTC 1257 que establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos. Capacidad de 1 Kilogramo. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto se debe

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

empacar en un material que no ocasione daño al producto y lo conserve en buenas condiciones durante el transponte y almacenamiento. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1257

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:BOLSA DE POLIETILENO 2 KG TRANSPARENTE

2. CODIGO UNSPSC: 78121500 **https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios**

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Empaque elaborado a partir de polietileno (PE) es químicamente el polímero más simple. Es químicamente inerte. Se obtiene de la polimerización del etileno. REQUISITOS GENERALES: Debe estar libre de elementos extraños. Para usos permitidos por la normatividad sanitaria se pueden utilizar materiales de polietileno reciclados, aglomerados y triturados siempre que se cumplan los requisitos especificados en la norma para el material haya sido modificado o alterado en modo alguno conforme a la reglamentación de contacto con alimentos o requisitos similares. REQUISITOS ESPECIFICOS: Los empaques elaborados con películas de polietileno de baja densidad para uso general y aplicación en empaques que no están en contacto con alimentos deben cumplir con la Norma NTC 1007 que cubre las películas de polietileno sin pigmentar, sin soportes, de láminas de polietileno de baja densidad como las especiadas en los polietilenos de la clase 1 por la norma ASTM D4976. Los empaques para alimentos deben

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

cumplir con la NTC 1257 que establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos. Capacidad de 2 Kilogramo. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto se debe empacar en un material que no ocasione daño al producto y lo conserve en buenas condiciones durante el transponte y almacenamiento. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1257

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:BOLSA DE POLIETILENO 5 KG TRANSPARENTE

2. CODIGO UNSPSC: 78121500
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Empaque elaborado a partir de polietileno (PE) es químicamente el polímero más simple. Es químicamente inerte. Se obtiene de la polimerización del etileno. REQUISITOS GENERALES: Debe estar libre de elementos extraños. Para usos permitidos por la normatividad sanitaria se pueden utilizar materiales de polietileno reciclados, aglomerados y triturados siempre que se cumplan los requisitos especificados en la norma para el material haya sido modificado o alterado en modo alguno conforme a la reglamentación de contacto con alimentos o requisitos similares. REQUISITOS ESPECIFICOS: Los empaques elaborados con películas de polietileno de baja densidad para uso general y aplicación en empaques que no están en contacto con alimentos deben cumplir con la Norma NTC 1007 que cubre las películas de polietileno sin pigmentar, sin soportes, de láminas de polietileno de baja densidad como las especiadas en los polietilenos de la clase 1 por la norma ASTM D4976. Los empaques para alimentos deben

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

cumplir con la NTC 1257 que establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos. Capacidad de 5 Kilogramo. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto se debe empacar en un material que no ocasione daño al producto y lo conserve en buenas condiciones durante el transponte y almacenamiento. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1257

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BOLSA PARA CONGELAR CON CIERRE ZIP

2. CODIGO UNSPSC: 78121500 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Bolsa para congelar con cierre zip de polietileno transparente para 250 gramos. Paquete de 20 unidades REQUISITOS GENERALES: Color: color transparente Material polietileno REQUISITOS ESPECIFICOS: Bolsa para congelar con cierre zip de polietileno transparente para 250 gramos. Empacar alimentos EMPAQUE Y ROTULADO: El empaque debe garantizar su conservación y evitar contaminación

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

5. UNIDAD DE MEDIDA	El producto podrá ser distribuido o comercializado empacado en cajas de 20 unidades
6. CERTIFICACION CALIDAD	Deben cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:BOLSAS PARA BASURA NEGRA

2. CODIGO UNSPSC:78121500
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Talega de plástico utilizada para depositar los desechos, diferentes a elementos punzantes, producidos por las actividades domésticas, comerciales, industriales y hospitalarias, entre otras. Existen tres tipos de bolsas: Tipo A: para desechos generados por actividades domésticas y de pequeños negocios Tipo B: para desechos generados por actividades domésticas comerciales o industriales, en viviendas multifamiliares, establecimientos de comercio grandes, industria y otros. Tipo C: para desechos generados en las actividades domésticas en apartamentos. REQUISITOS GENERALES: Elaboradas en polietileno de baja densidad PEBD. REQUISITOS ESPECIFICOS: Fabricadas en película tipo 2, grado 2, de acuerdo con la Norma Técnica Colombiana NTC 1007. Debe cumplir con las especificaciones de resistencia al impacto y resistencia al desgarre descritas en la Norma Técnica Colombiana NTC 1449. Deben especificarse los colores por tipo de desecho, si es necesario. EMPAQUE Y ROTULADO: Las bolsas de basura se deben empacar de acuerdo con lo convenido entre comprador vendedor. El empaque de las bolsas para basura debe estar etiquetado, especificando el material del que están elaboradas, el tipo de bolsa, el peso que soporta, nombre y dirección del fabricante o importador, lote y fecha de

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

producción y país de origen. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Por Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1007 y de acuerdo con las dimensiones de espesor, ancho largo, especificadas en la NTC 1449.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BOLSAS PARA BASURA VERDE

2. CODIGO UNSPSC: - 78121500
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Talega de plástico utilizada para depositar los desechos, diferentes a elementos punzantes, producidos por las actividades domésticas, comerciales, industriales y hospitalarias, entre otras. Existen tres tipos de bolsas:Tipo A: para desechos generados por actividades domésticas y de pequeños negociosTipo B: para desechos generados por actividades domésticas comerciales o industriales, en viviendas multifamiliares, establecimientos de comercio grandes, industria y otros.Tipo C: para desechos generados en las actividades domésticas en apartamentos REQUISITOS GENERALES: Elaboradas en polietileno de baja densidad PEBD. REQUISITOS ESPECIFICOS: Fabricadas en película tipo 2, grado 2, de acuerdo con la Norma Técnica Colombiana NTC 1007. Debe cumplir con las especificaciones de resistencia al impacto y resistencia al desgarre descritas en la Norma Técnica Colombiana NTC 1449. Deben especificarse los colores por tipo de desecho, si es necesario EMPAQUE Y ROTULADO: Las bolsas de basura se deben empacar de acuerdo con

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

lo convenido entre comprador vendedor. El empaque de las bolsas para basura debe estar etiquetado, especificando el material del que están elaboradas, el tipo de bolsa, el peso que soporta, nombre y dirección del fabricante o importador, lote y fecha de producción y país de origen. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Por unidades
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1007 y de acuerdo con las dimensiones de espesor, ancho largo, especificadas en la NTC 1449.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:BOLSA LECHOSA Y BOLSA TINA PARA CANASTILLAS

2. CODIGO UNSPSC: - 78121500 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: color blanco(para empacar alimentos) de medidas 60 por 70 y lade canastilla 60 por 50 no perecederos REQUISITOS GENERALES: color blanco CARACTERISTICAS FISICO / QUIMICAS 4 micras de grosor REQUISITOS ESPECIFICOS: Que no le llegue la luz directa VIDA UTIL 2 años EMPAQUE Y ROTULADO: 50 por empaque

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

5. UNIDAD DE MEDIDA	50 por empaque
6. CERTIFICACION CALIDAD	

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CONTENEDOR PARA SOPA 16 Oz EMPAQUE ECOLOGICO	
2. CODIGO UNSPSC: 52151502 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** **DESCRIPCION: Bowl de 16 onzas biodegradable elaborada a base de almidón de maíz. REQUISITOS GENERALES: Producto eco-usables elaborados a base de almidón de maíz para servir, empacar, conservar, almacenar, distribuir y transportar alimentos. REQUISITOS ESPECIFICOS: Contenedor biodegradable en forma de taza con tapa. Capacidad: 16 Oz / 500 ml. Peso Unit: 22 gr. EMPAQUE Y ROTULADO: Caja de 12 x 40. Medida: 58x44x35 cm.** **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Paquete x 10 unidades.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplen con la aprobación de la FDA para el contacto con alimentos.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:CONTENEDOR LUNCH EMPAQUE ECOLOGICO
2. CODIGO UNSPSC: 52151506 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** **DESCRIPCION: Portacomida sin division biodegradable elaborado a base de almidón de maíz. REQUISITOS GENERALES: Producto eco-usables elaborados a base de almidón de maíz para servir, empacar, conservar, almacenar, distribuir y transportar alimentos. REQUISITOS ESPECIFICOS: Contenedor liso sin division en forma de contenedor. Medidas: 23x23x9 cm Peso Unit: 76 gr. EMPAQUE Y ROTULADO: Caja de 2 x 100 und. Medida: 48x24x8 cm.** **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplen con la aprobación de la FDA para el contacto con alimentos.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:CREMA LAVAPLATOS

2. CODIGO UNSPSC: 53131608
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Sustancia que por acción química disuelve la grasa y la suciedad adherida a objetos, comúnmente utilizado para lavar utensilios de cocina. Puede ser sólido o semisólido REQUISITOS GENERALES: El producto debe contar con registro sanitario.El producto debe presentar consistencia homogénea, no poseer olores objetables. No puede dejar remanentes al tacto de color u olor desagradables en los objetos lavados.No puede contener sustancias que irriten la piel en condiciones normales de uso.No puede contener sustancias peligrosas para el medio ambiente, debe ser biodegradable, no toxico, ni inflamable. REQUISITOS ESPECIFICOS El producto debe cumplir con la Norma Técnica Colombiana NTC 2860, que establece los requisitos que debe cumplir la pasta empleada para lavar loza. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe estar empacado de forma tal que se conserve su calidad durante su transporte y almacenamiento.Su rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC-5465 que establece los requisitos para el etiquetado de los productos de aseo y limpieza.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Pote x 500 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 2860

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: : CUCHARA GRANDE DESECHABLE

2. CODIGO UNSPSC:- 52151503 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:

GENERAL:

DESCRIPCION: Los cubiertos desechables son cualquier utensilio o instrumento empleado de forma manual para servir, cortar y especialmente ingerir alimentos sólidos o líquidos por seres humanos, no son fabricados para ser reutilizados después de su uso. Los elementos que componen la cubertería son generalmente los tenedores, las cucharas y los chuchillos. Los cubiertos contienen piezas plásticas generalmente fabricadas en polipropileno y poliestireno. La cuchara es el utensilio que consiste en una pequeña cabeza cóncava en el extremo de un mango, y es comúnmente utilizada para consumir alimentos líquidos o muy particulados. REQUISITOS GENERALES: Los cubiertos desechables deben estar elaborados en materiales que cumplan con las condiciones sanitarias y físico mecánicas para su adecuado uso y debe garantizarse que el producto

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

que se consuma no sufra deterioro ni contaminación debido al contacto con el cubierto desechable. REQUISITOS ESPECIFICOS: Los colores más utilizados son blancos y transparentes, pero pueden ser presentadas en diferentes colores. La longitud es de 19 cm. El ancho del cubierto puede variar dependiendo de la longitud y funcionalidad. Material: Polipropileno. EMPAQUE Y ROTULADO: Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. El empaque debe estar rotulado con la identificación del fabricante o marca, lote, contenido, condiciones de manejo y país de origen. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Paquete x 100 unidades.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica y el material debe cumplir la NTC 5023: Materiales, compuestos y artículos plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas.

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CUCHARITA POSTRE DESECHABLE

2. CODIGO UNSPSC: 52151503
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Los cubiertos desechables son cualquier utensilio o instrumento empleado de forma manual para servir, cortar y especialmente ingerir alimentos sólidos o líquidos por seres humanos, no son fabricados para ser reutilizados después de su uso. Los elementos que componen la cubertería son generalmente los tenedores, las cucharas y los chuchillos. Los cubiertos contienen piezas plásticas generalmente fabricadas en polipropileno y poliestireno. La cuchara es el utensilio que consiste en una pequeña cabeza cóncava en el extremo de un mango, y es comúnmente utilizada para consumir alimentos líquidos o muy particulados. REQUISITOS GENERALES: Los cubiertos desechables deben estar elaborados en materiales que cumplan con las condiciones sanitarias y físico mecánicas para su adecuado uso y debe garantizarse que el producto que se consuma no sufra deterioro ni contaminación debido al contacto con el cubierto desechable. REQUISITOS ESPECIFICOS: Los colores más utilizados son blancos y transparentes, pero pueden ser presentadas en diferentes colores. La longitud es de 12 cm. El ancho del cubierto puede variar dependiendo de la longitud y funcionalidad. Material: Polipropileno. EMPAQUE Y ROTULADO: Debe empacarse con materiales

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. El empaque debe estar rotulado con la identificación del fabricante o marca, lote, contenido, condiciones de manejo y país de origen. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Paquete x 100 unidades.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica y el material debe cumplir la NTC 5023: Materiales, compuestos y artículos plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CUCHILLO DESECHABLE

2. CODIGO UNSPSC: -52151503 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Los cubiertos desechables son cualquier utensilio o instrumento empleado de forma manual para servir, cortar y especialmente ingerir alimentos sólidos o líquidos por seres humanos, no son fabricados para ser reutilizados después de su uso. Los elementos que componen la cubertería son generalmente los tenedores, las cucharas y los chuchillos. Los cubiertos contienen piezas plásticas generalmente fabricadas en polipropileno y poliestireno. La cuchara es el utensilio que consiste en una pequeña cabeza cóncava en el extremo de un mango, y es comúnmente utilizada para consumir alimentos líquidos o muy particulados. REQUISITOS GENERALES: Los cubiertos desechables deben estar elaborados en materiales que cumplan con las condiciones sanitarias y físico mecánicas para su adecuado uso y debe garantizarse que el producto que se consuma no sufra deterioro ni contaminación debido al contacto con el cubierto desechable. REQUISITOS ESPECIFICOS: Los colores más utilizados son blancos y

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

transparentes, pero pueden ser presentadas en diferentes colores. La longitud es de 19 cm. El ancho del cubierto puede variar dependiendo de la longitud y funcionalidad. Material: Polipropileno. EMPAQUE Y ROTULADO: Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. El empaque debe estar rotulado con la identificación del fabricante o marca, lote, contenido, condiciones de manejo y país de origen. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Paquete x 100 unidades.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica y el material debe cumplir la NTC 5023: Materiales, compuestos y artículos plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: DESENGRASANTE LIQUIDO INDUSTRIAL

2. CODIGO UNSPSC: 47131821
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Un desengrasante es una mezcla de sustancias químicas limpiadoras, fuertemente activas, que penetran en los depósitos de suciedad y los desprenden, dejando las superficies completamente limpias y libres de residuos. REQUISITOS GENERALES: Debe contar don Registro sanitario.El desengrasante puede ser utilizado puro o diluido en agua. El producto no debe ser almacenado en cercanías de fuentes de ignición, tales como: equipos de soldadura, eléctricos, generadores de vapor, etc.El producto debe almacenarse en lugares frescos y con suficiente ventilación y siempre debe manipularse con guantes REQUISITOS ESPECIFICOS El desengrasante está formulado con una mezcla pura de solventes tipo hidrocarburos y unos solventes 100% naturales biodegradables. No contiene solventes clorados que dañen la capa de ozono y debe poseer un alto índice de solubilidad. ESTADO FISICO Liquido Translucido. OLOR Característico. COLOR Amarillo. DENSIDAD 1.04- 1.06 g/ml. Debe ser Biodegradable. PH 6,5 - 7,5 SOLUBILIDAD EN AGUA Completamente Soluble. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe ser envasado en recipientes adecuados de forma tal que protejan el

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

producto, y a las personas que lo manipulan, y lo conserven durante su transporte y almacenamiento.Su rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC-5465 que establece los requisitos para el etiquetado de los productos de aseo y limpieza, e incluir los ingredientes activos.El envase debe ser nuevo, en plástico o canecas metálicas y venir debidamente sellado, sin observarse el re envasamiento del producto. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Desengrasante líquido, envasado en galón
6. CERTIFICACION CALIDAD	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:: DESINFECTANTE AMONIO CUATERNARIO

2. CODIGO UNSPSC:47131803 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Desinfectante de amplio espectro. Es un compuesto formulado con un 40% de radicales alquílicos y bencílicos en forma de perla seca, encapsulados en un 60 % de urea quelatada tipo G.R.A.S (Generalmente Reconocida como Segura). REQUISITOS GENERALES: Desinfectante para uso en superficies, alimentos, equipos y utillaje, manos, guantes y manipuladores. REQUISITOS ESPECIFICOS: Sabor: insípido en solución, ligeramente amargo. Olor: característico, ligero Color: blanco puro o blanco hueso en estado sólido. Incoloro en solución. Apariencia: producto sólido granulado en cristales. pH (20ºC) 1 gramo/litro: 6.5 – 7.5 Acidez como HCI: 50 – 55 mg HCI/100 g Densidad: 0.6154 gr/ml Valoración volumétrica de n –alquil Dimetilbencil amonio. 38.1 – 41.1 % EMPAQUE Y ROTULADO: el empaque respectivo para conservar sus características. mínimo 2 año de vencimiento

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Envase de PVC de 1 Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Deben cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESCOBA DURA

2. CODIGO UNSPSC: 47131600
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Utensilio de limpieza consistente en un mango alargado y una base, sobre la cual se fijan cerdas flexibles para limpiar y barrer los pisos. El mango está unido a la base de la escoba mediante un soporte enroscado. REQUISITOS GENERALES: El mango o cabo debe estar elaborado en un material que permita su manejo adecuado, debe presentar textura uniforme y estar libre de astillas, grietas, rasgaduras, ampollas u otros defectos que afecten su uso normal.La escoba puede estar provista sistema para colgar, consistente en la presencia de un gancho u orificio en el extremo superior.La escoba debe estar elaborada con materiales que garanticen su uso, sin riesgo de ruptura o deformado de sus partes, que impidan su adecuado funcionamiento. REQUISITOS ESPECIFICOS Longitud mínima de 120 cm. El mango debe ser en polipropileno o metalico. Debe permitir el cambio del mango o de las cerdas. Base de plástico: Caja rosca y con fibra de poliéster.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Longitud de la base: 25 cm mínimo. Longitud de la fibra 10 cm mínimo. Longitud de barrido: mínima de 35 cm. Las cerdas deben ser de tipo duro. EMPAQUE Y ROTULADO: Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte.El producto debe estar etiquetado con nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, dimensiones, número de lote y fecha de fabricación.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 2623 NTC 2640

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: HARAGÁN

2. CODIGO UNSPSC:47131617 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Haragán de 45 cm de goma

REQUISITOS GENERALES: Haragan de 45 cm de goma

REQUISITOS ESPECIFICOS 45 cm de largo x 7,5 cm de ancho x con mango metálico de 1,30 cm aprox, EMPAQUE Y ROTULADO: El empaque individual .

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

5. UNIDAD DE MEDIDA	Por unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	Deben cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:ESPONJAS DE FIBRA VERDE

2. CODIGO UNSPSC: 47131603 **https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios**

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Utensilio de limpieza utilizado para remover por acción de frote, con agua y jabón, los residuos de mugre adheridos a las superficies de los elementos de cocina, tiene la capacidad de retener agua y otros productos líquidos. Puede ser elaborada con fibras celulósicas, poliméricas o metálicas. Consiste en una espuma o malla de forma poliédrica o cilíndrica, regular o irregular, puede o no contar con un mango para accionarla manualmente. Existen tres tipos de esponjillas: las que producen acción abrasiva, las que no producen acción abrasiva, conocidas comercialmente como esponjas o una combinación de las dos. Las esponji las abrasivas están elaboradas con fibras y tejidos de mayor dureza capaces de conferir esta propiedad. REQUISITOS GENERALES: Fibra verde con esponja de celulosa. La ficha absorbe hasta 8 veces su peso.Limpieza profunda en ollas y sartenes con una máxima absorción.Su exclusivo tratamiento impide la formación de

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

bacterias y malos olores REQUISITOS ESPECIFICOS Esponjilla en fibra verde, individual de 10 x 14 cm EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe ser envasado en recipientes adecuados de forma tal que protejan el producto, y a las personas que lo manipulan, y lo conserven durante su transporte y almacenamiento.Su rotulado debe cumplir con los re quisitos establecidos en la NTC-5465 que establece los requisitos para el etiquetado de los productos de aseo y limpieza. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	Debe cumplir con los requerimientos establecidos en la presente ficha técnica

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESPONJA DE ALAMBRE

2. CODIGO UNSPSC: 47131603
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Utensilio de limpieza utilizado para remover por acción de frote, con agua y jabón, los residuos de mugre adheridos a las superficies de los elementos de cocina, tiene la capacidad de retener agua y otros productos líquidos. Puede ser elaborada con fibras celulósicas, poliméricas o metálicas. Consiste en una espuma o malla de forma poliédrica o cilíndrica, regular o irregular, puede o no contar con un mango para accionarla manualmente. Existen tres tipos de esponjillas: las que producen acción abrasiva, las que no producen acción abrasiva, conocidas comercialmente como esponjas o una combinación de las dos. Las esponjillas abrasivas están elaboradas con fibras y tejidos de mayor dureza capaces de conferir esta propiedad. Con su poder de tallado, ayuda a devolver el brillo a las parrillas de metal, asadores, parrillas, ollas y hornos. REQUISITOS GENERALES: Esponja de alambre grueso hecha en acero galvanizado plano e inoxidable, apta para ollas y otros recipientes de metal, especialmente para quitar restos de comida

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

pegada o quemada y también para las herramientas y utensilios de madera, hornillas o encendedores de la estufa. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe ser envasado en recipientes adecuados de forma tal que protejan el producto, y a las personas que lo manipulan, y lo conserven durante su transporte y almacenamiento. Su rotulado debe cumplir con los re quisitos establecidos en la NTC-5465 que establece los requisitos para el etiquetado de los productos de aseo y limpieza. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	Debe cumplir con los requerimientos establecidos en la presente ficha técnica.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:ESPONJA DE FIBRA PARRILLERA

2. CODIGO UNSPSC: - 47131603 **https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios**

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Utensilio de limpieza utilizado para remover por acción de frote, con agua y jabón, los residuos de mugre adheridos a las superficies de los elementos de cocina, tiene la capacidad de retener agua y otros productos líquidos. Puede ser elaborada con fibras celulósicas, poliméricas o metálicas. Consiste en una espuma o malla de forma poliédrica o cilíndrica, regular o irregular, puede o no contar con un mango para accionarla manualmente. Existen tres tipos de esponjillas: las que producen acción abrasiva, las que no producen acción abrasiva, conocidas comercialmente como esponjas o una combinación de las dos. Las esponji las abrasivas están elaboradas con fibras y tejidos de mayor dureza capaces de conferir esta propiedad. REQUISITOS GENERALES: Fibra gruesa 88 o fibra parrillera de color gris. Para la limpieza de parrilas y otras superficies de acabado grueso y de limpieza agresiva, no se desgrana y no se oxida. REQUISITOS ESPECIFICOS Esponjilla en fibra parrillera, individual de 12 x 16 cm. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe ser envasado en recipientes adecuados de forma tal que protejan el producto, y a las personas que lo manipulan, y lo conserven durante su transporte y almacenamiento. Su rotulado debe cumplir con los re quisitos establecidos

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

en la NTC-5465 que establece los requisitos para el etiquetado de los productos de aseo y limpieza. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	Debe cumplir con los requerimientos establecidos en la presente ficha técnica

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GUANTES DESECHABLES VINILO CAJA X 100

2. CODIGO UNSPSC: 48102107 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Guantes formados por un compuesto llamado plastisol que contiene Cloruro de Polivinilo, diisononilftalato (DINP), por sus siglas en inglés, Calcio Zinc y Poliuretano. REQUISITOS GENERALES: Guante desechable de examen. ♦ Fabricado con Policloruro de Vinilo (PVC) de color natural, materia prima resistente a la rotura por estiramiento y desgarro. Desodorizado. ♦ Plastificantes: TXIB, estabilizante, Calcium-Zinc, ESO (Aceite de soja epoxidizado) ♦ Ausencia de agentes químicos al final del proceso. ♦ No contiene proteínas de látex. ♦ Ambidextro. ♦ Excelente diseño: puño largo con el extremo rebordeado REQUISITOS ESPECIFICOS: Espesor de palma, dedos y manga (mm): 0,08 min. Longitud (cm): 24 cm min. Anchura min. (mm): Talla L 110 + 10 mm EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento. El rotulado debe contener:Nombre del fabricante, material del cual esta elaborado, dirección de fabricante,

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

país de origen y número del lote **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Caja x 100 pares
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4277

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GUANTES DE CAUCHO PARA USO INDUSTRIAL NEGRO (TALLAS 8 Y 9)

2. CODIGO UNSPSC: 46181504
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Prenda de uso industrial que cubre la mano con una funda para cada dedo, elaborada con caucho o goma natural. REQUISITOS GENERALES: El guante debe permitir que el usuario pueda realizar normalmente sus actividades obteniendo la protección deseada.Los guantes deben estar elaborados en látex natural. REQUISITOS ESPECIFICOS Los guantes deben cumplir con la NTC 1726 requisitos que deben cumplir los guantes de látex de caucho natural sin forrar o revestidos, utilizados en tareas industriales. Par de Guantes color negro. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento. El rotulado debe contener: Nombre del fabricante, material del cual está elaborado, dirección de fabricante, país de origen y número del lote.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	EN UNIDADES POR PARES
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1726

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:GUANTE DESECHABLE TIPO CELOFAN

2. CODIGO UNSPSC: 48102107
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Guante desechable fabricado con plástico Polietileno de Alta Densidad (HDPE), ligeramente gofrado y transparente. Utilizado como artículo de protección para el usuario contra riesgos mínimos. Uso recomendado en Industria Alimentaria REQUISITOS GENERALES: - Guantes transparente para restaurante. - Cortados y sellados a laser. - Resistente a líquido. - Resistente a productos de pigmentación REQUISITOS ESPECIFICOS: MATERIAL: POLIETILENO LINEA: Protección Manos COLOR: TRANSPARENTE Talla única (para hombres y mujeres). Longitud: 290 mm. ♦ Longitud del puño: 70 mm. ♦ Anchura en la palma de la mano: 145 mm. EMPAQUE Y ROTULADO: Empacado en bolsas de polietileno

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa de polietileno de 100 unidades.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos, en la presente ficha técnica.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: HILO DE ALGODÓN

2. CODIGO UNSPSC:11151702
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Hilo de algodón para amarre de embutidos y/o bridar en procesos gastronómicos REQUISITOS GENERALES: Fabricado en algodón 4/1 - poliéster. Punto de ruptura de 40 kg. REQUISITOS ESPECIFICOS: No debe presentar desprendimiento de fibras y residuos durante el amarre de los alimentos. EMPAQUE Y ROTULADO: Rollo envuelto en película plástica, que proteja el hilo de contaminación cruzada de las fibras con el ambiente.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Rollo x 2 Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:GUANTES DE CAUCHO PARA USO INDUSTRIAL AMARILLO (TALLAS 8 Y 9)

2. CODIGO UNSPSC: 46181504 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Prenda de uso industrial que cubre la mano con una funda para cada dedo, elaborada con caucho o goma natural. REQUISITOS GENERALES: El guante debe permitir que el usuario pueda realizar normalmente sus actividades obteniendo la protección deseada.Los guantes deben estar elaborados en látex natural. REQUISITOS ESPECIFICOS Los guantes deben cumplir con la NTC 1726 requisitos que deben cumplir los guantes de látex de caucho natural sin forrar o revestidos, utilizados en tareas industriales. Par de Guantes color amarillo. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento. El rotulado debe contener: Nombre del fabricante, material del cual está elaborado, dirección de fabricante, país de origen y número del lote.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	EN UNIDADES POR PARES
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1726

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: HIPOCLORITO DE SODIO PARA USO	
2. CODIGO UNSPSC: 47131807 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** **Concentración mínima de hipoclorito de sodio: 5.25 % m/m. para soluciones sin limpiador y 1.0% para soluciones con limpiador. PROPIEDADES Alcalinidad total máxima, expresada como contenido de Hidróxido de sodio: 2.2 % m/m para soluciones sin limpiador.** **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	LITRO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4110

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:DETERGENTE EN POLVO ALCALINO SIN AROMA

2. CODIGO UNSPSC: 53131608
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:
DESCRIPCION: DETERGENTE ALCALINO sirve para remover grasa, suciedad, malos olores, sabores desagradables; suspendiendolos y eliminándolos mediante el agua de limpieza. Lo cual facilita el lavado de equipo, maquinaria, tubería, ya sea por aspersión o circulación. REQUISITOS GENERALES: El producto debe contar con registro sanitario. Debe garantizarse funcionalidad adecuada, no puede manchar ni deteriorar las prendas tratadas, en condiciones normales de uso, de acuerdo con las instrucciones suministradas por el fabricante. Su olor debe ajustarse a las especificaciones suministradas por el fabricante, libre de olores objetables. REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto debe cumplir con la Norma Técnica Colombiana NTC 985, establece los requisitos que deben cumplir y los ensayos a los cuales deben someterse los detergentes sintéticos en polvo, domésticos. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe ser empacado con materiales adecuados de forma tal que conserven la calidad producto durante su transporte y almacenamiento.Su rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC-5465 que establece los requisitos para el etiquetado de los productos de aseo y limpieza.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa por 1000 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 985

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: JABON LIQUIDO ANTIBACTERIAL SIN AROMA	
2. CODIGO UNSPSC: 53131608 **https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios**	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** **DESCRIPCION: jabón líquido para manos REQUISITOS GENERALES: COMPOSICIÓN:agua tensoactivos anionicos tensoactivos no anionicos glicerina sin perfume – conservantes. REQUISITOS ESPECIFICOS: Inodoro, incoloro. Antibacterial EMPAQUE Y ROTULADO: El empaque utilizado mantenga sus características, rotulado respectivo con fecha de vencimiento. Envasado en plástico y tapa dosificadora a presión.** **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	El producto podrá ser distribuido por litro

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	Deben cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: JABON LAVALOZA LIQUIDO

2. CODIGO UNSPSC:47131810
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Liquido. El producto debe contar con registro sanitario. No puede dejar remanentes al tacto de color u olor desagradables en los objetos lavados. No puede contener sustancias que irriten la piel en condiciones normales de uso. No puede contener sustancias peligrosas para el medio ambiente, debe ser biodegradable, no toxico, ni inflamable. DESCRIPCIÓN Poderosa formula arranca grasa, producto viscoso, rendidor, suave con sus manos, biodegradable, amigable con el medio ambiente. agradable fragancia limón, con una mínima cantidad obtiene excelente resultado

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	LITRO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC. 2860

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PALILLO PARA BBQ

2. CODIGO UNSPSC: 52151706
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: El palillo BBQ es un bastoncillo cilíndrico, al menos con uno de los extremos afilado, de una longitud variable generalmente corta.Son fabricados normalmente en madera, bambú y plástico. REQUISITOS GENERALES: Debe estar libre de hongos y bacterias o cualquier otro elemento tóxico para los seres humanos. Su elaboración debe cumplir con el Decreto 3075 del Ministerio de Salud.Deben ser homogéneos en forma, textura, tamaño y color. Sus superficies deben ser lisas, tener aspecto limpio, uniforme tanto en color como en textura, libre de grumos, astillas, huecos,fisuras, ampollas, burbujas o elementos extraños. REQUISITOS ESPECIFICOS: Palillos de bambú naturales de madera de alta calidad para el Bbq EMPAQUE Y ROTULADO: El producto podrá ser empacado en envases impermeables,suficientemente inertes al producto que aseguren su

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

conservación **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa por unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PALILLOS MONDADIENTES	
2. CODIGO UNSPSC:52151706 **https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios**	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** **DESCRIPCION: cortos de 6 cm, puntudos al extremo no perecederos REQUISITOS GENERALES: CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS decolor café de sabor neutro encienden por fricción contra cualquier superficie rugosa. REQUISITOS ESPECIFICOS: CARACTERISTICASDE ALMACENAMIENTO Y PRESERVACIÓN que los paquetes no esten abiertos y alejados de olores fuertes ,que esten en un lugar seco vida util 1 año aprox. EMPAQUE Y ROTULADO: Caja x 180 und.** **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Caja x 180 und.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PAÑOS DE LIMPIEZA DESECHABLES	
2. CODIGO UNSPSC: 41116011 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** **1. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Paños de limpieza antibacteriales, reutilizables, ultra absorbentes y resistentes, hechos de polipropileno y celulosa, poseen una excelente resistencia garantizando una alta reutilización y su uso en cualquier tipo de superficie. Rollo por 80 paños de 42 x 28 cm color blanco** **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Rollo x 80 paños

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	30

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PAPEL ALUMINIO

2. CODIGO UNSPSC: -48102108
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: El papel aluminio, (también conocido como papel de plata o platita por su semejanza al brillo cromado que refleja la alúmina), son hojas delgadas de aluminio de un grosor inferior a 0,2 mm, habiendo medidas tan finas como las que están por debajo de los 0,006 mm. Así, la hoja de metal es sumamente flexible, maleable y puede ser doblada o cubrir objetos con mucha facilidad, empleado en aislamientos térmicos y barreras contra el vapor.Sin embargo, este producto es frágil y fácilmente se daña, siendo comúnmente laminado en combinación con otros materiales como plástico o papel para hacerlo más útil. REQUISITOS GENERALES: El papel aluminio no debe venir roto, sucio, arrugado y con un ancho homogéneo REQUISITOS ESPECIFICOS: Color: Plateado Ancho: 30 cm Composicion: Aluminio al 99,5% de pureza. Calibre: 0,02 mm EMPAQUE Y ROTULADO: Empaque individual: Debe ser empacado en rollos de 300 metros lineales. Rotulado: Para efectos de almacenaje, este elemento deberá tener un rotulo en cada rollo y en cada caja

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Rollo por 300 mt.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 2831

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PAPEL VINIPEL

2. CODIGO UNSPSC: 48102109
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Una película extensible, estirable o stretch, es un material plástico transparente flexible y resistente, se produce con materias primas que no son toxicas como el polietileno de baja densidad lineal. Este tipo de película tiene varios usos entre esos para empacar y embalaje posee la cualidad de ser de alta transparencia o también de color negro cuya resistencia mecánica y su bajo espesor lo hacen el material apropiado para la protección de productos, almacenaje y transporte, paletizaje (empaque y embalaje), permite fijar la carga a la estiba, evita el polvo y la suciedad y proporciona protección contra la humedad. REQUISITOS GENERALES: . La lamina extensible debe: • Proveer suficiente resistencia mecánica, que permita su manipulación y operación satisfactoria y segura, bajo condiciones normales. • La superficie no puede tener ningún tipo de irregularidad, rugosidad, fisuras, huecos, rebabas o defectos de fabricación o ensamble. La película extensible, estirable o stretch está elaborada en un 99.5% de polipropileno de baja densidad, es un material de fácil estiramiento y contracción, alto nivel de adhesión por las dos caras. Los tipos de películas estirables son de acuerdo a su

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

aplicación podrán ser entre otras: • Aplicación manual. • Aplicación con máquina pedestal. • Aplicación con máquina orbital. Se puede encontrar la película extensible de dos colores, negro o transparente. REQUISITOS ESPECIFICOS: . • Calibre mínimo: 9 micras. • Ancho mínimo: 12 cm. • Capacidad de estiramiento mínimo: 80% EMPAQUE Y ROTULADO: El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad por rollo de 600 mt
6. CERTIFICACION CALIDAD	Norma Técnica Colombiana NTC 1007 Norma Técnica Colombiana NTC 870 Plásticos.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:PASTILLAS CARE CONTROL PARA HORNO COMBINADO

2. CODIGO UNSPSC: 47131819 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Sustancias altamente eficaces que componen este producto protegen activamente y prolongan significativamente la vida útil de su horno Combinado. El descalcificador especial contenido en las pastillas "Care" combate las incrustaciones calcáreas inhibiendo desde un principio su formación. Máxima seguridad de operación sin costes de filtrado del agua o descalcificación. REQUISITOS GENERALES: Diseñadas para Horno Combinado, optimos resultados de limpieza. Eficacia contra la suciedad y la cal Alto rendimiento. Acción conservante ideal y prolongada. Máxima seguridad funcional. Óptima seguridad higiénica para comidas sanas. Costos mínimos de mantenimiento y limpieza. REQUISITOS ESPECIFICOS: Elaboradas con un complejo de sustancias activas de accion fuerte. Altamente concentradas y de gran rendimiento. EMPAQUE Y ROTULADO: Empaque individual: Pelicula metalizada Empaque secundario: Balde de polietileno

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	Deben cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PASTILLAS DETERGENTES PARA HORNO COMBINADO

2. CODIGO UNSPSC: 47131819 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Estas pastillas de abrillantador para hornos Combinados, contienen sustancias altamente eficaces protegen activamente y prolongan significativamente la vida útil de su horno. La cámara de cocción queda higiénicamente limpia y brillante REQUISITOS GENERALES: Diseñadas para Hornos Combinados, optimos resultados de limpieza. Eficacia contra la suciedad y la cal. Alto rendimiento. Acción conservante ideal y prolongada. Máxima seguridad funcional. Óptima seguridad higiénica para comidas sanas. Costos mínimos de mantenimiento y limpieza. REQUISITOS ESPECIFICOS: El descalcificador especial contenido en las pastillas Care combate las incrustaciones calcáreas inhibiendo desde un principio su formación. Máxima seguridad de operación sin costos de filtrado del agua o descalcificación. EMPAQUE Y ROTULADO: Empaque individual: Película metalizada Empaque secundario: Balde de polietileno

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:PLATO HONDO DESECHABLE ECOLOGICO

2. CODIGO UNSPSC: 52151502 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Plato hondo elaborado a partir de recirsos renovables. Los recursos utilizados provienen de residuos de produccion de caña de azucar (bagazo), lo cual lo hace una excelente referencia sostenible. REQUISITOS GENERALES: Producto 100% biodegradable bajo condiciones de compostaje (maximo 12 semanas). Resistente a altas temperaturas (agua a 100º C y aceite a 120º C) hasta 2 horas. Apto para uso en horno microondas y en el refrigerador. No toxico. REQUISITOS ESPECIFICOS: Color: Blanco Tamaño: 850 ml. Material: Bagazo de caña. EMPAQUE Y ROTULADO: No debe transportarse con carga mezclada que pueda afectar características funcionales (materiales tóxicos, detergentes, solventes y/o contaminantes). Las cajas deben de estar selladas y se deben almacenar en bodegas techadas, limpias, cerradas y ventilados, libres de humedad y/o agentes contaminantes, protegidas del sol directo y el excesivo calor.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Paquete x 20 Unidades.
6. CERTIFICACION CALIDAD	certificación ASTM.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PLATO PLANO DESECHABLE GRANDE 26 CM ECOLOGICO

2. CODIGO UNSPSC: 52151502
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Plato plano elaborado a partir de recursos renovables. Los recursos utilizados provienen de residuos de produccion de caña de azucar (bagazo), lo cual lo hace una excelente referencia sostenible. REQUISITOS GENERALES: Producto 100% biodegradable bajo condiciones de compostaje (maximo 12 semanas). Resistente a altas temperaturas (agua a 100º C y aceite a 120º C) hasta 2 horas. Apto para uso en horno microondas y en el refrigerador. No toxico. REQUISITOS ESPECIFICOS: Color: Blanco Diametro: 26 cm. Material: Bagazo de caña. EMPAQUE Y ROTULADO: No debe transportarse con carga mezclada que pueda afectar características funcionales (materiales tóxicos, detergentes, solventes y/o contaminantes). Las cajas deben de estar selladas y se deben almacenar en bodegas techadas, limpias, cerradas y ventilados, libres de humedad y/o agentes contaminantes, protegidas del sol directo y el excesivo calor.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Paquete x 20 Unidades.
6. CERTIFICACION CALIDAD	certificación ASTM.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SERVILLETAS DE CAFETERIA

2. CODIGO UNSPSC: 14111705
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Las servilletas son elaboradas en pulpa de celulosa la cual ha sido obtenida de fibras vegetales por medios mecánicos o químicos.Es un papel suave y absorbente para uso doméstico y sanitario, que se caracteriza por ser de bajo peso y crepado, o sea con superficie cubierta de microarrugas, que le confieren elasticidad, absorción y suavidad.El producto podrá tener diseños impresos con tintas grado alimenticio. REQUISITOS GENERALES: Las servilletas deben ser 100 % biodegradable, sin olores extraños, sin impurezas, y no contener sustancias declaradas como peligrosas REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4571. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto se debe empacar en material inerte que garantice la conservación del producto durante el transporte y almacenamiento

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	En empaque de 320 servilletas.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4571

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

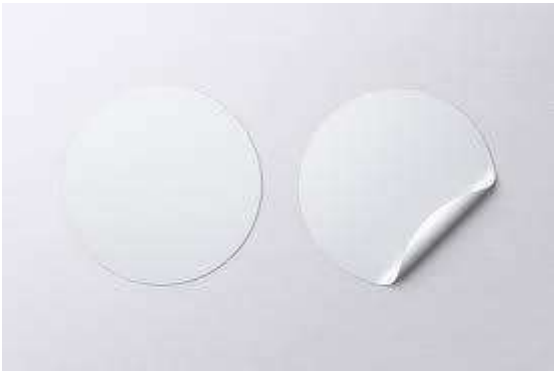
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: STICKER BLANCO

2. CODIGO UNSPSC:14111537
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Etiquetas autoadhesivas para identificar y/o personalizar elementos sólidos. Estos rótulos están disponibles en variedad de tamaños y formas para ser utilizados en artículos como: Libros, fólderes, sobres, cartas, paquetes, cajas, discos compactos, diskettes, entre otros. Sí los rótulos van a ser impresos en máquinas de impresión electrónicas, estos deben resistir altas temperaturas sin deformarse. REQUISITOS GENERALES: Deben tener una superficie lisa, sin rasgos de maltrato, libre de partículas sueltas, polvillo y rebabas de corte. Debe garantizarse total adherencia a las superficies, resistencia al paso del tiempo y una adecuada estabilidad dimensional.El revestimiento adhesivo debe ser liso continuo y uniforme. No puede alterar las propiedades de los materiales adheridos, es decir, no pueden reducir la reserva alcalina, aumentar el porcentaje de sulfuros, disminuir el pH ni alterar su rigidez y color; tampoco deben liberar residuos ácidos. La naturaleza del adhesivo debe ser alcalina o neutra, la naturaleza de la capa no adhesiva debe ser neutra.El material adhesivo debe estar en capacidad de formar una adhesión durable y permanente entre las superficies.Cada etiqueta debe ser de fácil desprendimiento de la hoja que protege el adhesivo, al desprenderse no deben producirse daños en el cuerpo del rótulo. REQUISITOS

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

ESPECIFICOS: Debe estar elaborado con materiales de calidad aceptable, resistente a la temperatura y a la deformación dimensional. Debe ser resistente física, química y mecánicamente tras las pruebas de envejecimiento acelerado (TAPPI T 453:2004 y TAPPI 544:2003).Colores: blanco. Su tonalidad debe ser mate Dimensiones: 110mm x 80mm. EMPAQUE Y ROTULADO: Deberán empacarse de forma tal que se proteja del deterioro mecánico y la transmisión de humedad de manera tal que no sufra daños y conserven su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte.El empaque deberá estar rotulado indicando, como mínimo, número de lote, fecha de fabricación, tipo de producto, dimensiones, número de unidades por empaque, fabricante, importador (si aplica), país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante importador o distribuidor responsable según corresponda. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Paquete x 100 und.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Debe cumplir como mínimo con los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TAPABOCAS DESECHABLES	
2. CODIGO UNSPSC:46180000 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** **MASCARILLA CON DOS Y TRES CAPAS 1. Capa Externa resistente a penetración de fluidos. 2. Filtro que proporciona una eficacia de filtración >99% para partículas de 3.0 Micrón. 3. Capa blanca interna, suave en contacto con la piel** **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Caja por 50 unidades
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TENEDOR GRANDE DESECHABLE ECOLOGICO

2. CODIGO UNSPSC: 52151502
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Los tenedores ecologicos están fabricados en PLA (ácido poliláctico) proveniente de recursos naturales renovables tales como el maíz y la remolacha. Este material es 100% biodegradable compostable bajo un proceso de compostaje industrial en condiciones controladas de temperatura y humedad en un periodo aproximado de 12 semanas, transformándose en abono orgánico. La fabricación de estos cubiertos permite el ahorro de energía en los procesos de manufactura que contribuye con la reducción de emisión de gases CO2, lo cual es menor comparado con materiales como el PP (polipropileno). REQUISITOS GENERALES: Son ideales para alimentos calientes, fríos, sólidos y líquidos. Cuentan con una resistencia térmica de 85°c / 185°f. Certificaciones: Aptos para el contacto con alimentos según regulaciones FDA. No toxico. REQUISITOS ESPECIFICOS: Color: Blanco Resistentes para cualquier tipo de alimentos. Material: PLA. EMPAQUE Y ROTULADO: No debe transportarse con carga mezclada que pueda afectar características funcionales (materiales tóxicos, detergentes, solventes y/o contaminantes). Las cajas deben de estar selladas y se deben almacenar en bodegas techadas, limpias, cerradas y ventilados, libres de humedad y/o agentes contaminantes,

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

protegidas del sol directo y el excesivo calor. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Paquete x 12 Unidades.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Regulaciones FDA.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Regulaciones FDA.

2. CODIGO UNSPSC:14111703 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Toalla desechables para manos dobladas en z, doble hoja conforsec, gracias a la tecnología del nuevo grabado, ahora más clara y suave por ambos lados. mayor rendimiento, el usuario requiere menos papel para el secado de manos. su tipo de doblado en z facilita el dispensado una a una. REQUISITOS GENERALES: Toalla de mano desechable para higiene de manos y tissue. Interdoblada. Papel proveniente de fuentes responsables. REQUISITOS ESPECIFICOS: Papel que incluya pasta natural, fibra larga y un porcentaje de merma tipo kraft. Medidas de hoja: 247 x 241 mm. Calibre: 12,5 mil/pulg. EMPAQUE Y ROTULADO: Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4571

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:TRAPERO CON MANGO METALICO

2. CODIGO UNSPSC: 47131600 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Trapero súper absorbente gracias a su sistema que limpia, absorbe y seca. Cuenta con un mecanismo de auto-escurrido. Trapero con mopa de micro fibra súper absorbente, de avanzado sistema en PVA, su mopa absorbe siete veces más que un trapero convencional. Cuenta con mango expandible para llegar a cualquier lugar, es ideal para cualquier piso, paredes y ventanas rapero con mango metálico, material de trapero absorbente. REQUISITOS GENERALES: Medidas: 103x6x28 cm. Material: Aluminio. Color: Azul Trapero con Material absorbente. REQUISITOS ESPECIFICOS: Graduación: Expansión máxima (1.36X 28.5X5.5) aproximadamente, expansión mínima (1.08 X 28.5 X 5.5) aproximadamente. Material: Acero, plástico, PVA. Uso: Doméstico. Peso: 0,63 Kg. EMPAQUE Y ROTULADO: Empaque que permite su transporte

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	Deben cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: VASO 7 OZ ECOLOGICO

2. CODIGO UNSPSC: 52151504
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Vasos ecologicos están fabricados en PLA (ácido poliláctico) proveniente de recursos naturales renovables tales como el maíz y la remolacha. Este material es 100% biodegradable compostable bajo un proceso de compostaje industrial en condiciones controladas de temperatura y humedad en un periodo aproximado de 12 semanas, transformándose en abono orgánico. La fabricación de estos cubiertos permite el ahorro de energía en los procesos de manufactura que contribuye con la reducción de emisión de gases CO2, lo cual es menor comparado con materiales como el PP (polipropileno). REQUISITOS GENERALES: Vaso traslucido desechable de 7 Oz compostable. No es resistente al calor. EMPAQUE Y ROTULADO: Empacado en bolsas de politileno.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Paquete x 25 unidades.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 3859

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

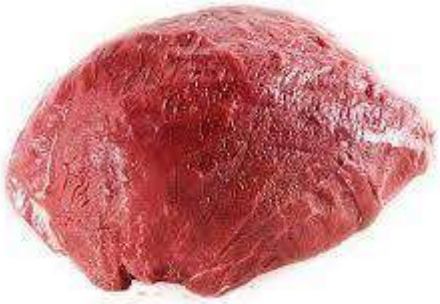
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BOLA DE PIERNA

2. CODIGO UNSPSC: 50111513
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.La Bola de pierna está ubicada en la pare anterior de la región femoral, se le conoce también como bola negra o huevo de Aldana. REQUISITOS GENERALES: La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros.La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. REQUISITOS ESPECIFICOS: En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne debe ser

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma.La carne de bovino debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 EMPAQUE Y ROTULADO: La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte.Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Producto empacado al vacío en presentación de Kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:BOTA DE RES

2. CODIGO UNSPSC:50111513
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino.Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos.Plano muscular: SemitendinosoExtracción 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. Se extrae cortando su inserción en la tibia y la tuberosidad calcáneo. Clasificación ICTA 4 y5 estrellas REQUISITOS GENERALES: La carne y vísceras deben provenir de una planta de

beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros.La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano.Pieza limpia, libre de grasa intermuscular y aponeurosis, hematomas, sin contenido ruminal, sin aditivos REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: REQUISITOS VALOR pH (a 20ºC) 5.4 – 6.1 Formol Negativa Bases volátiles Máximo 30 mg /100 g. EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO ESTRELLAS El producto refrigerado se requiere con una vida útil mínima de tres (03) días.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 momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio. Los productos deberán ser entregados en las siguientes condiciones específicas: El producto debe entregarse empacado al vacio, no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que Regional Cundinamarca presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación. Se solicita que el embalaje garantice la conservación de la cadena de frío y de las demás condiciones de calidad de los productos, para tal fin deberá entregarse en cavas que mantengan la temperatura del producto de acuerdo a su naturaleza hasta el destino final. En relación a las fechas de vencimiento deberá tener al momento de la entrega del producto mínimo 3 meses de fecha de vencimiento y se recibe con un tiempo no mayor a 5 días después del sacrificio. El proveedor debe estar certificado con HACCP de Frigorífico y Proveedor. Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Visita Técnica) y vehículo de transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. El proveedor deberá certificar que los productos proceden de Novillos de 5 estrellas, como se exige en la presente ficha técnica. Lo anterior en cada una de las entregas. EMPAQUE Y ROTULADO: - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	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 Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BRAZO DE CERDO

2. CODIGO UNSPSC: 50111514 **https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios**

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.El brazo de cerdo es un gran corte el cual proporciona carne muy jugosa, es decir, que después de cocinarlo obtendrá una elaboración con un sabor más definido. Ideal para sus estofados y braseados (envueltos en papel aluminio y cocinados en sus propios jugos al horno) o guisados. REQUISITOS GENERALES: La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. REQUISITOS ESPECIFICOS: En la carne de cerdo la

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente.La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada.La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social EMPAQUE Y ROTULADO: Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto.Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Producto empacado al vacío en Kilogramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1325

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CALLO DE RES

2. CODIGO UNSPSC: 50111513 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: El callo forma parte de los estómagos de la res que se conoce con el nombre de rumen, ubicado en la cavidad abdominal.En su concepto culinario, se realizan diversas preparaciones culinarias en diversas cocinas mundiales, usándose preferentemente el estómago de ternera. En Europa (como por ejemplo los callos de España) y en diversos países de América Latina según zona y receta se denominan mondongo, guatita, tripa mishque, pancita o menudo. Suelen encontrarse a la venta frescos, cocidos en su propia gelatina, en lata y envasados al vacío. REQUISITOS GENERALES: Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de la carne, Color característico amarillo claro, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.Libre de rilas, tejido conectivo, nervios y grasa excesiva, materia fecal, limpio. Debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 2905 del 2007. REQUISITOS ESPECIFICOS: Condiciones Fisicoquímicas: Ph (a 20ºC): 5,4 – 6,1 Formol: Negativo Bases Volátiles: Máximo 30mg/100 g. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Resolución 2905 de 2007 EMPAQUE Y ROTULADO: La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Empaque en bolsa de polietileno x Kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CARNE MOLIDA ESPECIAL

2. CODIGO UNSPSC: 50111513
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: La Carne es la parte del tejido del animal o músculoque se consume como alimento. De ella se obtienen:proteínas, grasas y minerales. REQUISITOS GENERALES: La carne está compuesta por diversos nutrientes, pero además de estos, tieneuna composición química que acompañada de la manipulación, proceso yalmacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y elgrado de aceptación por parte de los consumidores. REQUISITOS ESPECIFICOS: Carne molida: puede ser de aguayón, bola o espaldilla. EMPAQUE Y ROTULADO: Empacada al vacio, refrgerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y elgrado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de duravilidad o vencimiento. Refrgerado maximo 4 grados centigrados

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

o congelado. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4271

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CENTRO DE CADERA

2. CODIGO UNSPSC:50111513
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.El centro de cadera es una carne blanda y jugosa, que se emplea para filetes y tournedor.Este corte corresponde a los cuartos traseros de la res. Debe presentar color rojo oscuro, libre de grasa. No debe mostrar manchas verdes, mal olor, mal color ni viscosidad al tacto. REQUISITOS GENERALES: La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros.La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. REQUISITOS ESPECIFICOS: En la carne de

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras.La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 EMPAQUE Y ROTULADO: La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Producto empacado al vacío, en unidad de masa (Kg)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CHULETA DE CERDO

2. CODIGO UNSPSC: 50111514
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.La chuleta de cerdo es un corte de carne obtenido en el espinazo del cerdo. Una chuleta de cerdo adulto suele contener parte de una vértebra y parte de su correspondiente costilla, y en general es lo bastante grande como para ser servida como porción individual, para una persona. REQUISITOS GENERALES: La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. REQUISITOS ESPECIFICOS: En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente.La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. EMPAQUE Y ROTULADO: Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Producto empacado al vacío, en presentación de Kilogramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 1500 de 2007, Resolución 4282 de 2007 , Decreto 2278 de 1982 y NTC 4271

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: COGOTE DE RES

2. CODIGO UNSPSC: 50111513
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: El Cogote es un corte ubicado en la región cervical. Limita hacia caudal con la aguja y hacia abajo con el brazuelo. Es un corte ideal para ser preparado guisado, molido o en estofado REQUISITOS GENERALES: La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros.La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. REQUISITOS ESPECIFICOS: FISICOQUIMICO: pH: 5.8 – 6.0 Humedad: 70 – 75% Grasa de cobertura: 5- 20% Proteína: 20 – 25% En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras.La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007. EMPAQUE Y ROTULADO: Empacada al vacio, refrgerada maximo a 4 grados centigrados o

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y elgrado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de duravilidad o vencimiento. Refrgerado maximo 4 grados centigrados o congelado. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4271

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:COLOMBINA DE ALA

2. CODIGO UNSPSC: -40146 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente pollo o gallina. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. La colombina de ala, se obtiene al realizar el corte a nivel de la extremidad proximal del húmero en el vértice de la articulación del húmero, de la escápula y del coracoides. REQUISITOS GENERALES: La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de pollo o gallina, en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. REQUISITOS ESPECIFICOS: En la carne pollo o gallina debe presentar: Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido. Peso por pieza: Mínimo 40 gr. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. Las plantas de beneficio para carne, productos

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

cárnicos comestibles y vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4287 de 2007. EMPAQUE Y ROTULADO: La carne de pollo deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Empacado en bolsa de polietileno por Kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 2270 de 2012 Resolución 4287de 2007 del ministerio de la Protección Social. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: COLOMBINA DE POLLO

2. CODIGO UNSPSC:50111515
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente pollo o gallina. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. La colombina de ala, se obtiene al realizar el corte a nivel de la extremidad proximal del húmero en el vértice de la articulación del húmero, de la escápula y del coracoides. REQUISITOS GENERALES: La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de pollo o gallina, en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. REQUISITOS ESPECIFICOS: En la carne pollo o gallina debe presentar: Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido. Peso por pieza: Mínimo 80 gr. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma.Las plantas de beneficio para carne, productos

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

cárnicos comestibles y vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4287 de 2007. EMPAQUE Y ROTULADO: La carne de pollo deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Empaque en bolsa de polietileno por Kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 2270 de 2012 Resolución 4287de 2007 del ministerio de la Protección Social. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: COSTILLA DE RES

2. CODIGO UNSPSC: 50111513
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:DESCRIPCION: Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Es uno de los ocho cortes primarios de carne de res. La sección entera de la costilla comprende desde la costilla seis a la doce del animal. Se le da el nombre de standing roast (asado parado) porque es asado a menudo en una posición parada, eso es, con las costillas amontonadas verticalmente y los procesos vertebrales en el fondo. REQUISITOS GENERALES: La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. REQUISITOS ESPECIFICOS: En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 EMPAQUE Y ROTULADO: La carne

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Empaque en bolsa de polietileno por Kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: COSTILLAS DE CERDO

2. CODIGO UNSPSC: 50111514 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. REQUISITOS GENERALES: La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. REQUISITOS ESPECIFICOS: En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie.La carne de cerdo debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente.La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma.La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social. EMPAQUE Y ROTULADO: Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto.Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Empaque en bolsa de polietileno por Kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 1500 de 2007, Resolución 4282 de 2007 , Decreto 2278 de 1982 y NTC 4271

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:ESPINAZO DE CERDO

2. CODIGO UNSPSC: (Clasificador de bienes y servicios)
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.El espinazo de cerdo es el hueso de cerdo con algo de carne, de la zona de las vértebras. Especial para dar un delicioso sabor a sopas y caldos. REQUISITOS GENERALES: La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada.Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. REQUISITOS ESPECIFICOS: En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie.La carne de cerdo debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente.La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada.La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social EMPAQUE Y ROTULADO: Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica.La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto.Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Producto empacado al vacío en Kilogramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1325

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GRASA DE CERDO

2. CODIGO UNSPSC: - 50111514
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Grasa de cerdo es el tejido adiposo comestible de la especie porcina, que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. La grasa es de aspecto sólido a temperatura ambiente, de color entre blanquecino y lechoso. Los ácidos grasos más habituales en la manteca son: ácido oleico, ácido esteárico, ácido palmítico, este tipo de grasa suele ponerse rancia si no se manipula de forma adecuada. REQUISITOS GENERALES: . La grasa debe provenir de una planta de beneficio autorizada. En la grasa de cerdo deben presentar: Olor: característicos normales de la especie. Libre de olores anormales como rancidez. Color: blanco Consistencia: sólido. La grasa de cerdo debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La grasa debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier patología y que es apta para el consumo humano REQUISITOS ESPECIFICOS: La grasa de cerdo debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas en la Resolución 676 de 2007.La grasa debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma.La grasa de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007. EMPAQUE Y ROTULADO: Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la grasa, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. Refrgerado maximo 4 grados centigrados o congeladoEl etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto.Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 1500 de 2007, Resolución 4282 de 2007 , Decreto 2278 de 1982 y NTC 2168

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: HUESO CARNUDO

2. CODIGO UNSPSC: 50111513
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La Carne es la parte del tejido del animal o músculoque se consume como alimento. De ella se obtienen:proteínas, grasas y minerales REQUISITOS GENERALES La carne está compuesta por diversos nutrientes, pero además de estos, tieneuna composición química que acompañada de la manipulación, proceso yalmacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y elgrado de aceptación por parte de los consumidores. REQUISITOS ESPECÍFICOS Hueso Carnudo de res EMPAQUE Y ROTULADO Empacada al vacio, refrgerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y elgrado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de duravilidad o vencimiento.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4271

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

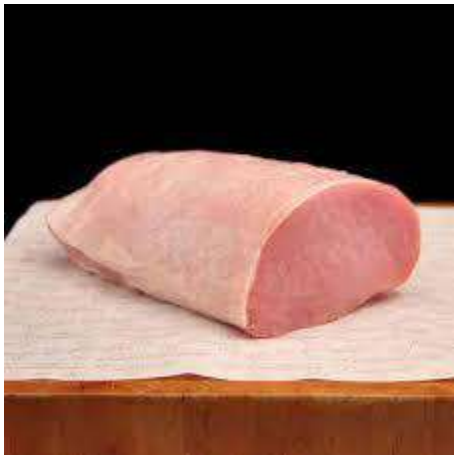
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LOMO DE CERDO

2. CODIGO UNSPSC: 50111514
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES El cerdo se encuentra hoy entre loa animales más eficientemente productores de carne; sus características particulares, como gran precocidad y prolificidad, corto ciclo reproductivo y gran capacidad transformadora de nutrientes, lo hacen especialmente atractivo como fuente de alimentación

REQUISITOS GENERALES El valor nutritivo de la carne de cerdo la señala como uno de los alimentos más completos para satidfacer las necesidades del hombre, y su consumo podría contribuir en gran medida a mejorar la calidad de vida humana desde el punto de vista de los rendimientos físicos e intelectuales

REQUISITOS ESPECÍFICOS Lomo de Cerdo

EMPAQUE Y ROTULADO Empacada al vacio, refrgerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y elgrado de aceptación por parte de los consumidores. Debe

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de duravilidad o vencimiento. Refrgerado maximo 4 grados centigrados o congelado **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1325

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

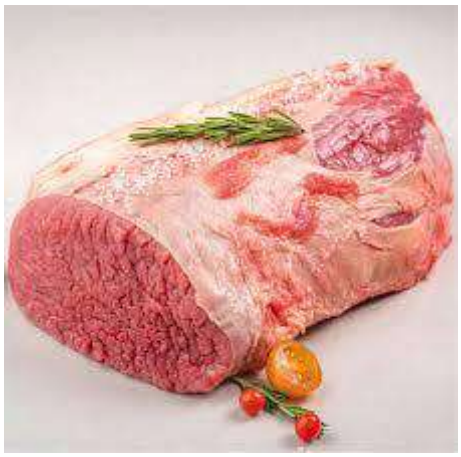
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:MUCHACHO

2. CODIGO UNSPSC: 50111513
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La Carne es la parte del tejido del animal o músculoque se consume como alimento. De ella se obtienen:proteínas, grasas y minerales

REQUISITOS GENERALES La carne está compuesta por diversos nutrientes, pero además de estos, tieneuna composición química que acompañada de la manipulación, proceso yalmacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y elgrado de aceptación por parte de los consumidores.

REQUISITOS ESPECÍFICOS Son piezas tomadas de los cuartos traseros de la res

EMPAQUE Y ROTULADO Empacada al vacio, refrgerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y elgrado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de duravilidad o vencimiento. Refrgerado maximo 4 grados centigrados o congelado

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4271

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MURILLO DE RES

2. CODIGO UNSPSC:- 50111513
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La Carne es la parte del tejido del animal o músculoque se consume como alimento. De ella se obtienen:proteínas, grasas y minerales REQUISITOS GENERALES La carne está compuesta por diversos nutrientes, pero además de estos, tieneuna composición química que acompañada de la manipulación, proceso yalmacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y elgrado de aceptación por parte de los consumidores. REQUISITOS ESPECÍFICOS También es conocido como "pulpa de pierna" o "cesina". EMPAQUE Y ROTULADO Empacada al vacio, refrgerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y elgrado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de duravilidad o vencimiento. Refrgerado maximo 4 grados centigrados o congelado

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4271

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

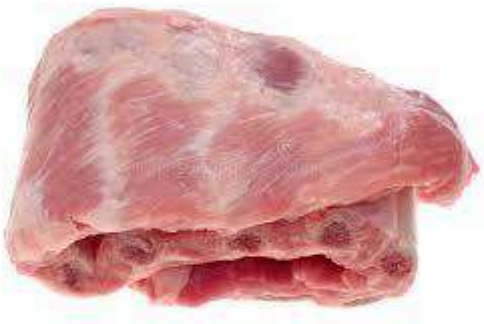
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:PECHO

2. CODIGO UNSPSC: 50111513
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La Carne es la parte del tejido del animal o músculo que se consume como alimento. De ella se obtienen:proteínas, grasas y minerales. REQUISITOS GENERALES La carne está compuesta por diversos nutrientes, pero además de estos, tiene una composición química que acompañada de la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. REQUISITOS ESPECÍFICOS El pecho es un corte graso con gran cantidad de tendones y tejido conjuntivo. Ubicado en la region esternal de la res. EMPAQUE Y ROTULADO Empacada al vacio, refrigerada maximo a 4ºC, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de durabilidad o vencimiento.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramos (Kg).
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4271

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:PECHUGA DE POLLO

2. CODIGO UNSPSC: 50111515
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES El cuerpo del ave deberá presentar un cuerpo con una apariencia normal conformado por una musculatura moderadamente musculosa; el esternón no deberá sobresalir no "visualizarse. Se permite que tenga pequeños defectos, tales como hueso de la pechuga un poco dentado y curvado, espinazo ligeramente curvado, piernas y alas ligeramente deformadas REQUISITOS GENERALES Deberá presentar un cuerpo bien conformado caracterizado por una musculatura bien desarrollada, libre de deformidades que afecten su apariencia o la distribución normal de la carne REQUISITOS ESPECÍFICOS La pechuga deberá estar cubierta de suficiente carne ser fuerte, ancha y proporcionalmente alargada para darle una apariencia redondeada, cubriendo el esternón a lo largo de toda su trayectoria de forma que no se visualice, presentando una quilla de curvatura normal sin abolladuras. EMPAQUE Y ROTULADO Empacada al vacio, refrgerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y elgrado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

duravilidad o vencimiento. Refrgerado maximo 4 grados centigrados o congelado **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1326

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PIERNA PERNIL DE POLLO

2. CODIGO UNSPSC: 50111515
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES El cuerpo del ave deberá presentar un cuerpo con una apariencia normal conformado por una musculatura moderadamente musculosa; el esternón no deberá sobresalir no "visualizarse. Se permite que tenga pequeños defectos, tales como hueso de la pechuga un poco dentado y curvado, espinazo ligeramente curvado, piernas y alas ligeramente deformadas REQUISITOS GENERALES Deberá presentar un cuerpo bien conformado caracterizado por una musculatura bien desarrollada, libre de deformidades que afecten su apariencia o la distribución normal de la carne REQUISITOS ESPECÍFICOS Los muslos y las piernas son medianamente anchos y gruesos con la cantidad necesaria de carne para ser percibidos como llenos y no tener una apariencia de delgadez EMPAQUE Y ROTULADO Empacada al vacio, refrgerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y elgrado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de duravilidad o vencimiento. Refrigerado maximo 4 grados centigrados o congelado

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1326

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: POLLO ENTERO
2. CODIGO UNSPSC: 50111515 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	



GENERAL:

GENERALIDADES El cuerpo del ave deberá presentar un cuerpo con una apariencia normal conformado por una musculatura moderadamente musculosa; el esternón no deberá sobresalir no "visualizarse. Se permite que tenga pequeños defectos, tales como hueso de la pechuga un poco dentado y curvado, espinazo ligeramente curvado, piernas y alas ligeramente deformadas REQUISITOS GENERALES Deberá presentar un cuerpo bien conformado caracterizado por una musculatura bien desarrollada, libre de deformidades que afecten su apariencia o la distribución normal de la carne REQUISITOS ESPECÍFICOS El pollo deberá estar cubierta de suficiente carne ser fuerte, ancha y proporcionalmente alargada para darle una apariencia redondeada, cubriendo el esternón a lo largo de toda su trayectoria de forma que no se visualice, presentando una quilla de curvatura normal sin abolladuras. Las piernas deben estar cubiertas de suficiente carne, proveniente de una buena musculatura y ser anchas, alargadas y redondeadas. La carne en las alas debe ser de suficiente o moderada. EMPAQUE Y ROTULADO Empacada al vacio, refrgerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y elgrado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de duravilidad o vencimiento. Refrgerado maximo 4 grados centigrados o congelado

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD X 2 Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1327

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PULPA DE CERDO

2. CODIGO UNSPSC: 50111514 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. REQUISITOS GENERALES La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada.Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. REQUISITOS ESPECÍFICOS En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie.La carne de cerdo debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente.La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada.La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social EMPAQUE Y ROTULADO Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica.La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto.Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Producto empacado al vacío en Kilogramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1325

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:SOBREBARRIGA

2. CODIGO UNSPSC: 50111513
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Es un corte de segunda, esta constituido por el musculo cutaneo abdominal que cubre parte del abdomen y el torax. Se localiza en el cuarto delantero (brazo). REQUISITOS GENERALES Son piezas individuales limpias, libres de grasa, materia fecal, coagulos de sangre, color y olor caracteristico de la carne, color rojo cereza brillante. Textura blanda firme al tacto y superficie sin babosidad. REQUISITOS ESPECÍFICOS Son piezas tomadas de los cuartos traseros de la res, de ganados 5 estrellas. EMPAQUE Y ROTULADO Empacada al vacio, refrgerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de durabilidad o vencimiento. Refrgerado maximo 4 grados centígrados o congelado

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4271

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TOCINO

2. CODIGO UNSPSC: 50111514
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La Carne es la parte del tejido del animal o músculoque se consume como alimento. De ella se obtienen:proteínas, grasas y minerales.La panceta, tocino, tocineta, beicon o bacón (del inglés bacon) es un producto cárnico que comprende la piel y las capas que se encuentran bajo la piel del cerdo o puerco. Está compuesta de la piel, tocino (grasa) entreverado de carne (de ahí que también se denomine «tocino entreverado» o «tocino de veta»). Suele elaborarse ahumado y consumirse salado, teniendo un gran valor energético. REQUISITOS GENERALES La carne está compuesta por diversos nutrientes, pero además de estos, tieneuna composición química que acompañada de la manipulación, proceso yalmacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y elgrado de aceptación por parte de los consumidores. REQUISITOS ESPECÍFICOS Músculo alargado y cónico ubicado junto al espinazo y bajo las costillas. El corte debe ser perpendicular a las hebras de la carne para que sea tierna y jugosa. Muy apreciada por su suave sabor EMPAQUE Y ROTULADO Empacada al vacio, refrgerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y elgrado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de duravilidad o vencimiento. Refrgerado maximo 4 grados centigrados o congelado **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4271

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CABEZA DE PESCADO

2. CODIGO UNSPSC:50121500 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La cabeza, grande, ligeramente deprimida en su tercio anterior, tiene la boca adornada con tres pares de largos y finos bigotes.Los ojos, de buen tamaño, son circulares con pupila negra algo vertical. REQUISITOS GENERALES Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultra congelados y en conserva deberán cumplir con las características o condiciones establecidas en el Decreto 561 de 1984 o los que los modifiquen, adicionen o sustituyan. REQUISITOS ESPECÍFICOS Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g. Peso por unidad en medallones: aproximadamente 180 a 200 gramos. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

hielo escarchado. Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443. EMPAQUE Y ROTULADO Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social NTC 1443

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: : MOJARRA

2. CODIGO UNSPSC: 50121500
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Las mojarras vivíparas, mojarras o percas, nombres comunes dados en México, son la familia Embiotocidae de peces marinos incluida en el orden Perciformes, algunas especies se distribuyen por el norte del océano Pacífico, y las demás especies de esta familia que viven en agua dulce de América. El cuerpo tiene una longitud máxima de unos 45 cm; la mayoría de las especies tienen en la aleta dorsal 6 a 11 espinas y 3 espinas en la aleta anal, junto con numerosos radios blandos; escamas cicloideas; aleta caudal ahorquillada. REQUISITOS GENERALES Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultra congelados y en conserva deberán cumplir con las características o condiciones establecidas en el Decreto 561 de 1984 o los que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Los pescados frescos deben presentar las siguientes características: Rigor Monis: Cuerpo arqueado y rígido Escamas: bien unidas entre sí y fuertemente adheridas a la piel, deben conservar su lucidez y brillo metálico y no deben ser viscosas. Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie,

exceptuando las especies que se decoloran Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión). Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital Branquias: Coloreadas del Rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor suigéneris y suave que recuerde el olor a mar. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor suigéneris y suave. Músculos Elasticidad marcada firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural suigéneris, al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente, apenas deben trasudar líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales. Se podrán emplear otras especies de pescados autorizadas para el consumo, en tal caso el producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada en las Resoluciones 337 de 2006 y 148 de 2007 o las que las modifiquen, adicionen o sustituyan, expedidas por el Ministerio de la Protección Social, el Codex Alimentarius y las demás especies de pescados que se comercialicen en el territorio nacional. REQUISITOS ESPECÍFICOS El producto no debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de -18º C. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443. EMPAQUE Y ROTULADO Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KG

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social NTC 1443

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TILAPIA ROJA

2. CODIGO UNSPSC: 50121500
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La tilapia es un grupo de peces pertenecientes al género Oreochromis que habita en regiones tropicales, donde se dan las condiciones favorables para su reproducción y crecimiento. Entre sus especies destacan la tilapia del Nilo (Oreochromis niloticus), la tilapia azul (Oreochromis aureus) y la tilapia de Mozambique (Oreochromis mossambicus). REQUISITOS GENERALES Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultra congelados y en conserva deberán cumplir con las características o condiciones establecidas en el Decreto 561 de 1984 o los que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Los pescados frescos deben presentar las siguientes características: Rigor Monis: Cuerpo arqueado y rígido Escamas: bien unidas entre sí y fuertemente adheridas a la piel, deben conservar su lucidez y brillo metálico y no deben ser viscosas.Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie,

exceptuando las especies que se decoloran Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión). Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital Branquias: Coloreadas del Rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor suigéneris y suave que recuerde el olor a mar. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor suigéneris y suave. Músculos Elasticidad marcada firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural suigéneris, al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente, apenas deben trasudar líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales. Se podrán emplear otras especies de pescados autorizadas para el consumo, en tal caso el producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada en las Resoluciones 337 de 2006 y 148 de 2007 o las que las modifiquen, adicionen o sustituyan, expedidas por el Ministerio de la Protección Social, el Codex Alimentarius y las demás especies de pescados que se comercialicen en el territorio nacional. REQUISITOS ESPECÍFICOS Piel brillante, resplandeciente, con escamas , sin manchas de sangre o enrojecimiento en los opérculos (agallas), olor fresco a algas marinas; ojos claros de forma normal no hundidos, branquias rojas olor de las branquias a fresco algas marinas u olor metálico no olores dulces, que indiquen descomposición o enranciamiento de las grasas.Pescado entero, sin vísceras, con piel cabeza aletas y cola, músculo elástico y firme, vientre firme y suave con peso superior a 0.5 kilogramosCumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443. EMPAQUE Y ROTULADO Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social NTC 1443

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TRUCHA

2. CODIGO UNSPSC:50121500
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Las truchas son peces de la subfamilia Salmoninae, dentro de la familia de los salmónidos; el nombre se usa específicamente para peces de tres géneros de dicha subfamilia: Salmo, que incluye las especies del Atlántico,Oncorhynchus, que incluye las especies del Pacífico, y Salvelinus.

REQUISITOS GENERALES Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultra congelados y en conserva deberán cumplir con las características o condiciones establecidas en el Decreto 561 de 1984 o los que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Los pescados frescos deben presentar las siguientes características: Rigor Monis: Cuerpo arqueado y rígido Escamas: bien unidas entre sí y fuertemente adheridas a la piel, deben conservar su lucidez y brillo metálico y no deben ser viscosas.Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie, exceptuando las

especies que se decoloran Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión). Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital Branquias: Coloreadas del Rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor suigéneris y suave que recuerde el olor a mar. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor suigéneris y suave. Músculos Elasticidad marcada firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural suigéneris, al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente, apenas deben trasudar líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales. Se podrán emplear otras especies de pescados autorizadas para el consumo, en tal caso el producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada en las Resoluciones 337 de 2006 y 148 de 2007 o las que las modifiquen, adicionen o sustituyan, expedidas por el Ministerio de la Protección Social, el Codex Alimentarius y las demás especies de pescados que se comercialicen en el territorio nacional. REQUISITOS ESPECÍFICOS: El producto no debe llegar congelado y no puede perder la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de -18º C. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443.

EMPAQUE Y ROTULADO Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social NTC 1443.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CHORIZO ANTIOQUEÑO

2. CODIGO UNSPSC: - 50112000 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES El chorizo en cuanto a su preparación, sazón y gusto al paladar, va cambiando su presentación y sabor según los países y las regiones donde se fabrica, en cada una de las cuales la tradición ha impuesto sus particulares condiciones de cocina para este platillo.El chorizo antioqueño es, como todos los demás, un embutido de carne de cerdo picada y sazonada muy rica en calorías de grasa pero cambia en cuanto a la proporción y mezcla con que se confecciona el embutido; pero en general el chorizo antioqueño lleva siempre la misma mezcla de ingredientes en el embutido, y por eso posee sólo una versión, a diferencia del de España, que posee varias versiones y varias mezclas de ingredientes en el embutido.

REQUISITOS GENERALES Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente según la especie.El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. REQUISITOS ESPECÍFICOS Los aditivos empleados en su preparación debe cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius El producto puede contener máximo 8% de almidón en su formulación.Debe cumplir con los

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

requisitos de calidad establecidos en la NTC 1325. EMPAQUE Y ROTULADO El producto debe ser empacado en material grado alimentario al vacío permitiendo y asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto, durante el transporte y almacenamiento.El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o norma que se adicione modifique o sustituya. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Empaque x 500 gr.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 NTC 1325

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CHORIZO COCTEL

2. CODIGO UNSPSC: 50112000 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES El chorizo en cuanto a su preparación, sazón y gusto al paladar, va cambiando su presentación y sabor según los países y las regiones donde se fabrica, en cada una de las cuales la tradición ha impuesto sus particulares condiciones de cocina para este platillo. El chorizo coctel, es un producto cárnico crudo, preparado a partir de carne de res y cerdo y embutido en tripa natural con diámetro de 21 a 22 mm y longitud de 5 cm.

REQUISITOS GENERALES Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente según la especie.El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. REQUISITOS ESPECÍFICOS Los aditivos empleados en su preparación debe cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius El producto puede contener máximo 8% de almidón en su formulación.Debe cumplir con los

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

requisitos de calidad establecidos en la NTC 1325. EMPAQUE Y ROTULADO El producto debe ser empacado en material grado alimentario al vacío permitiendo y asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto, durante el transporte y almacenamiento.El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o norma que se adicione modifique o sustituya. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 NTC 1325

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CREMA DE LECHE

2. CODIGO UNSPSC: 50131701
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES 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.Según su contenido en grasa láctea la crema de leche se clasificará en: rica en grasa, entera y semientera. La crema de leche proviene de la leche de especies aptas yautorizadas para el consumo humano. La crema de leche fresca, podrá estar elaborado a partir de leche cruda y ser sometida a proceso de pasteurización ultrapasteuruzación (UHT) o esterilización.

REQUISITOS GENERALES La crema de leche destinada al consumo humano directo, debe ser higienizada. Debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctica y demás sustancias diferentes a las lácteas.La crema de leche debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, consistencia semi –liquida y cremosa a excepción de la crema de leche en polvo. REQUISITOS ESPECÍFICOS Materia grasa % m/m: semientera: 18 % mínimo Entera: 35% mínimo Rica en grasa: 48% mínimo.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Acidez como ácido láctico % m/m: 0,25% máximo La crema de leche acidificada con cultivo láctico debe presentar una acidez como ácido láctico no menor de 0.50% m/m. La crema de leche ultrapasteurizada (UHT) y esterilizada bien sea semientera, entera o rica en grasa, no debe presentar crecimiento microbiano. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C.El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. No pueden exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 930. **EMPAQUE Y ROTULADO 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. La crema de leche debe denominarse según clasificación y el proceso de higienización utilizado. Por ejemplo "Crema de Leche Entera, Pasteurizada". En el rótulo se debe declarar el contenido de grasa láctea en porcentaje m/m. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social** **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1 KG
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 930

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: JAMON SELECCIONADO

2. CODIGO UNSPSC: 50112000 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES El jamón es un derivado cárnico, cocido, moldeado, embutido o prensado elaborado con carne de animales destinadas para el consumo humano, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, excluyéndose la carne homogenizada y picada, en cuyo empaque se deberá hacer referencia a la especie animal empleada, sometido o no a tratamiento de ahumado.El Jamón crudo madurado es un producto cárnico procesado crudo, no embutido, elaborado con carne de animales de abasto público y sometido a un proceso de maduración o curado que garantice su conservación por largo tiempo, en cuyo empaque se deberá hacer referencia a la especie animal empleada. El jamón se clasifica como: • Producto procesado, cocido, y embutido • Producto cárnico procesado crudo, no embutido.

REQUISITOS GENERALES Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración

del jamón, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente establecidapara cada especie.En la elaboración del jamón solo se podrán emplear las materias primas establecidas por el fabricante en proporciones establecidas y autorizadas por la autoridad sanitaria en el momento de otorgarle el Registro sanitario y declaradas en rótulos y etiquetas, las cuales nunca deben ser de inferior calidad. El producto debe presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada, olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación.El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación.El jamón no puede estar elaborado del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución REQUISITOS ESPECÍFICOS Las materias primas (carne) empleadas para elaborar el jamón deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas en la Resolución 676 de 2007.El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos y madurados.Los jamones deben tener registro sanitario INVIMA vigente.

EMPAQUE Y ROTULADO El jamón se debe empacar en material grado alimenticio permitido, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. El producto empacado cocido no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días. El jamón además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de los derivados cárnicos debe incluir la siguiente información:Indicación del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (Refrigerado, ahumado, etc.)Si el producto requiere de algún tratamiento previo debe establecerlo en el rotulo ej: "Este producto requiere preparación o cocción antes de ser consumido" o hacer claridad en que es un producto listo para el consumo.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162de 1983

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

	NTC 1325

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LONGANIZA

2. CODIGO UNSPSC: 50112000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La longaniza es un embutido largo, relleno de carne de cerdo picada REQUISITOS GENERALES Está compuesto por el intestino de cerdo relleno de una mezcla de carne picada condimentada con especias.

REQUISITOS ESPECÍFICOS Color, Olor y sabor: Caracteristico. Textura: Consistente, sin llegar a estar apelmazado.

EMPAQUE Y ROTULADO La longaniza se debe ser empacada en material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas del producto, puede empacarse al vacío.Los productos empacados al vacío, cocidos no enlatados, sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 30 días. La longaniza debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1325

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: RELLENA O MORCILLA

2. CODIGO UNSPSC: 50112000 **https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios**

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Morcilla o rellena, es un derivado cárnico procesado, cocido, embutido en tripas naturales o fundas, elaborado con base en la sangre de los animales de abasto público, con el agregado o no de grasa, vísceras picadas, arroz, verduras, especias, entre otros. La morcilla se clasifica como una especialidad sin requisitos de composición específicos.

REQUISITOS GENERALES Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de la morcilla, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente según la especie. La sangre utilizada en la elaboración de deben garantizar los procedimiento y condiciones necesarias para evitar la contaminación. En la elaboración de la morcilla solo se podrán emplear las materias primas establecidas por el fabricante en proporciones establecidas y autorizadas por la autoridad sanitaria en el momento de otorgarle el Registro sanitario y declaradas en rótulos y etiquetas, las cuales nunca deben ser de inferior calidad. El producto debe presentar color, olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

contaminación por deficiencia en su manipulación. Se prohíbe el reprocesamiento de producto terminado proveniente de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución. **REQUISITOS ESPECÍFICOS: Las materias primas empleadas para elaborar la morcilla deben cumplir con los límites permitidos de medicamentos veterinarios establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La morcilla en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. La morcilla cocida deberá alcanzar una temperatura de 72 °C en su elaboración. La morcilla debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos Las morcillas deben tener registro sanitario INVIMA vigente.** **EMPAQUE Y ROTULADO La morcilla se debe ser empacado en material grado alimenticio permitido, o en empaques de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. Producto empacado al vacio, sometido a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 30 días. La morcilla además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de los derivados cárnicos debe incluir la siguiente información: Indicación del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (Refrigerado, ahumado, etc.).** **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162de 1983 NTC 1325

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MORTADELA

2. CODIGO UNSPSC: 50112000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES

La mortadela es un derivado cárnico procesado, homogenizado, cocido, embutido, elaborado con base en carne de animales destinados para el consumo humano elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, adicionado con o sin grasa de cerdo, cuya mezcla se introduce en fundas, con diámetro superior a 80 mm, sometido o no a tratamiento de ahumado.

REQUISITOS GENERALES Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración de la mortadela, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente establecida para cada especie. En la elaboración de la mortadela sólo se podrán emplear las materias primas establecidas por el fabricante en proporciones establecidas y autorizadas por la autoridad sanitaria en el momento de otorgarle el Registro sanitario y declaradas en rótulos y etiquetas, las cuales nunca deben ser de inferior calidad. El

producto debe presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada, olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación. La mortadela no debe estar elaborada del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución.

REQUISITOS ESPECÍFICOS Las materias primas (carne) empleadas para elaborar la mortadela deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas en la Resolución 676 de 2007. La mortadela en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o sustituya. Se permite el uso de: - Nitrato de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (residual) - Nitrito de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (producto en proceso) El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No puede llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. La mortadela debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos. La mortadela debe tener registro sanitario INVIMA vigente. EMPAQUE Y ROTULADO El producto debe ser empacado en material grado alimentario al vacío permitiendo y asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto, durante el transporte y almacenamiento.El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o norma que se adicione modifique o sustituya.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 NTC 1325

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:QUESO CAMPESINO

2. CODIGO UNSPSC: 5013180 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Producto fresco higienizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo, obtenido por coagulación enzimática de leche pasteurizada, de color blanco.Para su conservación debe mantenerse a temperaturas de refrigeración.El queso puede ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humanoEl queso campesino está clasificado como queso fresco, blando graso o semigraso. REQUISITOS GENERALES Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades.Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso.Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados.Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos REQUISITOS ESPECÍFICOS El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. El producto debe mantenerse

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989.El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 **EMPAQUE Y ROTULADO El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.El producto podrá ser empacado al vacíoEl rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social** **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Empaque por 500 gramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 750

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO COSTEÑO

2. CODIGO UNSPSC: 50131800
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Es un queso blanco, higienizado sin madurar, duro, fresco elaborado con leche pasteurizada con un contenido de grasa mayor al 3%, con un periodo de salado de 2 horas y prensado con 20 veces el peso del queso por 2 horas, para su conservación debe mantenerse a temperaturas de refrigeración.El queso puede ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.El queso costeño es de dos tipos: amasado y picado.El queso está clasificado como queso fresco, seco y duro o semigraso no ácido REQUISITOS GENERALES Producto lácteo de color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades.El queso costeño picado no se deshace fácilmente, puede tener algunos ojos (orificios circulares), presentar textura dura y seca, su contenido de grasa puede variar entre un queso graso o semigraso.Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos REQUISITOS ESPECÍFICOS Color : blanco Sabor: salado.(queso no ácido se

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

detecta un sabor ácido oscilando ente débil y moderado) Humedad: 49% mínimo 56% máximo.El queso fresco para consumo humano no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente.El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C.El queso costeño amasado es moderadamente duro, suelta poco agua y se deshace fácil cuando se frota ente los dedos.El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no podrá exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 EMPAQUE Y ROTULADO El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío.El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Empaque por 500 gramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 750

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO CREMA

2. CODIGO UNSPSC: 50131800
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES

Producto fresco semigraso, untable higienizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo, obtenido por coagulación enzimática de leche pasteurizada, El queso puede ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. El queso crema está clasificado como queso fresco, untable y semigraso. REQUISITOS GENERALES Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, consistencia blanda suave y cremosa no sólida para untar. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos REQUISITOS ESPECÍFICOS El queso crema fresco, no podrá estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989.El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

EMPAQUE Y ROTULADO El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.El producto podrá ser empacado al vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Empaque por 250 gramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 4573

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO CUAJADA

2. CODIGO UNSPSC: 50131800
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Queso Fresco obtenido por la coagulacion de la leche pasterizada, por la accion del cuajo y la eliminacion parcial del lacto suero. REQUISITOS GENERALES Componentes del producto: Leche fresca, Cloruro de calcio, Cuajo y sal. REQUISITOS ESPECÍFICOS Humedad sin materia grasa % m/m: 54% máximo Grasa (extracto seco) m/m: 45-60 % Sabor: ligeramente salado Olor: Lacteo caracteristico Textura: Grumosa Color: Blanco El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe ser manipulado al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, Decreto 3075 de 1997. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no puede exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007. EMPAQUE Y ROTULADO Empaque al vacio. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor y/o empacador (Marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento,

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

peso y lote de produccion. Cumplir con la Resolucion 5109 de 2005. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 750 Resolución 5109 de 2005

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO DOBLE CREMA

2. CODIGO UNSPSC: - 50131800
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Es un queso fresco blando y elástico con una estructura fibrosa de largas hebras de proteínas orientadas en paralelo, (queso de pasta hilada) no presenta gránulos de cuajada, no contiene corteza.El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro. REQUISITOS GENERALES El queso doble crema es un queso de pasta hilada por lo tanto no debe presentar agujeros. Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara Color: blanco crema. Olor y sabor: característico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados.Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos REQUISITOS ESPECÍFICOS Composición del queso crema: Humedad: 40% mínimo y 55% máximo Grasa (extracto seco) m/m: del de 20% a 35% El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C.El producto debe ser manipulado al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, Decreto 3075 de 1997.El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

establecidos en la Resolución 1804 de 1989.El queso no puede exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 EMPAQUE Y ROTULADO El producto debe ser envasado o empacado en material grado alimenticio, resistente que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.El producto podrá ser empacado al vacíoEl rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Empaque por 500 gramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 4307

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO DOBLE CREMA TAJADO

2. CODIGO UNSPSC: 50131800 **https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios**

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Es un queso fresco blando y elástico con una estructura fibrosa de largas hebras de proteínas orientadas en paralelo, (queso de pasta hilada) no presenta gránulos de cuajada, no contiene corteza.El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro. REQUISITOS GENERALES El queso doble crema es un queso de pasta hilada por lo tanto no debe presentar agujeros. Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara Color: blanco crema. Olor y sabor: característico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados.Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos REQUISITOS ESPECÍFICOS Composición del queso crema: Humedad: 40% mínimo y 55% máximo Grasa (extracto seco) m/m: del de 20% a 35% El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C.El producto

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

debe ser manipulado al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, Decreto 3075 de 1997.El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989.El queso no puede exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007 EMPAQUE Y ROTULADO El producto debe ser envasado o empacado en material grado alimenticio, resistente que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.El producto podrá ser empacado al vacíoEl rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Empaque por 500 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 4307

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SALCHICHA SUIZA

2. CODIGO UNSPSC: 50112000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La Salchicha es un embutido procesado, cocido y elaborado con carne (bovino, porcino, aves de corral entre otras) y grasa de especies aptas para el consumo y con ingredientes y aditivos de uso permitido, introducido en fundas (tripa artificial) de diámetro variado, sometido o no a tratamiento de ahumado. REQUISITOS GENERALES La carne empleada para elaborar la salchicha debe cumplir con los límites de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas establecidos en el Codex Alimentarius. El producto debe presentar las siguientes características organolépticas: Color: rosa Olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación. En su elaboración se debe dar cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). La salchicha cocida debe alcanzar una temperatura de 72 °C en su elaboración. La salchicha no debe estar elaborada del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución. REQUISITOS ESPECÍFICOS La salchicha en su composición solo debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique adicione o

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

sustituya. Se permite el uso de: Nitrato de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (residual) Nitrito de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (producto en proceso) El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado.La salchicha debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos. La salchicha debe tener registro sanitario INVIMA vigente. EMPAQUE Y ROTULADO La salchicha se debe ser empacada en material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas del producto, puede empacarse al vacío.Los productos empacados al vacío, cocidos no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 30 días. Refrgerado maximo 4 grados centigrados o congeladoLa salchicha debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.En el rótulo se debe indicar del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (refrigerado, ahumado, etc.) Si el producto requiere de algún tratamiento previo antes de ser consumido debe establecerse en el rótulo. 3. PATR **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Libra
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 2162de 1983 del Ministerio de Salud.Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. NTC 1325

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: : TOCINETA

2. CODIGO UNSPSC: 50112009
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:
GENERALIDADES Derivado cárnico procesado, curado, ahumado o no, cocido, no embutido, elaborado con el costillar deshuesado del cerdo, con la adición de sustancias de uso permitido y sometido a tratamiento térmico.Se podrán emplear otras especies autorizadas para el consumo, en tal caso el producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada REQUISITOS GENERALES La materia prima utilizada debe cumplir con los requisitos sanitarios exigidos Resolución 4282 de 2007 o la normatividad sanitaria vigente según la especie.El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. REQUISITOS ESPECÍFICOS Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius.Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la resolución 2906 de2007 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1325 EMPAQUE Y ROTULADO El producto se debe envasar o empacar en material grado alimentario, inocuo, al vacío y resistente, de tal manera que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto,

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

durante el transporte, almacenamiento y comercialización. Refrgerado maximo 4 grados centigrados o congeladoEn el rotulo se debe especificar para el caso de los derivados cárnicos crudos (precocidos), la leyenda: “este producto debe consumirse bien cocido” o equivalente.El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 2162 de 1983 del Ministerio de Salud. NTC 1325

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ACELGA

2. CODIGO UNSPSC: 50402800
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La acelga Beta Vulgaris pertenece a la familia de las Quenopodiáceas y a la variedad Cicla. Constituida por hojas onduladas con un promedio de 10 cm. de anchura grande, de color verde fresca, sin maltratar y una penca o tallo, de clor blanco. Las acelgas contienen 91% de agua, poquísimas calorías, Hidratos de Carbono, y Fibra.

REQUISITOS GENERALES Las hojas 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. Color: Hoja verde oscuro y tallo blanco muy puro. Consistencia firme. Sabor: característico.

REQUISITOS ESPECÍFICOS Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007,

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El empaque utilizado para la acelga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	El producto podrá ser distribuido o comercializado empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en Kilogramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291. Deben cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AGUACATE

2. CODIGO UNSPSC: 50411700 **https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios**

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Aguacate Hass. Fruto (Persea americana) perteneciente a la familia de las lauráceas. Su fruto es una baya con una sola semilla, muy variable en tamaño, forma y características de su piel, pulpa y semilla se conoce nombre genérico como aguacate o palta. REQUISITOS GENERALES El fruto al madurar la piel puede ser de color verde a morado oscuro casi negro dependiendo de la variedad.El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio, sin presencia de insectos, humedad externa anormal y olores extraños.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. REQUISITOS ESPECÍFICOS El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. Los pedúnculos deben tener un corte limpio y su longitud no debe ser superior a 10 mm seco e intacto, cuyo corte debe estar limpio. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1248. EMPAQUE Y ROTULADO El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. En su empaque se podrá utilizar papel limpio. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel o según lo requiera el mercado. Unidad.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1248

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AHUYAMA

2. CODIGO UNSPSC: 50400000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Ahuyama (Cucurbita maxima L), se consumen como verdura, los frutos son por lo general, esferoidales, nunca claviformes, curvos o estrangulados y carecen de excrecencias cerosas; la superficie del fruto (cáscara) puede ser lisa o rugosa, de color externo generalmente verde o verde grisáceo y la pulpa es anaranjada.Fruto de tamaño variable, existen muchas variedades de ahuyama.El período vegetativo depende de la variedad y va de 5 a 6 meses. Es rico en betacaroteno y glucosa. REQUISITOS GENERALES El fruto se debe conservar en condiciones adecuadas de luz, temperatura y humedad. La ahuyama no debe presentar magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición.El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). REQUISITOS ESPECÍFICOS El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad. Requisitos de calidad el producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal y olores extraños. El producto debe cumplir con los

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

requisitos establecidos en la NTC 1291.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO Se exceptúan de la obligatoriedad de utilización de empaques a la Ahuyama según la Resolución 224 de 2007. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	El producto podrá ser distribuido o comercializado a granel o según lo requiera el mercado.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291. Deben cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AJO

2. CODIGO UNSPSC: 50403800
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Ajo (Allium sativum L.) es una hortaliza cuyo bulbo, o denominada comúnmente como cabeza de ajos, conformada por un bulbillo (diente), se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada, semejante a las que cubren todo el bulbo. Su sabor es fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante y rústico con hábitos similares a la cebolla, se agrupaba dentro de la familia de las liliáceas pero actualmente se lo ubica dentro de la subfamilia de las alióideas de las amarilidáceas. Los bulbos deben estar sanos y limpios, que pueden utilizarse desecados, deshidratados, pulverizados y liofilizados. REQUISITOS GENERALES Características organolépticas del ajo: Color: característico del producto. Olor: fuerte propio del producto. Sabor: picante El producto debe estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la variedad, de aspecto fresco. El ajo debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. REQUISITOS ESPECÍFICOS Deben cumplir con los

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

siguientes requisitos: Humedad, máximo 6.75%; Cenizas, máximo 8.5%; extracto etéreo 0.5 a 1.3%. El ajo o los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO 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. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ALBAHACA

2. CODIGO UNSPSC 50404101
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Generalidades Yerbas aromáticas: hojas sanas, limpias y secas, provenientes de plantas que tienen propiedades, saborizantes y olores muy aromáticos, inclusive en ocasiones son medicinales empleándose en infusión como aromático. Igualmente sus hojas y/o tallos denominados como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. De la familia de las lamiáceas, es una hierba aromática anual de crecimiento bajo {entre 40-60 cm) con hojas de un verde lustroso, ovales u ovadas, dentadas y de textura sedosa. Emite espigas florales terminales, con flores tubulares de color blanco o violáceo. REQUISITOS GENERALES Características organolépticas del yerbas aromáticas: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. REQUISITOS ESPECÍFICOS Aromática de olor fresco, sabor parecido al clavo pero más aromático. Textura áspera y fina. Hojas frescas y enteras sin magulladuras. EMPAQUE Y ROTULADO El producto podrá ser empacado en

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

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. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: APIO EN RAMA

2. CODIGO UNSPSC 50407003
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES El apio (Apium graveolens) es una planta de la familia de las familia de las umbelíferas. El Apio necesita de un clima templado y necesita luz. Posee tallos estriados que forman una gruesa penca con hojas acuñadas. Toda la planta tiene un fuerte sabor acre, aunque el blanqueo de los tallos en el cultivo hace que pierdan estas cualidades, adquiriendo un sabor más dulce y el característico aroma que lo convierte en un buen ingrediente de ensaladas y sopas.El apio contienen: Vitaminas:C, A, E, B1, B2; Solio, Potasio, Calcio, Magnesio, Hierro, Azufre, fosforo, sobre zinc, otros; Ftálida, ácido fólico, betacaroteno, contenido en agua 92%, sólo 17 calorías, fibra, proteínas. REQUISITOS GENERALES Las hojas 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. Color: Hoja claro de oscuro y tallo blanco muy puro. Consistencia firme. Sabor: característico. REQUISITOS ESPECÍFICOS Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.El producto debe cumplir con los requisitos exigidos en la NTC 1291.El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007,

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El empaque utilizado para el apio debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	En unidad de Kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ARRACACHA

2. CODIGO UNSPSC: 50407201
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Arracacha o apio criollo es una raíz tuberosa procedente de la especia Arracacia xanthorrhiza Bancroft, hortaliza de la familia de la apiceae. La arracacha se cultiva principalmente por su raíz reservante que es de sabor agradable y de fácil digestibilidad, su parte comestible es la raíz que asemeja a una zanahoria engrosada, ésta puede ser de color blanco, amarillo o morado según la variedad, posee un almidón muy fino, con alto contenido de calcio y vitamina A (variedad amarilla), y niveles adecuados de niacina, ácido ascórbico y fósforo. Su principal inconveniente es su corta vida de almacenamiento y su vulnerabilidad a sufrir daños durante el transporte. La arracacha se clasificara como calidad primera y segunda. REQUISITOS GENERALES La arracacha para el consumo humano debe estar limpia, sin raíces secundarias, turgente, libre de daños y no debe presentar bifurcaciones. El producto debe presentar forma característica, aspecto fresco, libre del ataque de los insectos, suciedad y enfermedades, libre de magulladuras, apariencia sana y fresca. Color: amarillo claro o según variedad. Consistencia: firme y dura. Sabor: ligeramente dulce. REQUISITOS ESPECÍFICOS El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1251. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Decreto 3075 de 1997 del Ministerio

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El empaque utilizado para la arracacha debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad de kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ARVEJA FRESCA VERDE DESGRANADA

2. CODIGO UNSPSC 50400000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Comprende a las vainas con sus granos en estado verde procedentes de la especie Pisum sativum L. Pertenece a la familia de los guisantes. Existen varias variedades de arvejas: Corne de belier, Perfect frezeer, Utrillo ente otras.La arveja se clasifica en dos calidades de primera y segunda. REQUISITOS GENERALES La arveja verde debe comercializarse entera con vainas y granos. Las vainas deben estar enteras cerradas y deben presentar el color verde típico de la variedad.No debe tener hojas ni parte del tallo y deben estar desprovistas de humedad exterior extra normal. Las vainas deben estar sanas libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños no marchitas.Los granos de la arveja deben estar bien formados frescos, suficientemente duros, y tener un olor verde característico de la variedad. REQUISITOS ESPECÍFICOS Se permite un 10 a 15% de defectos en sus vainas dependiendo de su clasificación. Humedad: 28% máximo.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.Las

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

arvejas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1250 según su clasificación. EMPAQUE Y ROTULADO A granel o en empaques que garanticen su conservación y permitan la ventilación, protejan al producto de daños mecánicos.Los empaques deben estar construidos con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; su diseño debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1250

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BANANO TIPO EXPORTACION

2. CODIGO UNSPSC: 50311700
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES El banano es una de las variedades del plátano procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum., destinados a consumo fresco. El banano fruta de forma falcada o alongada, crece en racimos de hasta cien unidades y 50 kg de peso; de color amarillo cuando está maduro, es dulce y carnoso, rico en carbohidratos, potasio, vitamina A y vitamina C. El banano se puede comercializar verde, pintón ó maduro, en manos, dedos o racimos.Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II. REQUISITOS GENERALES Se recomienda que las frutas no tengan los siguientes defectos: Físico o mecánico: por compresión, impactos, daño, deshidratación, magulladuras.Biológico: Contaminación por insectos y/o parásitos. Microbiológicos: contaminación por levaduras, bacterias y hongos. Bioquímico: reacciones causadas por enzimas del vegetal de oxidación o alteración del aroma. El banano debe cumplir con los siguientes requisitos de calidad:Enteros, duros con la forma característica de la variedad. Secos, limpios, sin manchas ni grietas.Sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades.Sin principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos. Deben presentar aspecto fresco y consistencia firme.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque.El grado de desarrollo y el estado del banano debe permitir el transporte y manipulación. REQUISITOS ESPECÍFICOS Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1190.Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO Canastillas plásticas con huecos, forradas con papel plástico transparente. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILO
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplir con las especificaciones de la NTC 1291 NTC 1190 Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BERENJENAS

2. CODIGO UNSPSC: 50403500
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Berenjena fruto proveniente de cualquier variedad de la Solanum melongena L., se consumen como verdura.La pulpa es consistente, de textura esponjosa, de color blanco, sabor amargo, presenta pequeñas semillas de color amarillo. REQUISITOS GENERALES El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad. Por ser un fruto no climatérico la berenjena debe estar madura para su comercialización.La berenjena debe estar entra, brillante, lisa, limpia firme sin manchas verdes grietas y libres de la presencia de plagas y enfermedades.La berenjena no debe presentar magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición.El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura. REQUISITOS ESPECÍFICOS El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1220. Los residuos

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase en buenas condiciones de higiene, que evite su deterioro por acción mecánica y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización.El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría y color. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD DE KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1220

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BROCOLI

2. CODIGO UNSPSC 50400000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES El brócoli proviene de la especie Brassica oleracea italica perteneciente pertenece a la familia de las Brasicáceas, antes llamadas Crucífera.Su fruto comestible está formado por cabezas florales carnosas de color verde que nacen de un grueso tallo comestible. REQUISITOS GENERALES Características de la organolépticas brócoli: Color: verde Sabor: característico del producto Olor: propio de la fruto El producto debe estar limpio, sano, consistencia firme.El brócoli debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. REQUISITOS ESPECÍFICOS La brócoli debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre.El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.El rótulo de la brócoli debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD DE KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CALABACÍN

2. CODIGO UNSPSC 50400000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES El calabacín, calabacita, zucchini, zapallito o zapallo es una de las variedades de Cucurbita pepo L., de la familia de las cucurbitáceas, frutos que se emplean como alimento.Los frutos, oblongos y pepónide carnoso, unilocular, sin cavidad central, de color variable, liso, estriado, reticulado y varían mucho en tamaño dependiendo de la variedad. La cáscara es lisa y dura y también varía en color. El calabacín, con un alto contenido de agua (93%), es rico en minerales, sobre todo potasio, vitamina C y β-caroteno. REQUISITOS GENERALES El calabacín se debe conservar en condiciones adecuadas de temperatura y humedad. Debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal y olores extraños. El calabacín no debe presentar magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad REQUISITOS ESPECÍFICOS Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

EMPAQUE Y ROTULADO El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad.El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del fruto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD DE KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

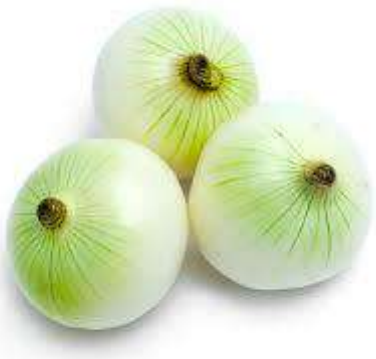
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: : CEBOLLA CABEZONA BLANCA

2. CODIGO UNSPSC: 50405300
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La cebolla cabezona blanca pertenece a la familia Liliaceae o Amarillydaceae variedad Yellow Granex y su nombre científico es Allium cepa. Morfológicamente posee hojas tubulares o cilíndricas y alargadas que se juntan en una base que se llama bulbo que es la principal parte comestible del tallo, el cual está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado.La cebolla cabezona blanca se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. REQUISITOS GENERALES El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación.Descartar producto que presenten cuello húmedo o blando a presionar, magulladuras o grietas, manchas cafés o moho deberá estar doblado o con un corte limpio. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

(BPM). El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. REQUISITOS ESPECÍFICOS Las cebollas deben presentarse, sanas, de consistencia dura, firme, enteras, de aspecto fresco, con olor y color característico.Las cebollas deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.La cebolla cabezona blanca debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1221-1. EMPAQUE Y ROTULADO Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación.El empaque debe cumplir con la Resolución del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1221-2El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad de kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291 y NTC 1221-1

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CEBOLLA CABEZONA MORADA

2. CODIGO UNSPSC: 50405300
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Pertenece a la familia Liliaceae variedad y su nombre científico es Allium cepa. Morfológicamente posee hojas tubulares o cilíndricas y alargadas que se juntan en una base que se llama bulbo que es la principal parte comestible del tallo, el cual está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado.La cebolla cabezona roja se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. REQUISITOS GENERALES Las cebollas deben presentar las siguientes características: enteras, libres de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio.La cebolla debe estar sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia, con olor y color característico, el proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. REQUISITOS ESPECÍFICOS De color rojo las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

bien durante el transporte y manipulación.La cebolla debe estar libre de raíces y hojas para lo cual se debe realizar un buen curado de los bulbos y regular las condiciones de humedad y temperatura en el almacenamientoDebe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1221-2. EMPAQUE Y ROTULADO Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad de kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291 y NTC 1221

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

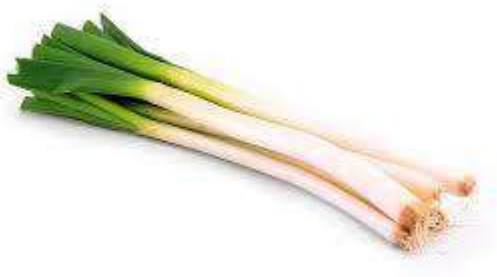
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CEBOLLA LARGA

2. CODIGO UNSPSC: 50405300
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Cebolla larga nombre científico Allium fistulosum Linnaeus, morfológicamente está conformada por las raíces que se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes; verticalmente miden hasta 30-45 cm y horizontalmente unos 30 cm.Nombre común cebolla larga, cebolla junca, cebolla llorona o cebolla en rama. La cebolla larga se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. REQUISITOS GENERALES La cebolla debe presentarse, sana, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco, con olor y color característico.La cebolla larga debe encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación.El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación. REQUISITOS ESPECÍFICOS Los defectos no deben exceder el 10% total del producto.La cebolla larga debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1222. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación.El empaque debe cumplir con la Resolución Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1222.El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad de kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291 y NTC 1221

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CEBOLLA PUERRO

2. CODIGO UNSPSC: 50405300
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Puerros (Allium porrum L.) pertenece a la familia de las Liliáceas y del género Allium. 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. Los puerros se pueden clasificar en las siguientes variedades: - Var. Puerros cortos o semilargos: Grueso de Rouen, Musselburgh, Platina, Arcadia, Electra, Malabare y Dactilo. - Var. Puerros largos: Largo de Gennevillier, Largo de Meziers, Largo de Bulgaraia, Large American Flag, Alaska, Artabau, Romil, Elina, Paina y Helvetia. REQUISITOS GENERALES El puerro debe presentarse, sana, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco: Olor: característico. Color blanco en el bulbo y hojas verdes. Sabor: característico del puerro. El puerro debe encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas. Se debe almacenar

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación. REQUISITOS ESPECÍFICOS Debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1291. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CHAMPIÑON PARIS

2. CODIGO UNSPSC: 50404800
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Los champiñones (Agaricus spp), son hongos de la familia de las lepiotácias. Las setas de los champiñones son los cuerpos fructíferos de estos hongos, es decir los órganos encargados de la reproducción de esporas que, dispersas por el viento producirán nuevos hongos. El champiñón más utilizado desde el punto de vista alimentario es el champiñón común o champiñón de Paris (Agaricus bisporus var hortensis) es una subespecie que produce una carne blanca con un toque rosado, esta variedad se caracteriza por poseer un sombrero blanco manchado con gris con láminas de color marrón, no presenta ningún aroma particular y la carne enrójese al ponerse en contacto con el aire.Los champiñones frescos según su calidad se clasifican en categorías Extra, I y II. REQUISITOS GENERALES Características organolépticas del Champiñón Color: blanco. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El champiñón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. REQUISITOS ESPECÍFICOS El champiñón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 940.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto empacado debe cumplir con la NTC 940-2. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de la Protección social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad de kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 940 y NTC 940-2 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CILANTRO

2. CODIGO UNSPSC: 51212012
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Generalidades El cilantro, culantro o xilantro coriandro (Coriandrum sativum) es una planta de la familia de las apiáceas. Es considerada como especia o hierva aromática, se puede emplear fresca o desecada. En caso de las especias molidas, para efectos de tecnología de molienda, se permite utilizar carbohidratos, proteínas comestibles, anticompactantes, grasas o aceites comestibles, en una proporción máxima de 10%. Requisitos generales Características organolépticas de la especia: Color: verde. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. El cilantro debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos El producto seco debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 10% máximo Cenizas: 7% máximo Cenizas insolubles: 1,5% máximo Aceite esencial: 0,6% mínimo. El cilantro y los productos

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

elaborados a partir del mismo, deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado 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. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad de kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: COCO ENTERO

2. CODIGO UNSPSC: 50307008
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES El Coco o cocotero, (cocus nucifera) pertenece a la familia de las palmáceas. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como primera (1ª) y (2ª). REQUISITOS GENERALES Características de la organolépticas del coco: Color: depende de la variedad, la pulpa es blanca. Textura: la pulpa es dura. Sabor: dulce. Olor: La pulpa es aromática Forma: redonda u ovalada. Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color según la variedad. El coco debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. El coco debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4468. REQUISITOS ESPECÍFICOS Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

hortalizas deberán estar Libres de humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños. El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud. Libres de impurezas y cuerpos extraños. Exentas de síntomas de deshidratación. EMPAQUE Y ROTULADO Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: COLIFLOR

2. CODIGO UNSPSC: 50400000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Coliflor inflorescencia proveniente de la especie Brassica eleracea variedad Betrytis L., destinada para consumo en fresco, se reproduce por semillas y es considerada una planta anual.Según su grado de madurez se clasifica como calidad extra, de I y II. REQUISITOS GENERALES Las inflorescencias de la coliflor deben encontrarse firme, de consistencia apretada, de color blanco o marfil o los característicos de la variedad, (con exclusión de otro color), La coliflor debe encontrarse exenta de defectos tales como manchas presencia de ataque de roedores o gusanos, enfermedades, golpes o daños.Las inflorescencias no debe mostrar apariencia arrozuda deben estar sanas, limpias libres de humedad exterior anormal, sin olores ni sabores extraños. Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas, sin ataque de hongos ni maltrato, deben estar limpias, desprovistas de tierra y libre de cualquier humedad anormal exterior. REQUISITOS ESPECÍFICOS La

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

coliflor de acuerdo a su calidad deberá cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1374.La coliflor debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. EMPAQUE Y ROTULADO El empaque utilizado para la coliflor debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación, durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto. (Empaque rígidos canastas). **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad de kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1374

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CURUBA

2. CODIGO UNSPSC: 50300000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Baya oblonga u ovoide con pericarpio blando, de color amarillo al madurar; semillas ovaladas, con arilo anaranjado, comestible. REQUISITOS GENERALES Entera, sanas, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, consistente al tacto, fresca y limpia. Su tamaño debe ser mayor a 6.5 cm, su peso debe estar en el rango de 40 a 70 gramos. REQUISITOS ESPECÍFICOS El producto debe cumplir la norma técnica NTC 1262. EMPAQUE Y ROTULADO Empacado o a granel. El empaque debe proteger la calidad del producto durante su almacenamiento y transporte. El rotulado debe cumplir con la Res. Min. Protección Social No 5109/05. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad de kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1262

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: DURAZNO

2. CODIGO UNSPSC: 50305300
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Fruta proveniente de la especie (Prunus persica L.,) con única semilla, (hueso o corozo), que se adhiere a la pulpa, encerrada en una cáscara dura, la cual dependiendo de la variedad existen diferencias marcadas en cuanto a tamaño color que varía desde blanco amarillo y rojo. Su fruto o drupa, es una fruta, de piel aterciopelada, posee una carne amarilla o blanquecina de sabor dulce y su aroma es delicado. Esta especie se divide en variedades cuya carne se separa fácilmente del hueso prescos y en otras que se adhieren firmemente a él, como la variedad llamada pavía. Las variedades de carne blanca son típicamente muy dulces, con escaso gusto ácido, la piel de ambas variedades tiene tonos rojizos. REQUISITOS GENERALES Características sensoriales de los duraznos: Color: depende de la variedad amarillo, naranja y rojizo Olor: característico de la variedad. Sabor: dulce y ligeramente ácido. Los duraznos deben ser empacados con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño. REQUISITOS ESPECÍFICOS El producto debe cumplir con la norma NTC 4929. EMPAQUE Y ROTULADO El producto podrá ser empacado en canastas o

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de los duraznos o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado. No se admiten uso de papel periódico impreso.El rótulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESPINACA

2. CODIGO UNSPSC: 50406200
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La espinaca (Spinacia oleracea) es una planta anual, de la familia de las amarantáceas, cultivada como verdura por sus hojas comestibles, grandes ovalada y de color verde muy oscuro en su madurez comercial. Su cultivo se realiza durante todo el año y se puede consumir fresca, cocida o frita.Es rica en vitaminas A y E, yodo y varios antioxidantes. Contiene ácido oxálico, el cual hace insoluble al hierro, por lo que se ha de consumir con moderación. REQUISITOS GENERALES Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas, sin ataque de hongos ni notarse maltrato, deben estar limpias, desprovistas de tierra y libre de cualquier humedad anormal exterior. Deberán estar exentas de daños causados por heladas y enfermedades. La espinaca debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.Debe presentar hojas enteras, con aspecto de frescura, y de coloración y aspectos normales para la variedad. REQUISITOS ESPECÍFICOS En las hojas de las espinacas la longitud del peciolo no debe sobrepasar 10 cm.Se admitirá hasta un 10% en peso de espinacas que no cumplan con los requisitos generales de calidad y que sean aptas para el consumo.La espinaca de acuerdo a sus calidad se clasificara como de calidad primera o segunda y deberá

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1373. EMPAQUE Y ROTULADO El empaque utilizado para la espinaca debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto. (Empaque rígidos canastas). **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad de kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1373

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: FRESA

2. CODIGO UNSPSC: 50306700
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Fresa de la variedad Chandler Fragaria vesca, L., o freseras, es un género con varias especies de plantas rastreras. Su nombre deriva de la fragancia que posee (fraga, en latín). Son cultivadas por su fruto comestible llamado fresa o frutilla.Es considerado fruta no climatérica, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II. REQUISITOS GENERALES Características de la organolépticas fresa: Color: de amarillo a rojo dependiendo del grado de madurez. Sabor: dulce y ligeramente ácido. Olor: muy aromático propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme.La fresa debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. REQUISITOS ESPECÍFICOS La fresa debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4103Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre.El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.El rótulo de la fresa debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad de kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4103

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: FRIJOL VERDE

2. CODIGO UNSPSC: 50401824
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES El fríjol para consumo se clasifica en dos tipos de acuerdo con los géneros y especificaciones así: Tipo I: Todas las variedades del género Phaseolus spp que presentan tamaño, forma y color característico de la variedad que se considere. Tipo II: Todas las variedades del género Vigna ssp que presenten tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. El fríjol se clasifica por grados entre 1 y 4 en razón de sus defectos.Fruto comestible en forma de vaina o cáscara flexible y alargada que encierra las semillas en hilera. Se consume en estado cocido en diferentes guisos calientes. REQUISITOS GENERALES Libre de olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que estén infestados o infectados. El fríjol para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. REQUISITOS ESPECÍFICOS El producto debe encontrarse dentro de las tolerancias de daños, grano partido y granos de contraste contenidos en la norma NTC – 871. Para negociaciones sobre fríjol importado aplicarán las normas de calidad del país de origen. EMPAQUE Y

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

ROTULADO El fríjol para consumo debe empacarse para comercializarse en sacos o bolsas de material apropiado que permitan el muestreo e inspección con sondas, sin que la perforación ocasione pérdidas del producto. El rotulado debe cumplir con la Resolución No 5109 del ministerio de Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	El producto puede ser distribuido empacado o granel según lo requiera el mercado, denominado en kilos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 871

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GRANADILLA

2. CODIGO UNSPSC: 50300000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Granadilla, fruta emparentada con el maracuyá, es originaria de los Andes Sudamericanos. Se cultiva a altitudes de 1700 a 2600 metros sobre el nivel del mar, en climas que varían de 12°a 20°C de temperatura y con precipitaciones de entre 600 a 1000 mm por año. La fruta tiene una forma redonda ovalada y termina en un tallo de 2-3 cm. Tiene entre 6 y 8 cm de longitud y entre 5.5 y 8 cm de diámetro. REQUISITOS GENERALES Enteras, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Sanas, libres de ataques de insectos o enfermedades. Limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. Deben tener pedúnculo y el corte debe quedar a la altura del primer nudo. La granadilla debe conservar la capa de cera natural presente en la cosecha. REQUISITOS ESPECÍFICOS La granadilla tiene un aspecto muy parecido al maracuyá, pero se diferencian en varios aspectos. La punta de la granadilla termina en un pequeño tallo, no así en el caso del maracuyá. Las semillas de la granadilla están envueltas en una pulpa transparente verdosa, parecida a la jalea, mientras que el maracuyá tiene la pulpa anaranjada. La cáscara de la granadilla es mucho más dura y no se arruga al momento de madurarse. Pero la mayor diferencia consiste en el sabor: aunque se puede reconocer el inconfundible aroma del maracuyá en el sabor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

de la granadilla, ésta última es mucho más dulce y sus crujientes semillas son comestible. EMPAQUE Y ROTULADO Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GUASCAS

2. CODIGO UNSPSC: 50404100
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Yerbas aromáticas: hojas sanas, limpias y secas, provenientes de plantas que tienen propiedades, saborizantes y olores muy aromáticos, inclusive en ocasiones son medicinales empleándose en infusión como aromático. Igualmente sus hojas y/o tallos denominados como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Se le considera como especias pura, bien sea entera o molida si el producto está constituido por la especia genuina, la cual debe responder a las características propias de las mismas. REQUISITOS GENERALES Características organolépticas del yerbas aromáticas: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres de la REQUISITOS ESPECÍFICOS Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6% Las hojas de yerbas aromáticas y los

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO 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. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD DE KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: : GUAYABA

2. CODIGO UNSPSC: 50303700
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La guayaba (Psidium spp.), de la familia de las Mirtaceae, para consumo fresco o destinadas a la transformación industrial.La fruta comestible, redonda o en forma de pera, entre 3 a 10 cm de diámetro (hasta 12 cm en cultivos selectos). Tiene una corteza delgada y delicada, color verde pálido a amarillo en la etapa madura en algunas especies, rosa a rojo en otras, pulpa blanca cremosa o anaranjada con muchas semillitas duras y un fuerte aroma característico. Es rica en vitaminas A, B y C.El grado de desarrollo y el estado de la guayaba debe permitir el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino.La guayaba es un fruto climatérico y se clasifica en categoría 1ª y 2ª. REQUISITOS GENERALES Las guayabas deben presentar consistencia firme, enteras, con forma y color característico de la variedad, su sabor es dulce.Deben estar limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles.Deben estar frescas, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visibles por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

impida el consumo.Debe comercializarse en estado "Pintón", permitiendo el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino. REQUISITOS ESPECÍFICOS La guayaba debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1263.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO 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 de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.Los empaques deben brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice su manipulación, transporte, y conservación El rotulado deberá cumplir con las demás disposiciones establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bandeja o bolsa por 1000 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1263

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GULUPA

2. CODIGO UNSPSC: - 50300000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Passiflora edulis Sims., es una fruta exótica originaria de la región amazónica, aunque crece de forma silvestre en un área que abarca desde el sur de Colombia hasta el norte de Argentina, Uruguay y Paraguay. La gulupa pertenece a la familia Passifloráceae y se conoce con este nombre en Colombia, aunque se utilizan otros nombres comunes como curuba redonda, maracuyá morado, parchita, granadilla, pasionaria, fruta de la pasión y cholupa morada. REQUISITOS GENERALES Fruto en forma de baya, redondo. Color de verde a púrpura (según el grado de madurez). Sabor: ligeramente ácido; con buenas cualidades organolépticas de sabor y aroma. Tamaño: 4 – 8 cm. de diámetro. Peso: 50 – 60 g. pH: 2,5 – 3,5. Es climatérica. REQUISITOS ESPECÍFICOS Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar Libres de humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños. El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud. Libres de impurezas y cuerpos extraños. Exentas de síntomas de deshidratación. EMPAQUE Y ROTULADO Los empaques deben ser de un material

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: : HABAS

2. CODIGO UNSPSC: - 50400000 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES

El haba (Vicia faba L.), perteneciente a la familia de la leguminosa. El fruto de forma aplastada y oblonga, posee una vaina alargada de longitud entre 10 y 30 cm. REQUISITOS GENERALES El haba verde puede comercializarse entera con vainas y secas. Las vainas deben estar enteras cerradas y deben presentar el color verde típico de la variedad. No debe tener hojas ni parte del tallo y deben estar desprovistas de humedad exterior extra normal. Las vainas deben estar sanas libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños no marchitas. Los granos de las habas deben estar bien formados frescos o secos, suficientemente duros, y tener color característico de la variedad. REQUISITOS ESPECÍFICOS Las habas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El producto puede comercializar a granel o en empaques que garanticen su conservación y permitan la ventilación, protejan al producto de daños mecánicos. Su diseño debe

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad de kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: HABICHUELA

2. CODIGO UNSPSC: 50401847
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La habichuela (Phaseolus vulgaris L.) (sin. P. lunatus y P. coccineus)es una planta anual de la familia de las leguminosas son firmes sus vainas son firme crujientes de color verde intenso. REQUISITOS GENERALES 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 Las hojas 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. Color: verde. Consistencia firme. Sabor: característico. REQUISITOS ESPECÍFICOS Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. Bebe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1253. EMPAQUE Y ROTULADO El empaque utilizado para la habichuela debe garantizar su conservación proteger al producto de

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa por 500 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1253

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: JENGIBRE FRESCO

2. CODIGO UNSPSC: 50407030
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Tubérculo articulado, El jengibre o kion (Zingiber officinale) es una planta de la familia de las zingiberaceas cuya cuya raíz está formada por ribozomas horizontales muy apreciados por su aroma y sabor picante. en forma de mano, a los cuales se les da el nombre de rizomas como parte esencial de la planta. La parte que se utiliza es la raíz (el rizoma), pelada y sin corcho, crece horizontalmente en el suelo y se ramifica en un solo plano, el tallo llega a medir mas de 1 metro de altas espigas florales son coniformes y van previstas de brácteas verdes. El consumo de esta raíz, es de forma natural, deshidratada es decir en polvo y confitada, se puede consumir a diario en forma de polvo. REQUISITOS GENERALES La planta llega a 90cm de altura, con largas hojas de 20 cm.No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. REQUISITOS ESPECÍFICOS 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. EMPAQUE Y ROTULADO El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno por kilo. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El Rotulado del producto debe ser de color rojo, resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad de kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4423

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: KIWI

2. CODIGO UNSPSC: 50303900
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES El kiwi o actinidia (Actinidia deliciosa) fruto o baya oval cubierto de vellosidades, con piel delgada de color verde parduzco y superficie vellosa, la pulpa es de color verde y con diminutas semillas negras dispuestas en torno a un corazón blanquecino. REQUISITOS GENERALES Forma: baya con forma de elipse y cubierta de una piel repleta de vellosidades.Color: la piel es marrón y está recubierta de pequeños filamentos a modo de vellosidades y su pulpa tiene un color verde esmeralda con pequeñas semillas de negro.Debe estar exenta de humedad extra anormal, libre de la presencia de plagas. Libre de impurezas y cuerpos extraños.Exenta de síntomas de deshidratación. REQUISITOS ESPECÍFICOS Las frutas deben ser empacadas con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño.Grado de Madurez El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta.Debe cumplir con los Límites Máximos de residuos de plaguicidas establecidos en la resolución 2906 de 2007El Kiwi debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. EMPAQUE Y ROTULADO El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría, color

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

y calibre.El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación, visualización y aireación de la fruta, la cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado. No se admiten uso de papel periódico impreso.El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	BANDEJA POR 500 GRAMOS
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: : LAUREL EN HOJA

2. CODIGO UNSPSC: 50404102
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL

GENERALIDADES Laurel: hojas sanas, limpias y secas, provenientes del árbol de ``Laurus nobilis L.", aromático empleado. Sus hojas denominadas como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. En caso de las especias molidas, para efectos de tecnología de molienda, se permite utilizar carbohidratos, proteínas comestibles, anticompactantes, grasas o aceites comestibles, en una proporción máxima de 10%. REQUISITOS GENERALES Características organolépticas del Laurel: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de laurel deben estar libres de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. REQUISITOS ESPECÍFICOS Las hojas de laurel y los productos elaborados a partir del mismo

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO 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. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo (Kg)
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4423 Resolución 2906 de 2007 de Ministerio de Salud

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LECHUGA BATAVIA

2. CODIGO UNSPSC: 50404600
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La lechuga (Lactuca sativa) es una planta anual, propia de las regiones semi-templadas, que se cultiva con fines alimentarios.Entre las variedades de lechuga se destacan: Beluga,Romana, Francesa, Batavia, Lechuga de hoja de roble.La lechuga tiene muy poco valor nutritivo, con un alto contenido de agua (90-95%). Es rica en antioxidantes, como la vitaminas A, C, E, B1, B2, B3, B9 y K; minerales: fósforo, hierro, calcio, potasio y aminoácidos. REQUISITOS GENERALES Las hojas 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. Color: verde o morado característico de la variedad. Consistencia firme. Sabor: característico. REQUISITOS ESPECÍFICOS Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.La lechuga debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

EMPAQUE Y ROTULADO El empaque utilizado para la lechuga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos.Debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa por 500 gramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1064

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LECHUGA CRESPA MORADA

2. CODIGO UNSPSC: 50404600
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La lechuga (Lactuca sativa) es una planta anual, propia de las regiones semi-templadas, que se cultiva con fines alimentarios.Entre las variedades de lechuga se destacan: Beluga,Romana, Francesa, Batavia, Lechuga de hoja de roble.La lechuga tiene muy poco valor nutritivo, con un alto contenido de agua (90-95%). Es rica en antioxidantes, como la vitaminas A, C, E, B1, B2, B3, B9 y K; minerales: fósforo, hierro, calcio, potasio y aminoácidos. REQUISITOS GENERALES Las hojas 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. Color: verde o morado característico de la variedad. Consistencia firme. Sabor: característico. REQUISITOS ESPECÍFICOS Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.La lechuga debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El empaque utilizado para la lechuga debe garantizar su

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

conservación proteger al producto de daños mecánicos.Debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa por 500 gramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1064

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LECHUGA CRESPA VERDE

2. CODIGO UNSPSC: 50404600
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La lechuga (Lactuca sativa) es una planta anual, propia de las regiones semi-templadas, que se cultiva con fines alimentarios.Entre las variedades de lechuga se destacan: Beluga,Romana, Francesa, Batavia, Lechuga de hoja de roble.La lechuga tiene muy poco valor nutritivo, con un alto contenido de agua (90-95%). Es rica en antioxidantes, como la vitaminas A, C, E, B1, B2, B3, B9 y K; minerales: fósforo, hierro, calcio, potasio y aminoácidos. REQUISITOS GENERALES Las hojas 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. Color: verde o morado característico de la variedad. Consistencia firme. Sabor: característico. REQUISITOS ESPECÍFICOS Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.La lechuga debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El empaque utilizado para la lechuga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos.Debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa por 500 gramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1064

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LECHUGA ROMANA

2. CODIGO UNSPSC: 50404600
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La lechuga (Lactuca sativa) es una planta anual, propia de las regiones semi-templadas, que se cultiva con fines alimentarios.Entre las variedades de lechuga se destacan: Beluga, Romana, Francesa, Batavia, Lechuga de hoja de roble.La lechuga romana, también llamada española o “oreja de burro”. Es un tipo de lechuga que crece con una larga cabeza y unas hojas robustas, alargadas y con un acentuado nervio central. No forma un verdadero cogollo. Su sabor es

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

ligeramente amargo.La lechuga tiene muy poco valor nutritivo, con un alto contenido de agua (90-95%). Es rica en antioxidantes, como la vitaminas A, C, E, B1, B2, B3, B9 y K; minerales: fósforo, hierro, calcio, potasio y aminoácidos. REQUISITOS GENERALES Las hojas 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. Color: verde o morado característico de la variedad. Consistencia firme. Sabor: característico. REQUISITOS ESPECÍFICOS Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.La lechuga debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El empaque utilizado para la lechuga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos.Debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa por 500 gramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1064

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LIMON TAHITI

2. CODIGO UNSPSC: 50304100
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La lima persa o lima Tahití, conocida también como limón pérsico, limón criollo, limón mesina o limón sin semilla (Citrus × latifolia), es la otra variedad más difundida; el fruto es de piel más gruesa y cerúlea, hasta 6 cm de diámetro, sabor menos ácido y color que amarillea con la madurez. REQUISITOS GENERALES Características de la organolépticas lima Tahití: Color: verde con tendencia a amarillo propia del producto en su estado de madurez. Sabor: ácido Olor: cítrico propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, de forma característica, de aspecto fresco, limpio, sano, consistencia firme, y libre de magulladuras, La lima Tahití debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. REQUISITOS ESPECÍFICOS Defecto en el color, cicatrices superficiales, y daño ocasionado por insectos no puede exceder el 50% del área total del fruto. La lima Tahití debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4087, específicamente el índice de madurez mínimo. Los

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre.El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.El rótulo del lulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4087

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LIMONARIA

2. CODIGO UNSPSC: 50404112
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Yerbas aromáticas: hojas sanas, limpias y secas, provenientes de plantas que tienen propiedades, saborizantes y olores muy aromáticos, inclusive en ocasiones son medicinales empleándose en infusión como aromático. Igualmente, sus hojas y/o tallos denominados como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Es una planta herbácea, perenne, aromática y robusta que se propaga por esquejes y pertenece a la familia de las Gramíneas. Las flores se reúnen en espiguillas de 30-60 cm de longitud formando racimos. Las hojas son muy aromáticas y alargadas como listones, ásperas, de color verde claro que brotan desde el suelo formando matas densas. Las flores están agrupadas en espigas y se ven dobladas. REQUISITOS GENERALES Características organolépticas de las yerbas aromáticas: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. REQUISITOS ESPECÍFICOS Los

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2906 de 2007.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LULO

2. CODIGO UNSPSC: 40937
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES El lulo (Solanum quitoense), son bayas globosas, cubiertas 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; la pulpa es verdosa de sabor agridulce y de numerosas semillas, destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento.Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II. REQUISITOS GENERALES Características de la organolépticas del lulo: Color: amarillo intenso, amarillo rojizo o naranja en la madurez, la pulpa es verdosa. Sabor: agridulce. Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, limpio, sano y de consistencia firme. El lulo debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. REQUISITOS ESPECÍFICOS El lulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 265.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El contenido

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre.El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.El rótulo del lulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1275

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MANDARINA ARRAYANA

2. CODIGO UNSPSC: 50300000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La mandarina (Citrus nobilis Loureiro) tiene maduración poscosecha, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, dependen de la variedad. La mandarina se clasifica en categoría Extra, I y II REQUISITOS GENERALES Características sensoriales de la mandarina: Color: cascara de verde a naranja depende de la variedad. Sabor: dulce y ligeramente ácido. Olor: muy aromático característico de la variedad. Libres de humedad exterior anormal y de olor y/o sabores extraños. Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su Manipulación, transporte y conservación. No deben presentar signos de infestación o infecciones. Color característico según la variedad, para grado de fruta madura, con consistencia firme. No se permite la inclusión de frutas en estado sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias. REQUISITOS ESPECÍFICOS Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar Libres de humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños. El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud. Libres de impurezas y cuerpos extraños. Exentas

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

de síntomas de deshidratación. EMPAQUE Y ROTULADO Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MANGO AZUCAR

2. CODIGO UNSPSC: 50304500
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Mango (Mangífera indica L) Familia: Anacardiaceae, El mango tiene maduración poscosecha, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, contenido de fibra, depende de la variedad. El mango comun, Mangifera indica L., es recononcido en Colombia como un fruto con excelentes propiedades organolepticas, gracias a sus contenido de azucares, acidos, aromas y pigmentos. REQUISITOS GENERALES El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de manchas negras, magulladuras, insectos, humedad externa anormal, olores extraños.Índice de Madurez: se verifica por el color, forma y tamaño siendo especifico para cada variedad. REQUISITOS ESPECÍFICOS El mango después de la cosecha en su preparación y empaque se debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1266.Los defectos del mango no deben exceder el 5%.El mango debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1266.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO 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 de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

condiciones de higiene. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1266

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MANGO TOMMY

2. CODIGO UNSPSC: 50304500
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Mango (Mangífera indica L) Familia: Anacardiaceae,El mango tiene maduración poscosecha, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, contenido de fibra, depende de la variedad. La variedad Tommy Atkins se caracteriza por producir una fruta de tamaño grande, con un peso que varía desde 150 g hasta 2 kg. Su forma también es variable, pero generalmente es ovoide-oblonga, notoriamente aplanada, redondeada, u obtusa a ambos extremos, de 4 a 25 cm. REQUISITOS GENERALES El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de manchas negras, magulladuras, insectos, humedad externa anormal, olores extraños.Índice de Madurez: se verifica por el color, forma y tamaño siendo especifico para cada variedad. REQUISITOS ESPECÍFICOS El mango después de la cosecha en su preparación y empaque se debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1266.Los defectos del mango no deben exceder el 5%.El mango debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1266.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1266

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MANZANA ROJA

2. CODIGO UNSPSC: 50301500
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La manzana es de la familia de las Rosáceas, de las que hay cerca de 2.500 variedades conocidas y del género (Malus Pumila Mill)La manzana se clasifica en categoría Extra, I y II. REQUISITOS GENERALES Características sensoriales de la manzana: Color: Roja Olor: característico de la manzana Roja. Sabor: característico de la variedad. Las manzanas deben ser empacadas con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño. REQUISITOS ESPECÍFICOS El producto debe cumplir con la norma NTC 3523-1Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado. No se

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

admiten uso de papel periódico impreso. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 3523 -1

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MANZANA ROYAL

2. CODIGO UNSPSC: 50300000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La manzana es de la familia de las Rosáceas, de las que hay cerca de 2.500 variedades conocidas y del género (Malus Pumila Mill) La manzana se clasifica en categoría Extra, I y II. REQUISITOS GENERALES Esta manzana de color rojo (del rojo más claro al más oscuro) es una de las más populares. SABOR: Dulce, con un equilibrado aroma y con baja acidez. TEXTURA: Pequeña, firme y crujiente. Las manzanas deben ser empacadas con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño. REQUISITOS ESPECÍFICOS El producto debe cumplir con la norma NTC 3523-1. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MANZANA VERDE

2. CODIGO UNSPSC: 50301500
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La manzana es de la familia de las Rosáceas, de las que hay cerca de 2.500 variedades conocidas y del género (Malus Pumila Mill)La manzana se clasifica en categoría Extra, I y II. REQUISITOS GENERALES Características sensoriales de la manzana: Color: Verde Olor: característico de la manzana Verde. Sabor: característico de la variedad.Las manzanas deben ser empacadas con el mismo grado de madurez, calidad y tamaño. REQUISITOS ESPECÍFICOS El producto debe cumplir con la norma NTC 3523-1Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado. No se

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

admiten uso de papel periódico impreso. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 3523 -1

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MARACUYA

2. CODIGO UNSPSC: 50305200
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Maracuyá fruto proveniente de la especie (Passiflora edulis Sims) es una baya redonda u ovalada con un promedio entre 4 y 6 cm de diámetro y pesa entre 60 y 100 g. En la madurez es de color amarillo, existen variedades con frutos de color morado a la madurez, su pulpa es gelatinosa y tiene pequeñas semillas de color oscuro, es jugosa, ácida y aromática.Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como primera (1ª) y (2ª). REQUISITOS GENERALES Características de la organolépticas del maracuyá: Color: amarillo intenso, amarillo rojizo o naranja en la madurez, la pulpa es verdosa. Sabor: agridulce. Olor: propio de la fruta. Forma: redonda u ovalada. El producto debe estar entero, limpio, sano y de consistencia firme, debe ser de una misma variedad.El maracuyá debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. REQUISITOS ESPECÍFICOS El maracuyá debe

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1267.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limitesmáximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre.El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.El rótulo del maracuyá debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa por 1000 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1267

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: : MAZORCA

2. CODIGO UNSPSC: 50403200
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Mazorca es el fruto del maíz, choclo, (Zea mays) es una planta gramínea anual es el cereal. Cada mazorca está compuesta por un tronco u olote que está cubierta por filas de granos, la parte comestible de la planta, cuyo número puede variar entre ocho y treinta, el cual se puede consumir directamente o ser sometido a desgranado para la obtención de otros productos. REQUISITOS GENERALES La mazorca puede comercializarse entera fresca o secas. Deben estar desprovistas de humedad exterior extra normal, Deben estar sanas libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños no marchitas. Los granos de las mazorca deben estar bien formados frescos o secos, la dureza de su granos dependerá del grado de madurez, y tener color característico de la variedad. REQUISITOS ESPECÍFICOS Las mazorca deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 366 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El producto puede comercializar a granel o en empaques que garanticen su conservación y permitan la ventilación, protejan al producto de daños mecánicos. Su diseño debe permitir su

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	EN UNIDAD DE KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 366

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

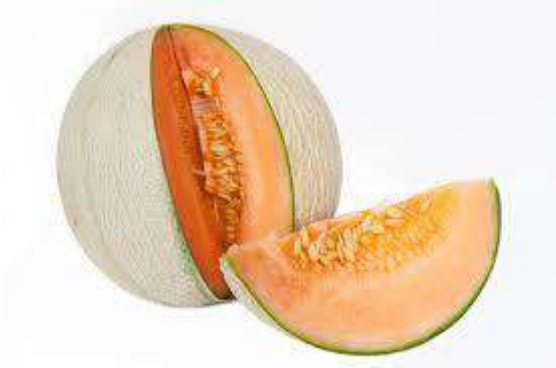
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MELON

2. CODIGO UNSPSC: 50304600
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Fruto de las variedades cultivares de (Cucumis melo L.), la planta del melón produce frutos redondos u ovalados muy apreciados por su sabor, hay melones de pulpa amarilla, anaranjada y verde, con cáscara amarilla o verde pálido.Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como primera (1ª) y (2ª). REQUISITOS GENERALES Características de la organolépticas del melón: Color: La epidermis puede ser blanca, gris, verdosa o amarilla la pulpa puede presentar diferentes colores: amarillo, verde, rosado y tonos intermedios. Textura: la pulpa es suave la epidermis lisa, rugosa o reticulada. Sabor: dulce. Olor: La pulpa es aromática Forma: redonda u ovalada. Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco.El melón debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. REQUISITOS ESPECÍFICOS Melón tipo carentais y Ogen tiene un peso promedio de 250 g.Otras variedades peso promedio 300 g.El melón debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1832-1 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre.El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.El rótulo del melón debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad por 500 gramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 832-1

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MORA

2. CODIGO UNSPSC: 50307013
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Fruto proveniente de la especie (Rubus spp.), cuyos fruto o baya está conformado por drupíllas que son pequeños frutos de forma esférica que conforman la mora, de pulpa agridulce y aromática, destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Entre sus variedades más comunes se encuentra la mora de castilla o andina (Rubus glaucus). Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II. REQUISITOS GENERALES Características de la organolépticas mora: Color: amarillo verdoso a morado oscuro dependiendo del grado de madurez. Sabor: característico de la mora. Olor: propio de la fruta. La mora fresca debe tener drupíllas bien formadas llenas y bien adheridas, el fruto debe tener cáliz. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme.La mora debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. REQUISITOS ESPECÍFICOS La mora debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4106.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El contenido de cada unidad de empaque debe ser

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre.El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.El rótulo de la mora debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa o canasta de 1000 gramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4106

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: NARANJA VALENCIA

2. CODIGO UNSPSC: 50305000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES 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. Algunas variedades de naranja: tangelo o mineola, valenciana REQUISITOS GENERALES El grado de madurez debe permitir la manipulación y el transporte de los frutos, sin deterioro alguno hasta su destino final. Características organolépticas de la naranja: Color: característico de la variedad en estado de madurez. Olor: característico de la variedad. Sabor: agridulce. REQUISITOS ESPECÍFICOS El contenido mínimo del jugo debe ser del 40% para la naranja valenciana. El contenido mínimo del jugo debe ser del 45% para la naranja tangelo mineola. La naranja tangelo mineola y valenciana deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4085 y 4086, como el índice de madurez, tolerancias de calidad entre otros. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El producto podrá ser empacado empaques rígidos como canastas, que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

5109 de 2005. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	EN UNIDAD DE KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4085 y NTC 4086

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

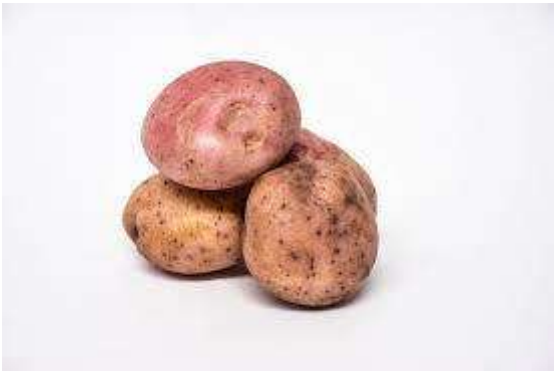
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PAPA CERO O R-12

2. CODIGO UNSPSC: 50405700
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La papa o patata Batata (Solanum Tuberosum), Papa: es un vocablo Quechua que significa tubérculo. Planta suculenta, herbácea, que presenta tubérculos (tallos subterráneos), El tubérculo de la papa es un tallo subterráneo ensanchado. En la superficie posee yemas axilares en grupos de 3-5 y protegidas por hojas escamosas. REQUISITOS GENERALES Debe presentar color blanco crema, olor y sabor característico de la papa.Libre de defectos fisiológicos libres de daños causados por hongos o bacterias, sin contaminantes químicos.Sin daños causados por insectos o presencia de éstos. REQUISITOS ESPECÍFICOS Debe ser almacenado a temperatura ambiente.Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya EMPAQUE Y ROTULADO Debe ser envasado o empacado en canastas o cualquier otro empaque de material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, que impida la contaminación y adulteración.El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 341

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PAPA CRIOLLA

2. CODIGO UNSPSC: 50405700
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La papa criolla amarilla, originaria de Colombia, es un tubérculo de piel delgada y de color amarillo. Tiene un gran valor alimenticio ya que es una fuente rica en proteína, carbohidratos, potasio, vitaminas y minerales. La papa criolla amarilla es un producto exótico considerado en el mundo como gourmet. REQUISITOS GENERALES Debe presentar color blanco crema, olor y sabor característico de la papa.Libre de defectos fisiológicos libres de daños causados por hongos o bacterias, sin contaminantes químicos. Sin daños causados por insectos o presencia de éstos. Diámetro: 25 mm – 35 mm Peso: 20 – 25 gramos Unidades / Kilo: 40 – 45 Color Natural de la cáscara: amarilla Color Natural de la pulpa: amarilla REQUISITOS ESPECÍFICOS Debe ser almacenado a temperatura ambiente.Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya EMPAQUE Y ROTULADO Debe ser envasado o empacado en canastas o cualquier otro empaque de material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, que impida la contaminación y adulteración.El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 341

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PAPA PASTUSA

2. CODIGO UNSPSC: 50405700
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La papa o patata Batata (Solanum Tuberosum), Papa: es un vocablo Quechua que significa tubérculo.Planta suculenta, herbácea, que presenta tubérculos (tallos subterráneos), El tubérculo de la papa es un tallo subterráneo ensanchado. En la superficie posee yemas axilares en grupos de 3-5 y protegidas por hojas escamosas. REQUISITOS GENERALES Debe presentar color blanco crema, olor y sabor característico de la papa.Libre de defectos fisiológicos libres de daños causados por hongos o bacterias, sin contaminantes químicos.Sin daños causados por insectos o presencia de éstos. REQUISITOS ESPECÍFICOS Debe ser almacenado a temperatura ambiente.Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya EMPAQUE Y ROTULADO Debe ser envasado o empacado en canastas o cualquier otro empaque de material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, que impida la contaminación y adulteración.El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 341

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PAPA SABANERA

2. CODIGO UNSPSC: 50405700
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La papa o patata Batata (Solanum Tuberosum), Papa: es un vocablo Quechua que significa tubérculo.Planta suculenta, herbácea, que presenta tubérculos (tallos subterráneos), El tubérculo de la papa es un tallo subterráneo ensanchado. En la superficie posee yemas axilares en grupos de 3-5 y protegidas por hojas escamosas. REQUISITOS GENERALES Debe presentar color blanco crema, olor y sabor característico de la papa.Libre de defectos fisiológicos libres de daños causados por hongos o bacterias, sin contaminantes químicos.Sin daños causados por insectos o presencia de éstos. REQUISITOS ESPECÍFICOS Debe ser almacenado a temperatura ambiente.Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 341.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya EMPAQUE Y ROTULADO Debe ser envasado o empacado en canastas o cualquier otro empaque de material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, que impida la contaminación y adulteración.El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 341

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PAPAYA MARADOL

2. CODIGO UNSPSC: 50305100
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Papaya fruto proveniente de cualquier variedad de la especie Cariaca papaya S. REQUISITOS GENERALES Características de la organolépticas de la papaya: - Color: la epidermis puede ser verdosa o amarilla la pulpa puede presentar diferentes colores: amarillo, naranja, rosado y tonos intermedios depende de la variedad. - Textura: la pulpa es suave la epidermis lisa, - Sabor: dulce. - Olor: La pulpa es aromática. - Forma: redonda u ovalada. Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco.La papaya debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. REQUISITOS ESPECÍFICOS La papaya debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1270.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El contenido de cada unidad de empaque debe ser

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color.El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1270

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PATILLA

2. CODIGO UNSPSC: - 50324657
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La sandía, patilla, paitilla o melón de agua (Citrullus lanatus = Citrullus vulgaris) es una planta de la familia de las Cucurbitaceae la planta del patilla produce frutos redondos u ovalados muy apreciados por su sabor, hay de pulpa rosada a roja. En el centro contiene muchas semillas cafés aplanadas de una sustancia pegajosa, algunos melones tienen la corteza lisa, y verde con cáscara gruesa verde pálido a verde intenso con manchas verdes oscuras. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como primera (1ª) y (2ª). REQUISITOS GENERALES Características de la organolépticas del patilla: Color: la pulpa puede presentar diferentes colores, rosado y tonos intermedios. Textura: la pulpa es suave la epidermis lisa. Sabor: dulce. Olor: La pulpa es aromática Forma: redonda u ovalada. Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero,

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco. La patilla debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. REQUISITOS ESPECÍFICOS El patilla debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1271 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1271

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

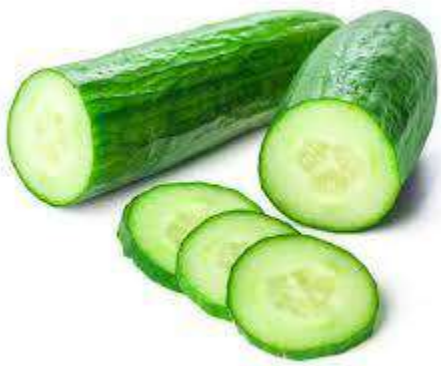
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PEPINO COHOMBRO

2. CODIGO UNSPSC: 50307024
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES El pepino (Cucumis sativus L.), perteneciente a la familia de la cucurbitáceas. El fruto de forma cilíndrica y alargada, posee una longitud entre 10 y 30 cm es una hortaliza de piel verde más o menos oscura o incluso amarillenta, según la variedad. REQUISITOS GENERALES Los pepinos deben estar desprovistos de humedad exterior extra normal, sanos libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños. Los pepinos deben estar bien formados frescos o secos, suficientemente duros, y tener color característico de la variedad. REQUISITOS ESPECÍFICOS Los pepinos deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El producto puede comercializar a granel o en empaques que garanticen su conservación y permitan la ventilación, protejan al producto de daños mecánicos. Su diseño debe permitir su

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PERA IMPORTADA

2. CODIGO UNSPSC: 50305400
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La pera es el fruto del peral, un árbol caducifolio de la especie Pyrus communis. Destinada para el consumo en fresco o como materia prima para el procesamiento.Puede servirse como fruta al natural o en variedad de jugos y conservas. Es rico en sacarosa, fructosa, glucosa, vitaminas y mineral.El fruto se destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como primera (1ª) y (2ª). REQUISITOS GENERALES Características de la organolépticas de la pera: - Color: la epidermis puede ser verdosa o amarilla o puede variar de acuerdo a

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

la variedad, la pulpa puede presentar color crema intermedios a amarillo depende de la variedad. - Textura: la pulpa es dura pero en la madurez es blanda y la epidermis lisa. - Sabor: ácida y en la madurez es dulce. - Olor: la pulpa es aromática. - Forma: característica de la variedad Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco.La pera debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. REQUISITOS ESPECÍFICOS La pera debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color.El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PEREJIL

2. CODIGO UNSPSC: 50171548
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Generalidades El perejil puede ser de hojas planas y de hojas rizadas (Petroselinum hortense, Petroselinum crispum) son plantas sanas y limpias, frescas o desecadas, empleadas como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma, sabor y apariencia de los alimentos. Requisitos generales Características organolépticas de la especia: Color: verde característico de la planta. Olor: aromático propio del producto. Sabor: ligeramente picante tendiendo a dulce. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños.La planta de perejil, debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 10%; Cenizas, máximo 13 %; Extracto etéreo 2 a 5%. El perejil y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación,

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	MANOJO POR 250 GRAMOS
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PIMENTON

2. CODIGO UNSPSC: - 50405600
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Pimentón (Capsicum annuum) de variedades cultivares fruto del pimiento para ser consumido fresco, su color puede variar dependiendo de la variedad desde verde, amarillo, naranja al rojo sangre.Sus variedades pueden ser dulces, agridulces y picantes. La característica picante se la debe a la "capsaicina" presente en una proporción muy baja que junto con otros componentes llamados capsaicinoides no superan el 1%.El género Capsicum, incluye entre 20 a 30 especies de pimientos.El pimentón puede clasificarse como: pimentón alargado, cónico, cuadrado, obtuso, liso (tomate pimentón). REQUISITOS GENERALES Características organolépticas del pimentón Color: verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces, agridulces y ligeramente picante. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños).El pimentón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. REQUISITOS ESPECÍFICOS El pimentón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 3634-1Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PIÑA GOLDEN

2. CODIGO UNSPSC: 50305600
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Piña fruto proveniente de cualquier variedad cayena lisa, (Ananas comosus L. Meer), destinada pasa el consumo en fresco o como materia prima para el procesamiento. La piña contiene un 85% de agua, Hidratos de Carbono y FibraPuede servirse como fruta al natural o en variedad de jugos y conservas. Es rico en sacarosa, fructosa, glucosa, vitaminas y mineral.Existen 1.400 especies de la familia de Bromeliáceas y 3 variedades de esta planta herbácea: - Var. Sativus - Var. Comusus - Var. LucidusEl fruto se destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como primera (1ª) y (2ª). REQUISITOS GENERALES Características de la organolépticas de la piña: - Color: la epidermis puede ser verdosa o amarilla la pulpa puede presentar diferentes colores: amarillo, naranja, y tonos intermedios depende de la variedad. - Textura: la pulpa es suave la epidermis lisa, - Sabor: dulce. - Olor: La pulpa es aromática. - Forma: redonda u ovalada. Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco.La piña

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. REQUISITOS ESPECÍFICOS La piña debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 729-1Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad.El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 729-1

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PIÑA PEROLERA

2. CODIGO UNSPSC: 50305600
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Piña fruto proveniente de cualquier variedad cayena lisa, (Ananas comosus L. Meer), destinada pasa el consumo en fresco o como materia prima para el procesamiento. La piña contiene un 85% de agua, Hidratos de Carbono y FibraPuede servirse como fruta al natural o en variedad de jugos y conservas. Es rico en sacarosa, fructosa, glucosa, vitaminas y mineral.Existen 1.400 especies de la familia de Bromeliáceas y 3 variedades de esta planta herbácea: - Var. Sativus - Var. Comusus - Var. LucidusEl fruto se destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como primera (1ª) y (2ª). REQUISITOS GENERALES Características de la organolépticas de la piña: - Color: la epidermis puede ser verdosa o amarilla la pulpa puede presentar diferentes colores: amarillo, naranja, y tonos intermedios depende de la variedad. - Textura: la pulpa es suave la epidermis lisa, - Sabor: dulce. - Olor: La pulpa es aromática. - Forma: redonda u ovalada. Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco.La piña debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. REQUISITOS ESPECÍFICOS La piña debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 729-1Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad.El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 729-1

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PLATANO COLICERO

2. CODIGO UNSPSC: 50307025
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum., destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II. REQUISITOS GENERALES El plátano debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios.El plátano no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos, manchas ni grietas, sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades.Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. REQUISITOS ESPECÍFICOS Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1190.Debe cumplir con los limites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

de 2007 del ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio.El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación). **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1190 Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PLATANO MADURO

2. CODIGO UNSPSC: 50307025
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum., destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II. REQUISITOS GENERALES El plátano debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El plátano no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos, manchas ni grietas, sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. REQUISITOS ESPECÍFICOS Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1190.Debe cumplir con los limites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El producto se debe empacar en

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio.El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación) **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1190 Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PLATANO VERDE

2. CODIGO UNSPSC: 50307025
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: GENERALIDADES El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum., destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II. REQUISITOS GENERALES El plátano debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El plátano no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, heridas no cicatrizadas o cuellos rotos, manchas ni grietas, sin rayas profundas, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. REQUISITOS ESPECÍFICOS Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1190.Debe cumplir con los limites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio.El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación).

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1190 Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PULPA DE FEIJOA

2. CODIGO UNSPSC: 5030750 **https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios**

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Es el producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de las feijoas frescas, sanas, maduras y limpias, con o sin adición de azúcar. La pulpa puede ser sometida a tratamiento térmico como proceso para su conservación y presentarse refrigerada, congelada o a temperatura ambiente. Las pulpas que sean sometidas a proceso de esterilidad comercial, no se permitirá la adición de sustancias conservantes y se deberá garantizar su estabilidad biológica. REQUISITOS GENERALES El producto debe ser uniforme, libre de materiales extraños y cualquier sabor amargo, astringente o fermentado. La pulpa de feijoa debe elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, con frutas frescas sanas y limpias. la pulpa de feijoa se admite la separación en fases y la presencia mínima de

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

trozos, partículas oscuras propias de la fruta utilizada. Debe estar libre de sabores y olores diferentes al propio de la fruta. Para su conservación la pulpa de puede ser sometida a tratamiento físico. REQUISITOS ESPECÍFICOS Debe tener registro INVIMA. La pulpa de feijoa debe tener un contenido mínimo de 60% de fruta. Acidez titulable (ácido cítrico anhidro) % m/m: 0,2 Mínimo Porcentaje de sólidos disueltos, a 20°C(Brix): 13,0 Mínimo (por lectura refractométrica). En las pulpas azucaradas el límite máximo de azúcar adicionado 40%, pH a 2 ºC 4.0 y sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 C (Brix) en % m/m. 40% mínimo. La pulpa congelada o pasteurizada debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 7992 de1991. En su elaboración se pueden adicionar aditivos (conservantes y antioxidantes permitidos) establecidos en la Resolución 7992 de1991. El contenido máximo de metales pesados debe ser el establecido en la Resolución 7992 de1991 La pulpa debe tener olor característico e intenso de fruta madura y sana semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. La pulpa debe presentar color intenso y homogéneo, aunque el producto puede presentar un ligero cambio de color el cual debe ser uniforme, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa. Las pulpas que sean sometidas a esterilización comercial de alimentos, no deberán presentar crecimiento microbiano y deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 7992 de1991 y NTC 4433. EMPAQUE Y ROTULADO Las pulpas se deben empacar o envasar en material adecuado atóxico, hermético que no altere las características físicas, químicas y sanitarias del producto y asegure su higiene y buena conservación. Las pulpas podrán o no envasarse al vacío. Las pulpas que sean envasadas empleando el proceso de esterilidad comercial no deberán presentar deformaciones u otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto. La pulpa podrá llevar en el rótulo la frase 100% natural, solamente cuando al producto no se le agreguen aditivos, con la excepción del ácido ascórbico. En su rótulo las pulpas se designaran con la palabra pulpa más el nombre de la fruta utilizada. Y deberán cumplir con las demás disposiciones establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	La pulpa se distribuirá refrigerada, congelada o a temperatura ambiente. Empaque x Kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 7992 de 1991 NTC 404 NTC 4433

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PULPA DE FRESA

2. CODIGO UNSPSC: 50307503
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Es el producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de las fresas frescas, sanas, maduras y limpias, con o sin adición de azúcar. La pulpa puede ser sometida a tratamiento térmico como proceso para su conservación y presentarse refrigerada, congelada o a temperatura ambiente. Las pulpas que sean sometidas a proceso de esterilidad comercial, no se permitirá la adición de sustancias conservantes y se deberá garantizar su estabilidad biológica. REQUISITOS GENERALES El producto debe ser uniforme, libre de materiales extraños y cualquier sabor amargo, astringente o fermentado. La pulpa de fresa debe elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, con frutas frescas sanas y limpias. En la pulpa de fresa se admite la separación en fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la fruta utilizada. Debe estar libre de

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

sabores y olores diferentes al propio de la fruta. Para su conservación la pulpa de fresa puede ser sometida a tratamiento físico. REQUISITOS ESPECÍFICOS Debe tener registro INVIMA. La pulpa de fresa debe tener un contenido mínimo de 60% de fruta. Acidez titulable (ácido cítrico anhidro) % m/m: 0,65 Mínimo Porcentaje de sólidos disueltos, a 20°C (Brix): 7,0 Mínimo (por lectura refractométrica). En las pulpas azucaradas el límite máximo de azúcar adicionado 40%, pH a 2 ºC 4.0 y sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 C (Bríx) en % m/m. 40% mínimo. La pulpa congelada o pasteurizada debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 7992 de1991 En su elaboración se pueden adicionar aditivos (conservantes y antioxidantes permitidos) establecidos en la Resolución 7992 de1991. El contenido máximo de metales pesados debe ser el establecido en la Resolución 7992 de1991 La pulpa debe tener olor característico e intenso de fruta madura y sana semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. La pulpa debe presentar color intenso y homogéneo, aunque el producto puede presentar un ligero cambio de color el cual debe ser uniforme, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa. Las pulpas que sean sometidas a esterilización comercial de alimentos, no deberán presentar crecimiento microbiano y deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 7992 de1991 y NTC 4433 EMPAQUE Y ROTULADO Las pulpas se deben empacar o envasar en material adecuado atóxico, hermético que no altere las características físicas, químicas y sanitarias del producto y asegure su higiene y buena conservación. Las pulpas podrán o no envasarse al vacío. Las pulpas que sean envasadas empleando el proceso de esterilidad comercial no deberán presentar deformaciones u otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto. La pulpa de fresa podrá llevar en el rótulo la frase 100% natural, solamente cuando al producto no se le agreguen aditivos, con la excepción del ácido ascórbico. En su rótulo las pulpas se designaran con la palabra pulpa más el nombre de la fruta utilizada. Y deberán cumplir con las demás disposiciones establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	La pulpa se distribuirá refrigerada, congelada o a temperatura ambiente. Empaque X 500 gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 7992 de 1991 NTC 404 NTC 4433

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PULPA DE GUANABANA

2. CODIGO UNSPSC: 50307503
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: GENERALIDADES Es el producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de las fresas frescas, sanas, maduras y limpias, con o sin adición de azúcar. La pulpa puede ser sometida a tratamiento térmico como proceso para su conservación y presentarse refrigerada, congelada o a temperatura ambiente. Las pulpas que sean sometidas a proceso de esterilidad comercial, no se permitirá la adición de sustancias conservantes y se deberá garantizar su estabilidad biológica. REQUISITOS GENERALES El producto debe ser uniforme, libre de materiales extraños y cualquier sabor amargo, astringente o fermentado. La pulpa de fresa debe elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, con frutas frescas sanas y limpias. la pulpa de fresa se admite la separación en fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la fruta utilizada. Debe estar libre de sabores y

olores diferentes al propio de la fruta. Para su conservación la pulpa de fresa puede ser sometida a tratamiento físico. REQUISITOS ESPECÍFICOS Debe tener registro INVIMA. La pulpa de guanábana debe tener un contenido mínimo de 60% de fruta. Acidez titulable (ácido cítrico anhidro) % m/m: 0,2 Mínimo Porcentaje de sólidos disueltos, a 20°C(Brix): 13,0 Mínimo (por lectura refractométrica). En las pulpas azucaradas el límite máximo de azúcar adicionado 40%, pH a 2 ºC 4.0 y sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 C (Bríx) en % m/m. 40% mínimo. La pulpa congelada o pasteurizada debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 7992 de1991. En su elaboración se pueden adicionar aditivos (conservantes y antioxidantes permitidos) establecidos en la Resolución 7992 de1991. El contenido máximo de metales pesados debe ser el establecido en la Resolución 7992 de1991 La pulpa debe tener olor característico e intenso de fruta madura y sana semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. La pulpa debe presentar color intenso y homogéneo, aunque el producto puede presentar un ligero cambio de color el cual debe ser uniforme, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa. Las pulpas que sean sometidas a esterilización comercial de alimentos, no deberán presentar crecimiento microbiano y deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 7992 de1991 y NTC 4433 EMPAQUE Y ROTULADO Las pulpas se deben empacar o envasar en material adecuado atóxico, hermético que no altere las características físicas, químicas y sanitarias del producto y asegure su higiene y buena conservación. Las pulpas podrán o no envasarse al vacío. Las pulpas que sean envasadas empleando el proceso de esterilidad comercial no deberán presentar deformaciones u otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto. La pulpa de fresa podrá llevar en el rótulo la frase 100% natural, solamente cuando al producto no se le agreguen aditivos, con la excepción del ácido ascórbico. En su rótulo las pulpas se designaran con la palabra pulpa más el nombre de la fruta utilizada. Y deberán cumplir con las demás disposiciones establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	La pulpa se distribuirá refrigerada, congelada o a temperatura ambiente. Empaque X 500 gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 7992 de 1991 NTC 404 NTC 4433

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PULPA DE LULO

2. CODIGO UNSPSC: 50307503
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: GENERALIDADES Es el producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de los Lulos frescas, sanas, maduras y limpias, con o sin adición de azúcar. La pulpa puede ser sometida a tratamiento térmico como proceso para su conservación y presentarse refrigerada, congelada o a temperatura ambiente. Las pulpas que sean sometidas a proceso de esterilidad comercial, no se permitirá la adición de sustancias conservantes y se deberá garantizar su estabilidad biológica. REQUISITOS GENERALES El producto debe ser uniforme, libre de materiales extraños y cualquier sabor amargo, astringente o fermentado. La pulpa de lulo debe elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, con frutas frescas sanas y limpias. la pulpa de lulo se admite la separación en fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la fruta utilizada. Debe estar libre de sabores y olores diferentes al propio de la fruta. Para su conservación la pulpa de puede ser sometida a tratamiento físico. REQUISITOS ESPECÍFICOS Debe tener registro INVIMA. La pulpa de lulo debe tener un contenido mínimo de 60% de fruta. Acidez titulable (ácido cítrico anhidro) % m/m: 0,2 Mínimo Porcentaje de sólidos disueltos, a 20°C(Brix): 13,0 Mínimo (por lectura refractométrica). En las pulpas azucaradas el límite máximo de azúcar adicionado 40%, pH a 2 ºC 4.0 y sólidos solubles por

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

lectura refractométrica a 20 C (Brix) en % m/m. 40% mínimo. La pulpa congelada o pasteurizada debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 7992 de1991. En su elaboración se pueden adicionar aditivos (conservantes y antioxidantes permitidos) establecidos en la Resolución 7992 de1991. El contenido máximo de metales pesados debe ser el establecido en la Resolución 7992 de1991 La pulpa debe tener olor característico e intenso de fruta madura y sana semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. La pulpa debe presentar color intenso y homogéneo, aunque el producto puede presentar un ligero cambio de color el cual debe ser uniforme, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa. Las pulpas que sean sometidas a esterilización comercial de alimentos, no deberán presentar crecimiento microbiano y deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 7992 de1991 y NTC 4433. EMPAQUE Y ROTULADO Las pulpas se deben empacar o envasar en material adecuado atóxico, hermético que no altere las características físicas, químicas y sanitarias del producto y asegure su higiene y buena conservación. Las pulpas podrán o no envasarse al vacío. Las pulpas que sean envasadas empleando el proceso de esterilidad comercial no deberán presentar deformaciones u otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto. La pulpa podrá llevar en el rótulo la frase 100% natural, solamente cuando al producto no se le agreguen aditivos, con la excepción del ácido ascórbico. En su rótulo las pulpas se designaran con la palabra pulpa más el nombre de la fruta utilizada. Y deberán cumplir con las demás disposiciones establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	La pulpa se distribuirá refrigerada, congelada o a temperatura ambiente. Empaque x Kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 7992 de 1991 NTC 404 NTC 4433

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PULPA DE MANGO

2. CODIGO UNSPSC: 50307503
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Es el producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de los mangos frescos, sanas, maduras y limpias, con o sin adición de azúcar. La pulpa puede ser sometida a tratamiento térmico como proceso para su conservación y presentarse refrigerada, congelada o a temperatura ambiente. Las pulpas que sean sometidas a proceso de esterilidad comercial, no se permitirá la adición de sustancias conservantes y se deberá garantizar su estabilidad biológica. REQUISITOS GENERALES El producto debe ser uniforme, libre de materiales extraños y cualquier sabor amargo, astringente o fermentado. La pulpa de mango debe elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, con frutas frescas sanas y limpias. la pulpa de mango se admite la separación en fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la fruta utilizada. Debe estar libre de sabores y olores diferentes al propio de la fruta. Para su conservación la pulpa de puede ser sometida a tratamiento físico. REQUISITOS ESPECÍFICOS Debe tener registro INVIMA. La pulpa de mango debe tener un contenido mínimo de 60% de

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

fruta. Acidez titulable (ácido cítrico anhidro) % m/m: 0,2 Mínimo Porcentaje de sólidos disueltos, a 20°C(Brix): 13,0 Mínimo (por lectura refractométrica). En las pulpas azucaradas el límite máximo de azúcar adicionado 40%, pH a 2 ºC 4.0 y sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 C (Bríx) en % m/m. 40% mínimo. La pulpa congelada o pasteurizada debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 7992 de1991. En su elaboración se pueden adicionar aditivos (conservantes y antioxidantes permitidos) establecidos en la Resolución 7992 de1991. El contenido máximo de metales pesados debe ser el establecido en la Resolución 7992 de1991 La pulpa debe tener olor característico e intenso de fruta madura y sana semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. La pulpa debe presentar color intenso y homogéneo, aunque el producto puede presentar un ligero cambio de color el cual debe ser uniforme, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa. Las pulpas que sean sometidas a esterilización comercial de alimentos, no deberán presentar crecimiento microbiano y deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 7992 de1991 y NTC 4433. EMPAQUE Y ROTULADO Las pulpas se deben empacar o envasar en material adecuado atóxico, hermético que no altere las características físicas, químicas y sanitarias del producto y asegure su higiene y buena conservación. Las pulpas podrán o no envasarse al vacío. Las pulpas que sean envasadas empleando el proceso de esterilidad comercial no deberán presentar deformaciones u otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto. La pulpa podrá llevar en el rótulo la frase 100% natural, solamente cuando al producto no se le agreguen aditivos, con la excepción del ácido ascórbico. En su rótulo las pulpas se designaran con la palabra pulpa más el nombre de la fruta utilizada. Y deberán cumplir con las demás disposiciones establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:N/A
5. UNIDAD DE MEDIDA	La pulpa se distribuirá refrigerada, congelada o a temperatura ambiente. Empaque x Kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 7992 de 1991 NTC 404 NTC 4433

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PULPA DE MARACUYA

2. CODIGO UNSPSC: 50307503
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Es el producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de maracuya, sanas, maduras y limpias, con o sin adición de azúcar. La pulpa puede ser sometida a tratamiento térmico como proceso para su conservación y presentarse refrigerada, congelada o a temperatura ambiente. Las pulpas que sean sometidas a proceso de esterilidad comercial, no se permitirá la adición de sustancias conservantes y se deberá garantizar su estabilidad biológica. REQUISITOS GENERALES El producto debe ser uniforme, libre de materiales extraños y cualquier sabor amargo, astringente o fermentado. La pulpa de fresa debe elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, con frutas frescas sanas y limpias. la pulpa de fresa se admite la separación en fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la fruta utilizada. Debe estar libre de sabores y olores diferentes al propio de la fruta. Para su conservación la pulpa de fresa puede

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

ser sometida a tratamiento físico. REQUISITOS ESPECÍFICOS Debe tener registro INVIMA. La pulpa de maracuya debe tener un contenido mínimo de 60% de fruta. Acidez titulable (ácido cítrico anhidro) % m/m: 0,2 Mínimo Porcentaje de sólidos disueltos, a 20°C(Brix): 13,0 Mínimo (por lectura refractométrica). En las pulpas azucaradas el límite máximo de azúcar adicionado 40%, pH a 2 ºC 4.0 y sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 C (Brix) en % m/m. 40% mínimo. La pulpa congelada o pasteurizada debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 7992 de1991. En su elaboración se pueden adicionar aditivos (conservantes y antioxidantes permitidos) establecidos en la Resolución 7992 de1991. El contenido máximo de metales pesados debe ser el establecido en la Resolución 7992 de1991 La pulpa debe tener olor característico e intenso de fruta madura y sana semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. La pulpa debe presentar color intenso y homogéneo, aunque el producto puede presentar un ligero cambio de color el cual debe ser uniforme, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa. Las pulpas que sean sometidas a esterilización comercial de alimentos, no deberán presentar crecimiento microbiano y deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 7992 de1991 y NTC 4433 EMPAQUE Y ROTULADO Las pulpas se deben empacar o envasar en material adecuado atóxico, hermético que no altere las características físicas, químicas y sanitarias del producto y asegure su higiene y buena conservación. Las pulpas podrán o no envasarse al vacío. Las pulpas que sean envasadas empleando el proceso de esterilidad comercial no deberán presentar deformaciones u otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto. La pulpa de fresa podrá llevar en el rótulo la frase 100% natural, solamente cuando al producto no se le agreguen aditivos, con la excepción del ácido ascórbico. En su rótulo las pulpas se designaran con la palabra pulpa más el nombre de la fruta utilizada. Y deberán cumplir con las demás disposiciones establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	La pulpa se distribuirá refrigerada, congelada o a temperatura ambiente. El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 7992 de 1991 NTC 404 NTC 4433

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PULPA DE MORA

2. CODIGO UNSPSC: 50307503
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Es el producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de las moras frescas, sanas, maduras y limpias, con o sin adición de azúcar. La pulpa puede ser sometida a tratamiento térmico como proceso para su conservación y presentarse refrigerada, congelada o a temperatura ambiente. Las pulpas que sean sometidas a proceso de esterilidad comercial, no se permitirá la adición de sustancias conservantes y se deberá garantizar su estabilidad biológica. REQUISITOS GENERALES El producto debe ser uniforme, libre de materiales extraños y cualquier sabor amargo, astringente o fermentado. La pulpa de mora debe elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, con frutas frescas sanas y limpias. la pulpa de mora se admite la separación en fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la fruta utilizada. Debe estar libre de sabores y olores diferentes al propio de la fruta. Para su conservación la pulpa de puede ser sometida a tratamiento físico. REQUISITOS ESPECÍFICOS Debe tener registro INVIMA. La pulpa de mora debe tener un contenido mínimo de 60% de fruta. Acidez

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

titulable (ácido cítrico anhidro) % m/m: 0,2 Mínimo Porcentaje de sólidos disueltos, a 20°C(Brix): 13,0 Mínimo (por lectura refractométrica). En las pulpas azucaradas el límite máximo de azúcar adicionado 40%, pH a 2 ºC 4.0 y sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 C (Bríx) en % m/m. 40% mínimo. La pulpa congelada o pasteurizada debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 7992 de1991. En su elaboración se pueden adicionar aditivos (conservantes y antioxidantes permitidos) establecidos en la Resolución 7992 de1991. El contenido máximo de metales pesados debe ser el establecido en la Resolución 7992 de1991 La pulpa debe tener olor característico e intenso de fruta madura y sana semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. La pulpa debe presentar color intenso y homogéneo, aunque el producto puede presentar un ligero cambio de color el cual debe ser uniforme, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa. Las pulpas que sean sometidas a esterilización comercial de alimentos, no deberán presentar crecimiento microbiano y deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 7992 de1991 y NTC 4433. EMPAQUE Y ROTULADO Las pulpas se deben empacar o envasar en material adecuado atóxico, hermético que no altere las características físicas, químicas y sanitarias del producto y asegure su higiene y buena conservación. Las pulpas podrán o no envasarse al vacío. Las pulpas que sean envasadas empleando el proceso de esterilidad comercial no deberán presentar deformaciones u otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto. La pulpa podrá llevar en el rótulo la frase 100% natural, solamente cuando al producto no se le agreguen aditivos, con la excepción del ácido ascórbico. En su rótulo las pulpas se designaran con la palabra pulpa más el nombre de la fruta utilizada. Y deberán cumplir con las demás disposiciones establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A
5. UNIDAD DE MEDIDA	La pulpa se distribuirá refrigerada, congelada o a temperatura ambiente. Empaque x Kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 7992 de 1991 NTC 404 NTC 4433

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PULPA DE PIÑA

2. CODIGO UNSPSC: 50307503
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Es el producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de las piñas frescas, sanas, maduras y limpias, con o sin adición de azúcar. La pulpa puede ser sometida a tratamiento térmico como proceso para su conservación y presentarse refrigerada, congelada o a temperatura ambiente. Las pulpas que sean sometidas a proceso de esterilidad comercial, no se permitirá la adición de sustancias conservantes y se deberá garantizar su estabilidad biológica. REQUISITOS GENERALES El producto debe ser uniforme, libre de materiales extraños y cualquier sabor amargo, astringente o fermentado. La pulpa de piña debe elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, con frutas frescas sanas y limpias. Se admite la separación en fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la fruta utilizada. Debe estar libre de sabores y olores diferentes al propio de la fruta. Para su conservación la pulpa de puede ser sometida a tratamiento físico. REQUISITOS ESPECÍFICOS Debe tener registro INVIMA. La pulpa de piña debe tener un contenido mínimo de 60% de fruta. Acidez titulable

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

(ácido cítrico anhidro) % m/m: 0,2 Mínimo Porcentaje de sólidos disueltos, a 20°C(Brix): 13,0 Mínimo (por lectura refractométrica). En las pulpas azucaradas el límite máximo de azúcar adicionado 40%, pH a 2 ºC 4.0 y sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 C (Bríx) en % m/m. 40% mínimo. La pulpa congelada o pasteurizada debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 7992 de1991. En su elaboración se pueden adicionar aditivos (conservantes y antioxidantes permitidos) establecidos en la Resolución 7992 de1991. El contenido máximo de metales pesados debe ser el establecido en la Resolución 7992 de1991 La pulpa debe tener olor característico e intenso de fruta madura y sana semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. La pulpa debe presentar color intenso y homogéneo, aunque el producto puede presentar un ligero cambio de color el cual debe ser uniforme, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa. Las pulpas que sean sometidas a esterilización comercial de alimentos, no deberán presentar crecimiento microbiano y deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 7992 de1991 y NTC 4433. EMPAQUE Y ROTULADO Las pulpas se deben empacar o envasar en material adecuado atóxico, hermético que no altere las características físicas, químicas y sanitarias del producto y asegure su higiene y buena conservación. Las pulpas podrán o no envasarse al vacío. Las pulpas que sean envasadas empleando el proceso de esterilidad comercial no deberán presentar deformaciones u otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto. La pulpa podrá llevar en el rótulo la frase 100% natural, solamente cuando al producto no se le agreguen aditivos, con la excepción del ácido ascórbico. En su rótulo las pulpas se designaran con la palabra pulpa más el nombre de la fruta utilizada. Y deberán cumplir con las demás disposiciones establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	La pulpa se distribuirá refrigerada, congelada o a temperatura ambiente. Empaque x Kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 7992 de 1991 NTC 404 NTC 4433

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: RAICES CHINAS

2. CODIGO UNSPSC: 50400000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Fruta: órgano comestible de planta, constituido por el ovario maduro de la flor, que por lo general contiene una o más semillas y cualquier parte de la flor que tengan íntima asociación condicho ovario. Hortaliza: planta herbácea cultivada intensivamente cuyos tallos, hojas, flores, frutas o raíces se usan como alimento crudo, cocido o preservado. REQUISITOS GENERALES Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad. Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar:- Libres de humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños.El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

dañino a la salud. Libres de impurezas y cuerpos extraños. Exentas de síntomas de deshidratación. REQUISITOS ESPECÍFICOS Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. EMPAQUE Y ROTULADO El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto Las frutas y hortalizas se acomodarán de acuerdo con lo establecido en su norma respectiva y en norma de envase y embalaje **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad en kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: REMOLACHA

2. CODIGO UNSPSC: 50401900
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Generalidades Fruta: órgano comestible de planta, constituido por el ovario maduro de la flor, que por lo general contiene una o más semillas y cualquier parte de la flor que tengan íntima asociación condicho ovario. Hortaliza: planta herbácea cultivada intensivamente cuyos tallos, hojas, flores, frutas o raíces se usan como alimento crudo, cocido o preservado. Requisitos generales Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad. Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar:- Libres de

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños.El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud. Libres de impurezas y cuerpos extraños. Exentas de síntomas de deshidratación. Requisitos Específicos Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. Bebe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Empaque y rotulado El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto Las frutas y hortalizas se acomodarán de acuerdo con lo establecido en su norma respectiva y en norma de envase y embalaje. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad en kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas. Generalidades

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: REPOLLO BLANCO

2. CODIGO UNSPSC: 50402304
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES El repollo o col (Brassica oleracea var. viridis), hortaliza perteneciente a la familia de las Crucíferas, de raíz gruesa, carnosa, con un tallo corto sin ramificaciones, formando una masa terminal de hojas ovales, oblongas, lisas, rizadas o circulares, dependiendo de la variedad, forman un característico cogollo compacto, las cuales constituyen el fruto. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II. REQUISITOS GENERALES El repollo debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El repollo no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. Requisitos Específicos Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1225. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación). **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad en kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1225

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: REPOLLO MORADO

2. CODIGO UNSPSC: - 50402305
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES El repollo o col (Brassica oleracea var. viridis), hortaliza perteneciente a la familia de las Crucíferas, de raíz gruesa, carnosa, con un tallo corto sin ramificaciones, formando una masa terminal de hojas ovales, oblongas, lisas, rizadas o circulares, dependiendo de la variedad, forman un característico cogollo compacto, las cuales constituyen el fruto. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II. REQUISITOS GENERALES El repollo debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme,

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

secos, limpios. El repollo no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades. Deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. Requisitos Específicos Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1225. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene, que evite daños por acción mecánica durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (especialmente productos de exportación). **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad en kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1225

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TOMATE CHERRY

2. CODIGO UNSPSC: 50406500
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Tomate de las variedades (cultivares) de la especie Lycopersicum esculentum Mill, es una hortaliza perteneciente a la familia de las Solanáceas, el fruto es una baya muy coloreada, de frutos rojos, pero también existen algunos con amarillo, naranja, rosado, púrpura, verde o blanco debido a la presencia de los pigmentos licopeno y caroteno, de pulpa tierna, alcalina, posee un sabor ligeramente ácido, es de color rojo, rosado, amarillo o verde (rojo más común). Presenta varios tamaños dependiendo de su variedad.Entre las variedades más comunes se encuentran: tomate chonto, tomate milano, tomate de mesa, tomate cherry, tomate beefsteak.Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II. REQUISITOS GENERALES Características organolépticas del tomate: Color: verde, amarillo, naranja al rojo y banco. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces y agridulces. Forma: redonda, achatada o ligeramente alargada, depende de la variedad.Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

laespecie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños.El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal. REQUISITOS ESPECÍFICOS El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1103-1

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TOMATE CHONTO

2. CODIGO UNSPSC: 50406500
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Tomate de las variedades (cultivares) de la especie Lycopersicum esculentum Mill, es una hortaliza perteneciente a la familia de las Solanáceas, el fruto es una baya muy coloreada, de frutos rojos, pero también existen algunos con amarillo, naranja, rosado, púrpura, verde o blanco debido a la presencia de los pigmentos licopeno y caroteno, de pulpa tierna, alcalina, posee un sabor ligeramente ácido, es de color rojo, rosado, amarillo o verde (rojo más común). Presenta varios tamaños dependiendo de su variedad.Entre las variedades más comunes se encuentran: tomate chonto, tomate milano, tomate de mesa, tomate cherry, tomate beefsteak.Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II. REQUISITOS GENERALES Características organolépticas del tomate: Color: verde, amarillo, naranja al rojo y banco. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces y agridulces. Forma: redonda, achatada o ligeramente alargada, depende de la variedad.Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños.El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal. REQUISITOS ESPECÍFICOS El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1103-1

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TOMATE DE ARBOL

2. CODIGO UNSPSC: 5030000 **https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios**

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Tomate de árbol (Solanum betaceum) sachatomate, tomate andino o tamarillo) el fruto es una baya ovoide de 4 a 8 cm x 3 a 5 cm, con un largo pedúnculo en el que persiste el cáliz de la flor. La piel es lisa, de color amarillo, rojo o anaranjado en la madurez, con estrías de color más claro.La pulpa es jugosa, algo ácida, de color naranja, a roja, con numerosas semillas.Entre las variedades se encuentran tomate de árbol rojo o Cyphomandra betacea sendt.Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II. REQUISITOS GENERALES Características organolépticas del tomate de árbol: Color: amarillo, naranja y rojo. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces y agridulces. Forma: ovoide. Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños.El tomate de árbol debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal. REQUISITOS ESPECÍFICOS El tomate de árbol debe cumplir con los requisitos de calidad

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

establecidos en la NTC 4105 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4105

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TOMATE MILANO

2. CODIGO UNSPSC: 50406500
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Tomate de las variedades (cultivares) de la especie Lycopersicum esculentum Mill, es una hortaliza perteneciente a la familia de las Solanáceas, el fruto es una baya muy coloreada, de frutos rojos, pero también existen algunos con amarillo, naranja, rosado, púrpura, verde o blanco debido a la presencia de los pigmentos licopeno y caroteno, de pulpa tierna, alcalina, posee un sabor ligeramente ácido, es de color rojo, rosado, amarillo o verde (rojo más común). Presenta varios tamaños dependiendo de su variedad.Entre las variedades más comunes se encuentran: tomate chonto, tomate milano, tomate de mesa, tomate cherry, tomate beefsteak.Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II. REQUISITOS GENERALES Características organolépticas del tomate: Color: verde, amarillo, naranja al rojo y banco. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces y agridulces. Forma: redonda, achatada o ligeramente alargada, depende de la variedad.Los requisitos mínimos de calidad que debe reunir el producto son: estar

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

entero, sano (sin rajaduras, ni enfermedades), libre de daños físicos, mecánicos, fisiológicos o fitopatológicos, limpio (sin materiales extraños), con un color típico de laespecie y variedad, de aspecto fresco, textura suave, exentos de olores y sabores extraños.El tomate debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal. REQUISITOS ESPECÍFICOS El tomate debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1103-1

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TOMILLO EN HOJA

2. CODIGO UNSPSC: 50404125
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

ENERALIDADES Yerbas aromáticas: hojas sanas, limpias y secas, provenientes de plantas que tienen propiedades, saborizantes y olores muy aromáticos, inclusive en ocasiones son medicinales empleándose en infusión como aromático. Igualmente sus hojas y/o tallos denominados como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Thymus es un género con alrededor de 1500 especies2 de plantas aromáticas herbáceas y perennes, conocidas comúnmente como tomillo, de la familia de las teneadas (Lamiaceae). Son nativas de las regiones templadas de Europa, África del Norte y Asia.Varios miembros del género, entre los cuales el más conocido y especie tipo es Thymus vulgaris, se cultivan como condimento y planta ornamental. REQUISITOS GENERALES Características organolépticas del yerbas aromáticas: Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños. Las hojas de yerbas aromáticas deben estar libres. REQUISITOS

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

ESPECÍFICOS Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %; cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6% Las hojas de yerbas aromáticas y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO 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. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad en kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: UVAS ROJA IMPORTADAS

2. CODIGO UNSPSC: 50303400
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Las uvas proviene de la especie Vitis vinifera, son los frutos perteneciente pertenece a la familia de las Vitáceas.Existen uvas de muchas variedades, tanto de color como de tamaños, de pulpa más firme pueden ser negras, moradas, purpura y verdes.Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II. REQUISITOS GENERALES Características de la organolépticas uva: Color: dependiendo de la variedad puede ser verde, rojo, negro azulado. Sabor: ácido y dulce característico de la uva Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme.La uva debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. REQUISITOS ESPECÍFICOS La uva debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen,

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

variedad, categoría color y calibre.El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.El rótulo de la uva debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bandeja por 500 gramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: UVAS VERDE IMPORTADAS

2. CODIGO UNSPSC: 50303400
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Las uvas proviene de la especie Vitis vinifera, son los frutos perteneciente pertenece a la familia de las Vitáceas.Existen uvas de muchas variedades, tanto de color como de tamaños, de pulpa más firme pueden ser negras, moradas, purpura y verdes.Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II. REQUISITOS GENERALES Características de la organolépticas uva: Color: dependiendo de la variedad puede ser verde, rojo, negro azulado. Sabor: ácido y dulce característico de la uva Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme.La uva debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. REQUISITOS ESPECÍFICOS La uva debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen,

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

variedad, categoría color y calibre.El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.El rótulo de la uva debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bandeja por 500 gramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: YUCA

2. CODIGO UNSPSC: 50407070
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Raíz tuberculosa proveniente de (Manihot esculenta, Crantz M.) denominado como mandioca, casava o casabe es un (arbusto) perenne euforbiácea. En su composición presenta elementos cianogénicos haciéndola inutilizable y venenosa por lo cual requiere una prolongada cocción, necesaria además para reducir la rigidez de la pulpa. REQUISITOS GENERALES La yuca debe ser limpia fresca, entera, libre de raíces secundarias de cortaduras y nódulos. No debe estar torcida ni bifurcada y debe presentar las características de la variedad. Debe estar libre del ataque de plagas, enfermedades (pudrición) y olores y sabores extraños. Forma: la raíz de la yuca es cilíndrica y oblonga. Tamaño: longitud aproximada de un metro de largo y 10 cm de diámetro. Consistencia: cáscara dura y leñosa, e incomestible. La pulpa: es firme e incluso dura antes de la cocción, surcada por fibras longitudinales más rígidas. Color de la pulpa: blanco o amarillento según variedad. El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio, sin presencia de insectos, humedad externa anormal y olores extraños. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. REQUISITOS ESPECÍFICOS 100g de yuca contiene: Hidratos de carbono (g): 26,9 g Grasas (g): 0,4 g Defectos

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

máximos permitidos: 10%. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de clasificación y calidad establecidos en la NTC 1255. EMPAQUE Y ROTULADO 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.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad de kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1255

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ZANAHORIA

2. CODIGO UNSPSC: 50402500
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Zanahoria nombre científico (Daucus carota) subespecie sativus, pertenece a la familia de las umbelíferas, también denominadas apiáceas. Entre las hortalizas, pertenece al grupo de las verduras. Se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. REQUISITOS GENERALES La zanahoria debe presentarse, sana, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco, con olor y color naranja característico. Las zanahorias deben encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. La zanahoria no debe ser de consistencia leñosa, ni presentar bifurcaciones ni raíces secundarias. El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación. REQUISITOS ESPECÍFICOS Debe cumplir con los requisitos específicos de calidad según clasificación establecidos en la NTC 1226. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El empaque debe cumplir con la Resolución Ministerio

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

de Agricultura y Desarrollo Rural 224 de 2007. El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD DE KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1226

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ZUCCINI AMARILLO

2. CODIGO UNSPSC: 50403900
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Cucurbita pepo es el nombre científico de una especie de plantas cucurbitáceas originaria de Mesoamérica y sur de Estados Unidos, que junto con otras especies emparentadas (Cucurbita maxima, C. moschata, C. argyrosperma) conforman un grupo de especies de calabazas cuyas variedades cultivadas, de las que se cosecha su fruto maduro o inmaduro, poseen usos culinarios indistinguibles (zapallos, calabacines, zapallitos, auyamas, ahuyamas, pipianes, ayotes, etc). Las variedades más conocidas de esta especie probablemente sean las calabazas de Halloween y el zucchini. El Zucchini posee un sabor amargo, aunque con un ligero toque dulce. El zucchini calabacín puede ser amarillo, verde o verde claro, y tiene generalmente una forma similar a un pepino surcado. REQUISITOS GENERALES Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad. Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar:- Libres de humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños.El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud. Libres de impurezas y cuerpos extraños. Exentas de síntomas de deshidratación. REQUISITOS ESPECÍFICOS Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. Bebe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. EMPAQUE Y ROTULADO El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto Las frutas y hortalizas se acomodarán de acuerdo con lo establecido en su norma respectiva y en norma de envase y embalaje. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD DE KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

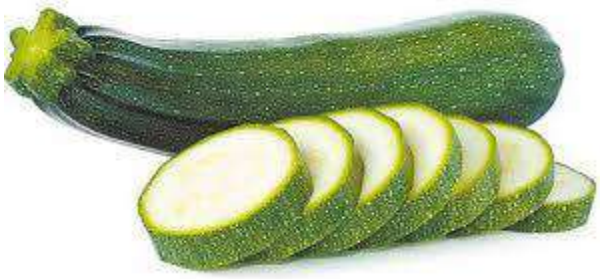
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ZUCCINI VERDE

2. CODIGO UNSPSC: 50403900
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Cucurbita pepo es el nombre científico de una especie de plantas cucurbitáceas originaria de Mesoamérica y sur de Estados Unidos, que junto con otras especies emparentadas (Cucurbita maxima, C. moschata, C. argyrosperma) conforman un grupo de especies de calabazas cuyas variedades cultivadas, de las que se cosecha su fruto maduro o inmaduro, poseen usos culinarios indistinguibles (zapallos, calabacines, zapallitos, auyamas, ahuyamas, pipianes, ayotes, etc). Las variedades más conocidas de esta especie probablemente sean las calabazas de Halloween y el zucchini. El Zucchini posee un sabor amargo, aunque con un ligero toque dulce. El zucchini calabacín puede ser amarillo, verde o verde claro, y tiene generalmente una forma similar a un pepino surcado. REQUISITOS GENERALES Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad. Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar:- Libres de humedad

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños.El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud. Libres de impurezas y cuerpos extraños. Exentas de síntomas de deshidratación. REQUISITOS ESPECÍFICOS Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. Bebe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. EMPAQUE Y ROTULADO El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto Las frutas y hortalizas se acomodarán de acuerdo con lo establecido en su norma respectiva y en norma de envase y embalaje. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD DE KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas. Generalidades.

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: : ACEITE DE AJONJOLI

2. CODIGO UNSPSC: 50151500
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Aceite extraído de las semillas de ajonjolí (Sesamun indicum L), el cual es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste en refinado, lavado, blanqueo, deodorización, filtración y envase. REQUISITOS GENERALES El aceite refinado de ajonjolí no debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto no debe presentar mezcla con otros aceites y grasas. El aceite de ajonjolí debe tener aspecto limpio a 25°C, debe tener color y olor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

característico. El aceite de ajonjolí debe estar libre de rancidez de materiales extraños de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Apariencia líquido transparente y libre de cuerpos extraños. No se permite cualquier práctica que pueda alterar la estructura gliceridica del aceite. REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Ácidos grasos libres (como ácido laurico) %: 0,5 máximo. Impurezas insolubles, en % 0,05 máximo. Y debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 256. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Envase x 1 Lt.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1363

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ACEITE REFINADO DE OLIVA

2. CODIGO UNSPSC: 40022
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Aceite de oliva refinado es el aceite obtenido de oliva extra virgen cuyas características organolépticas lo hacen inadecuado para el consumo en su estado natural se obtiene por métodos de refinado que no alteran la estructura glicérica inicial. El proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste de refinado, lavado, blanqueo, deodorización, filtración y envase. REQUISITOS GENERALES: El aceite refinado de oliva no debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas.El producto no debe presentar mezcla con otros aceites y grasas.El aceite de oliva debe tener aspecto limpio a 25°C, debe tener color, olor y sabor característico. El aceite de oliva debe estar libre de rancidez de materiales extraños de sustancias empleadas en su extracción y refinación.Apariencia líquido transparente y libre de cuerpos extraños. No se permite cualquier práctica que pueda alterar la estructura glicéridica del aceite. REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:Acidez expresada como ácido oleico, en %: 0,3 máximo.Humedad y materia volátil % m/m: 0,1 máximo.Y debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 258.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

2007 del Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO: Envase Vidrio color ámbar Conservación: temperatura ambiente Vida útil un año a partir de la fecha de envasado. DATOS TECNICOS: El aceite refinado de oliva no debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto no debe presentar mezcla con otros aceites y grasas. El aceite de oliva debe tener aspecto limpio a 25°C, debe tener color, olor y sabor característico. El aceite de oliva debe estar libre de rancidez de materiales extraños de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Apariencia líquido transparente y libre de cuerpos extraños. No se permite cualquier práctica que pueda alterar la estructura glicéridica del aceite. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco por Litro
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 258

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ACEITUNA NEGRA DESHUESADA

2. CODIGO UNSPSC: 43610
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: La aceituna es el fruto del olivo. El fruto es una drupa comestible, de tamaño variable, con una sola semilla, hueso o corazón, en su interior. El fruto del olivo puede cortarse en cualquiera de sus etapas, las aceitunas verdes son cortadas cuando el fruto no ha madurado y las aceitunas negras son cortadas cuando están maduras. Conforme el fruto del olivo madura, se vuelve de verde a rojo, a purpura, volviéndose finalmente negro. REQUISITOS GENERALES: Las aceitunas pueden adquirirse en las siguientes presentaciones: Enteras,

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

deshuesadas, rellenas (con pimiento, cebolla, atún, anchoa, salmón, etc), salads (cortadas en lonjas o gajos).Las aceitunas generalmente provienen de las variedades: Manzanilla Sevillana, Manzanilla Cacereña, Hojiblanca, Aloreña, Gordal Sevillana, Verdial, Lechin y Picual.Las aceitunas podrán estar en un medio de cobertura liquido como salmuera, vinagre o aceite. REQUISITOS ESPECIFICOS: La aceituna de mesa deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la NTC4842. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo queasegure su conservación o higien e durante su almacenamiento, transporte,expendio y uso. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establ ecido en las NTC 5121 y NTC 5122. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco de vidrio x 250 gr (peso drenado).
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4842– Aceitunas de mesa. NTC 5121 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiqueta NTC 5122 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ACEITUNA VERDE DESHUESADA

2. CODIGO UNSPSC: 43610
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: La aceituna es el fruto del olivo. El fruto es una drupa comestible, de tamaño variable, sin semilla en su interior. El fruto del olivo puede cortarse en cualquiera de sus etapas, las aceitunas verdes son cortadas cuando el fruto no ha madurado y las aceitunas negras son cortadas cuando están maduras. Conforme el fruto del olivo madura, se vuelve de verde a rojo, a purpura, volviéndose finalmente negro. REQUISITOS GENERALES: Las aceitunas pueden adquirirse en las siguientes presentaciones: Enteras, deshuesadas, rellenas (con pimiento, cebolla, atún, anchoa, salmón, etc.), salads (cortadas en lonjas o gajos).Las aceitunas generalmente provienen de las variedades: Manzanilla Sevillana, Manzanilla Cacereña, Hojiblanca, Aloreña, Gordal Sevillana, Verdial, Lechín y Picual.Las aceitunas podrán estar en un medio de cobertura liquido como salmuera, vinagre o aceite... REQUISITOS ESPECIFICOS: La aceituna de mesa deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la NTC4842 EMPAQUE Y ROTULADO: El

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo queasegure su conservación o higien e durante su almacenamiento, transporte,expendio y uso. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establ ecido en las NTC 5121 y NTC 5122. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco de vidrio x 250 gr (peso drenado)
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4842– Aceitunas de mesa. NTC 5121 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiqueta NTC 5122 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ACHIOTE

2. CODIGO UNSPSC: 40027
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: El achiote (Bixa orellana) es un árbol pequeño que pertenece a la familia botánica Bixaceae Colorantes para alimentos. El achiote fundamenta su importancia en el colorante que de él se extrae. En la actualidad se utiliza el achiote en la elaboración de alimentos para consumo humano y en la industria de cosméticos, cerámica y barnices. Frutos y semillas: Se presenta en cápsula de dos valvas hemisféricas, ovoide, elipsoidal o cónica. Cubierta de espinas rígidas o pelos; presentan dehiscencia dorsal, color pardo rojizo o amarillo verdoso. Contiene de 30 a 45 semillas de 3 a 4 mm de largo en forma cónica o pirámides, cubiertas por una delgada capa o arilo, y por su contenido de bixina es de color rojo o anaranjado y constituye la sustancia tintórea o achiote propiamente. Por efectos de tecnología de molienda, se permite utilizar carbohidratos, proteínas comestibles, anticompactantes, grasas o aceites comestibles en el color. REQUISITOS GENERALES: El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: rojo debe ser propio del producto. Olor: característico del producto. Sabor: amargo 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

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

características fisicoquímicas. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. REQUISITOS ESPECIFICOS: Debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 15%; máximo Cenizas (%) m/m: 3%; máximo El producto deberá colorear en amarillo 25 litros de agua destilada por cada 5 gramos del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241de 1991 y los requisitos establecidos en la NTC 409. EMPAQUE Y ROTULADO: Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	El producto podrá ser distribuido o comercializado empacado como especia en grano en presentaciones de 500 g
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 4241 de 1991 Ministerio de Salud. NTC 409

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AGRAZ

2. CODIGO UNSPSC: 50324657
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES El agraz silvestre (Vaccinium meridionale), llamado también mortiño, camueza, vichacha, arándano agraz o gongapa, es un especie arbustiva perteneciente a la familia Ericaceae, nativa de las zonas montañosas andinas de Colombia, Venezuela, Ecuador2 y Perú. REQUISITOS GENERALES Color es vinotinto, Olor: aarbustos Sabor: agridulce acido REQUISITOS ESPECÍFICOS Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2906 de 2007.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AJI MIRASOL

2. CODIGO UNSPSC: 50171800
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Ají amarillo es una variedad del Capsicum baccatum, Ají amarillo que se ha secado al sol –de ahí su nombre–. En este proceso ha ganado sabores ahumados y dulces. Se usa entero o molido para condimentar aderezos, salsas y demás preparaciones. Para preparar la pasta de ají mirasol, se debe remojar sin pepas ni venas antes de cocinarlo y molerlo. REQUISITOS GENERALES - Color verde, luego amarillo-anaranjado y finalmente, después de secado, amarillo pajizo oscuro. - Tamaño: de 10 a 15 cm de largo y 2 a 3,5 cm de ancho, forma cónica alargada. - Usos en culinaria peruana: "papa a la huancaína", aji de gallina, "causa a la limeña", tamal, carapulcra, arroz con pato, seco de cabrito, picante de cuy, adobo etc. - La floración y fructificación deben darse cuando la temperatura fluctúa entre 18 y 25 °C; a mayor temperatura el ají se deforma y pierde turgencia. REQUISITOS ESPECÍFICOS Sabor: Característico. Color: Amarillo característico de la variedad.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Olor: Libre de olores extraños. Humedad: Max. 9% Libre de material extraño. La pasta de ají debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 y en la NTC 1631. EMPAQUE Y ROTULADO Envase de vidrio que conserve sus características organolépticas, dispositivo dosificador plástico transparente y tapa rosca. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. El rótulo obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco x 195 gr.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Norma Técnica Colombiana NTC 792 Resolución 1511 de 2011 del Ministerio de Protección Social.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AJI PANCA

2. CODIGO UNSPSC: 50171800
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES REQUISITOS GENERALES - Color verde, luego amarillo-anaranjado y finalmente, después de secado, amarillo pajizo oscuro. - Tamaño: de 10 a 15 cm de largo y 2 a 3,5 cm de ancho, forma cónica alargada. - Usos en culinaria peruana: "papa a la huancaína", aji de gallina, "causa a la limeña", tamal, carapulcra, arroz con pato, seco de cabrito, picante de cuy, adobo etc. - La floración y fructificación deben darse cuando la temperatura fluctúa entre 18 y 25 °C; a mayor temperatura el ají se deforma y pierde turgencia. REQUISITOS ESPECÍFICOS Sabor: Característico. Color: Granate Oscuro. Olor: Libre de olores extraños. Humedad: Max. 9% Libre de material extraño. La pasta de ají debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 y en la NTC 1631. EMPAQUE Y ROTULADO Envase de vidrio que conserve sus características organolépticas, dispositivo dosificador plástico transparente y tapa rosca. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. El rótulo obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Es una variedad de ají (Capsicum Chinense L.)

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

que tiene color granate oscuro, su piel es arrugada dado que se seca en la planta, de interior hueco dividido en dos o cuatro costillas verticales interiores que portan las semillas. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco x 195 gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	Norma Técnica Colombiana NTC 792 Resolución 1511 de 2011 del Ministerio de Protección Social

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SALSA PICANTE DE TABASCO

2. CODIGO UNSPSC: 41356
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Salsa de ají. El chile o ají tabasco es una variedad del Capsicum frutescens, un arbusto de la familia de las Solanaceae originario de México del estado de Tabasco. Moderadamente picante, su fruto alcanza entre 5 y 30.000 unidades en la escala Scoville de unidades de picante. Es de forma afilada, unos cinco cm de largo, y color rojo amarillento. Es el ingrediente principal en la elaboración de la salsa Tabasco. La salsa tabasco es una salsa utilizada como condimento. De sabor picante, se prepara con chile tabasco rojo, vinagre, agua y sal macerados en barriles de roble. REQUISITOS GENERALES: Características organolépticas de la pasta de ají: Color: generalmente rojo característico del producto. Olor: fuerte propio del producto. Sabor: fuerte astringente y picante La pasta de ají debe tener un producto limpio (sin materiales 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 REQUISITOS ESPECIFICOS: Sabor: Picante y un poco acido. Color: Rojo claro Olor: Característico del ají. Aspecto: Liquido no muy espeso, de poca

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

consistencia, sin sólidos visibles. La pasta de ají debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 y en la NTC 1631. EMPAQUE Y ROTULADO: Envase de vidrio que conserve sus características organolépticas, dispositivo dosificador plástico transparente y tapa rosca. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. El rótulo obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco por 60 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1631 Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ALMIDON AGRIO DE YUCA

2. CODIGO UNSPSC: 50221303
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

ESCRIPCION: Es una harina que se obtiene de la yuca. Es utilizado principalmente para alimentación humana en productos de confitería y en especial en la preparación de panes. Contiene proteínas, grasa, carbohidratos, ceniza, humedad y fibra. REQUISITOS ESPECIFICOS: Aspecto: polvo fino. Color. Blanco. Olor y sabor: característico de la yuca. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque y rotulado debe cumplir con lo establecido en la NTC 421.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 421. NTC 3594.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ARROZ ARBOREO

2. CODIGO UNSPSC: 40062
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Arroz elaborado, descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona.Se conocen en el lenguaje internacional como arroz pulido. El arroz Arborio es una variedad italiana de arroz de grano corto. Toma su nombre de la ciudad de Arborio, en el valle del Po, donde se cultiva. Cocinados, los granos son redondos, firmes, cremosos y masticables, gracias al alto contenido en amilopectina del almidón de esta variedad, por lo que tienen un sabor propio, aunque combina bien con otros REQUISITOS GENERALES: No se debe adicionar aceite mineral. No se deben adicionar colorantes no permitidos por legislación nacional vigente. No se acepta el arroz blanco que esté infectado o infestado. El arroz blanco no debe exceder los límites de metales pesados, ni de plaguicidas establecidos en el Codex alimentarius. REQUISITOS ESPECIFICOS: El arroz Arborio es una variedad italiana de arroz de grano corto y redondo Tipo 1. La humedad del arroz blanco no debe ser mayor de 14%. El arroz blanco no debe contener Aflatoxinas superiores a 20 ppb. Debe cumplir los requisitos establecidos en la NTC 671. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social EMPAQUE Y ROTULADO: Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

material que no altere la calidad del producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 5109 del Ministerio de Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	Debe cumplir con la NTC – 671.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ARROZ BASMATI

2. CODIGO UNSPSC: 50221100
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: El arroz Basmati es un arroz de grano largo con un excelente aroma, sabor y blancura después de su cocción. Se cultiva desde hace siglos en las húmedas laderas del Himalaya, regadas por las aguas frescas y cristalinas de las nieves perpetuas de las altas montañas. Es por lo que se convierte en el más apreciado de los arroces largos. El arroz Basmati es el ideal para ensaladas y guarniciones de carnes o pescados por su exquisito sabor y aroma. REQUISITOS GENERALES: No se debe adicionar aceite mineral. No se deben adicionar colorantes no permitidos por legislación nacional vigente. No se acepta el arroz blanco que esté infectado o infestado. El arroz no debe exceder los límites de metales pesados, ni de plaguicidas establecidos en el Codex alimentarius. REQUISITOS ESPECIFICOS Arroz de grano largo es aquel cuyos granos elaborados tienen una longitud media igual o superior a 6 milímetros. Tolerancias de calidad, expresadas en tanto por ciento en peso: Medianos 7,00% Granos amarillos

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

y cobrizos 0,50% Granos rojos y veteados rojos 1,00% Granos yesosos y verdes 3,50% Granos manchados y picados 0,75% Materias extrañas 0,25% Cantidad mínima de granos blancos enteros sin defectos 87,00% Contenido máximo en humedad 15% EMPAQUE Y ROTULADO: Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 5109 del Ministerio de Protección Social. Paquete celofán, forradas de polietileno (PE). **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo (Kg)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por NTC 671.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ARROZ BOMBA

2. CODIGO UNSPSC: 40062
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: El pequeño grano del Arroz Bomba tiene la particularidad de no abrirse longitudinalmente, como ocurre en las demás variedades. Por lo que al cocer aumenta hasta tres veces su tamaño quedando sus granos enteros y sueltos.Arroz bomba es una variedad de arroz (Oryza sativa L.) de grano redondo. Es considerado un arroz de grano mediano debido a que contiene menos amilopectina y es conocido como el arroz de Valencia, por ser en esta zona donde mayor tradición había.Este arroz es muy habitual en algunas zonas de las cocinas de la costa del este peninsular. Es un arroz muy habitual en los arroces de esta área de España, así como en la elaboración de las paellas.

REQUISITOS GENERALES: Arroz de grano corto o redondo es aquel cuyos granos elaborados tienen una longitud media igual o inferior a 5,2 milímetros, siendo la relación largo/ancho inferior a dos.

REQUISITOS ESPECIFICOS: Tolerancias de calidad, expresadas en tanto por ciento en peso:

Medianos que no atraviesan el tamiz número 14	3,75%
Medianos que no atraviesan el tamiz número 13	–
Medianos que sí atraviesan el tamiz número 13	0,25%
Granos amarillos y cobrizos	0,20%
Granos rojos y veteados rojos	0,50%
Granos yesosos verdes granos	2,00 %
Granos manchados y picados	0,50%
Materias extrañas	0,10%
Cantidad mínima en granos enteros sin defectos	92,70 %

	100.00
Contenido máximo en humedad	15%

El Arroz Bomba es de calidad superior con un grado de elaboración tal, que haya sido eliminada prácticamente toda la cutícula del pericarpio.

El arroz blanco no debe contener Aflatoxinas superiores a 20 ppb.

Debe cumplir los requisitos establecidos en la NTC 671.

Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social

EMPAQUE Y ROTULADO:

Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 5109 del Ministerio de Protección Social.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
6. CERTIFICACION CALIDAD	Debe cumplir con la NTC – 671

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ARROZ PARBOLIZADO

2. CODIGO UNSPSC: 40062
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: El Arroz parabolizado contiene un alto valor nutricional debido a que en su proceso el arroz es tratado en cáscara. Sometido a un tratamiento hidrotérmico (Agua–Vapor) con secado constante y uniforme, permitiéndole así absorber todas aquellas propiedades naturales provenientes de la cáscara para ser concentradas en el grano; dándole así su característico color dorado, mayor consistencia al garantizar un grano 100% entero y un delicioso sabor.

REQUISITOS GENERALES: El arroz Parbolizado debe presentar: Color: Dorado Olor: característico del arroz. Consistencia: seco y duro. El arroz Parbolizado debe estar exento de la presencia de plagas, no debe presentar olor objetable, ni contener materias inertes y extrañas. REQUISITOS ESPECIFICOS: Información Nutricional de una porción de 50 Gr: Carbohidratos: 40g Proteínas: 4g Grasa Total: 0g Grasas saturadas: 0g Colesterol: 0mg Fibra alimentaria menor que 1g Calcio: 30mg Hierro: 1,45mg Sodio 0g EMPAQUE Y ROTULADO: Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno,

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

polietileno u otro material que no altere la calidad del producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 5109 del Ministerio de Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	Debe cumplir con la NTC – 671

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AVENA EN HOJUELAS

2. CODIGO UNSPSC: 50221100
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Las hojuelas de avena entera es un cereal obtenido a partir del laminado del grano de avena entero y estabilizado, el cual cuenta con muchas propiedades positivas para la salud. REQUISITOS GENERALES: Único ingrediente. 100% Avena en hojuelas. REQUISITOS ESPECIFICOS Condición: Las hojuelas de avena tendrán forma redondeada, bordes suaves, compacta sin desprendimiento de partículas y de tamaño uniforme. Olor y Sabor: Olor y sabor característicos a avena tostada, debe estar libre de olores y sabores extraños. Color y Consistencia: Color blanco con ligeras tonalidades castaño o caoba. EMPAQUE Y ROTULADO: Empaque de polipropileno de baja densidad. Los empaques deben ser de un material inocuo, resistente y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por NTC 1241.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AZAFRAN

2. CODIGO UNSPSC: 40087
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: El azafrán es el producto constituido por los filamentos decolor rojo anaranjado procedentes de los estigmas desecados de la flor del “Crocussativus", L., acompañados o no de lasextremidades del estilo, el producto no debe presentar más del10% de estilo y otros filamentos; y cinco gramos de especiadeberán colorear en amarillo 25 litros de agua destilada.Sus frutos denominados como especias o condimentos vegetales porque contienen sustancias saborizantes o aromatizantes, las cuales se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma, color y sabor de los alimentos. El azafrán se emplea molido como especia en la preparación de alimentos.Por efectos de tecnología de molienda, se permite utilizar carbohidratos, proteínas comestibles, anticompactantes, grasas o aceites comestibles en el azafrán. REQUISITOS GENERALES: El producto debe estar libre de impurezas o materialesextraños. El color: rojo característico de la variedad. Sabor: amargo y dulzón. Olor: propio de la variedad. No debe presentar olores extraños, ni humedad externaanormal, no se permite la presencia de plagas, residuosquímicos y signos de pudrición. El producto no debe contener sustancias destinadas a dararoma, color o a modificar las características fisicoquímicas REQUISITOS ESPECIFICOS: El azafrán debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 15%; máximo

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Cenizas (%) m/m: 3%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 2% máximo Fibra bruta (%) m/m: 5% máximo. Extracto etéreo (%)m/m: 3,5 a14,5% máximo Aceite esencial (%) m/m: 1.5% mínimo. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social.Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. EMPAQUE Y ROTULADO: Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	En cajas transparentes de 1 gr que se visualice el total del contenido.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. NTC 4423

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AZUCAR MORENA

2. CODIGO UNSPSC: 50161509
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Azúcar crudo: producto sólido obtenido de la caña o de la remolacha azucarera, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa cubiertos por una película de la miel madre. REQUISITOS GENERALES: El azúcar crudo no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una inadecuada manipulación del producto. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). REQUISITOS ESPECIFICOS: El azúcar crudo debe cumplir los siguientes requisitos de calidad: Polarización a 20°C 96 mínimo Humedad %:1 máximo Factor de seguridad 0.30 máximo. El azúcar crudo destinado para consumo directo deberá cumplir con los requisitos microbiológicos y contenido de metales pesados permitidos en el azúcar crudo, indicado en la NTC 607. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 200, del Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO: En envase que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud. Resolución 1511 de 2011

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AZUCAR PULVERIZADA

2. CODIGO UNSPSC: 50161509
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: 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 Generalidades Requisitos generales Requisitos Específicos Empaque y rotulado procesado hasta convertirlo en un polvo fino, pero que no puede reemplazar al azúcar granulado. Se usa comúnmente en glaseados, escarchados y decoraciones. Tiene la propiedad de disolverse muy rápido y sirve como espesante, se debe cernir antes de usar para evitar que se formen grumos. REQUISITOS GENERALES: La azúcar pulverizada debe tener: Color: blanco nieve Olor: característico del producto. Sabor: dulce. La azúcar pulverizada no debe presentar impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. Debe cumplir con los límites permitidos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 REQUISITOS ESPECIFICOS: La azúcar pulverizada debe cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. Humedad granulada, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximo El azúcar pulverizado debe cumplir con los requisitos microbiológicos y de metales pesados establecidos en la NTC 778 EMPAQUE Y ROTULADO: Los empaques deben ser de un material adecuado que

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El transporte a granel debe cumplir las mismas condiciones. Los empaques del producto deben contener la siguiente información: - La leyenda «Azúcar pulverizado». **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa por 1 kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 778

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BEBIDA GASIFICADA CON SABOR A COLA

2. CODIGO UNSPSC: 43597
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDDES: La bebida gaseosa carbonatada, es una bebida a base de agua a la que se le añade edulcorante, un ácido, materia colorante, agente de sabor y preservativos. REQUISITOS GENERALES: El producto debe estar envasado en botellas de plástico, con fecha de vencimiento no próxima a expirar, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, debe ser limpio. REQUISITOS ESPECIFICOS: Al medio ambiente, que no esté en contacto con sustancias toxicas, solventes, y químicos entre otros. El producto deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en la NTC 2740. EMPAQUE Y ROTULADO: Botellas plásticas.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	LITRO

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	Norma Técnica Colombiana NTC 2740 – Industrias Alimentarias. Bebidas No Alcohólicas. Bebidas Gaseosas o Carbonatadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4773 – Botellas plásticas Pet no retornables para bebidas gaseosas. Norma Técnica Colombiana NTC 4857 – Botellas plásticas Pet retornables para bebidas gaseosas. Norma Técnica Colombiana NTC 1117 – Envases de vidrio no retornables para productos alimenticios destinados al consumo humano.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CAFÉ INSTANTANEO

2. CODIGO UNSPSC: 50201709
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: El café instantáneo y soluble es café seco en polvo o granulado, que se puede disolver rápidamente en agua caliente para ser consumido. Tipos de café instantáneo: café instantáneo atomizado (spraydried), café instantáneo granulado, café liofilizado. REQUISITOS GENERALES: El café instantáneo no debe presentar olor ni sabor diferente al característico del producto en buen estado de conservación durante su vida útil. El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El producto, no debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, o presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. El producto café instantáneo debe ser 100% café, y su apariencia debe ser homogénea. REQUISITOS ESPECIFICOS El nivel máximo permitido de ocratoxina A, en el café instantáneo es de 10Eg/kg. El café instantáneo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5247. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

producto podrá ser empacado al vacío. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO:N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco x 170 gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por NTC 3314 y NTC 5247

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CEBOLLITAS BLANCAS EN VINAGRE

2. CODIGO UNSPSC: 4062
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDDES: Producto obtenido a partir de una o varias frutas, hortalizas o verduras enteras, en trozos o molidos, previamente curadas en salmuera o que hayan sufrido o no una transformación láctica, conservadas en un medio de cobertura adecuado. Los vegetales sanos y limpios cortados o enteros son 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 el proceso de conserva los vegetales son sumergidos (marinados) en una solución de Sal, que fermenta por si solo o con la ayuda de un inoculo (microorganismo como Lactobacillus plantarum), el cual baja el pH y aumenta la acidez del mismo, con el objeto de poder extender su conservación. La característica que permite la conservación es el medio ácido del vinagre que posee un pH menor que 4.6 y es suficiente para eliminar la mayor parte de las necrobacterias. El este proceso permite conservar los alimentos durante dos meses en promedio. Se suele añadir a la marinada hierbas y sustancias antimicrobianas. REQUISITOS GENERALES: 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: característico. Color: que sea uniforme y brillante característico de producto. Olor y sabor: característico depende el medio de cobertura empleado, tendiendo a ácido.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Apariencia: brillante, transparente. REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto en conserva debe alcanzar un pH de 4.5. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO: El empaque utilizado para los vegetales 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. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 250 Gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CEREZAS MARRASCHINO

2. CODIGO UNSPSC: 50161800
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: La Guinda al ajillo (denominada también cereza al marrasquino) se trata de una preparación a base de guindas (Prunus cerasus) conservadas en una solución de Salmuera la cual, usualmente contiene dióxido de azufre y cloruro de calcio para "blanquear" el fruto de la cereza. Luego se le embalsama en una suspensión de colorante de alimentos y syrup de azúcar entre otros componentes. REQUISITOS GENERALES: Sanas, maduras en su punto, con color rojo o verde característico. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas modificar sus características fisicoquímicas. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad. REQUISITOS ESPECIFICOS: pH: 3,5 - 3,8 Producto pasteurizado. En el almíbar el contenido se azúcar: 14°BRIX mínimo y 20° BRIX. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 3207. EMPAQUE Y ROTULADO: En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Envase de vidrio x 4000 gr.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CEREZAS MARRASCHINO VERDE

2. CODIGO UNSPSC: 50161800
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: La Guinda al ajillo (denominada también cereza al marrasquino) se trata de una preparación a base de guindas (Prunus cerasus) conservadas en una solución de Salmuera la cual, usualmente contiene dióxido de azufre y cloruro de calcio para "blanquear" el fruto de la cereza. Luego se le embalsama en una suspensión de colorante de alimentos y syrup de azúcar entre otros componentes. REQUISITOS GENERALES: Sanas, maduras en su punto, con color verde característico. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas modificar sus características fisicoquímicas. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad. REQUISITOS ESPECIFICOS pH: 3,5 - 3,8 Producto pasteurizado. En el almíbar el contenido se azúcar: 14°BRIX mínimo y 20° BRIX. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 3207 EMPAQUE Y ROTULADO: En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

vencimiento, lote de producción, peso neto. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco x 1 Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por NTC 4107.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CHIPS DE CHOCOLATE BLANCO

2. CODIGO UNSPSC: -
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, emulgente: lecitina de soja E-322, aroma natural de vainilla. REQUISITOS GENERALES: Los productos deben ser elaborados al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura el Decreto 3075 de 1997. Aspecto: pequeños trozos de chocolate redondeados, de color oscuro Finura grano: 4 - 8% mat. seca desg. > 30 µm Humedad: < 1% Viscosidad: 600 - 1000 mPa·s Límite de fluencia: 5,50 - 9,50 Pa Materia seca cacao: 27,6% (±1,5). REQUISITOS ESPECIFICOS: Aerobios mesófilos: < 5000 u.f.c./g Mohos y levaduras: < 50 u.f.c./g Coliformes: < 10 u.f.c./g Salmonella: Ausencia/25g Escherichia coli: Ausencia/g Enterobacterias: < 10 u.f.c./g EMPAQUE Y ROTULADO: El producto podrá ser empacado en envases impermeables cuyo material no altere el producto y asegura sus condiciones de higiene y conservación.El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa x 250 gr.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1241 Resolución 11488 de 1984

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CHIPS DE CHOCOLATE de colores

2. CODIGO UNSPSC:-
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, emulgente: lecitina de soja E-322, aroma natural de vainilla REQUISITOS GENERALES: Los productos deben ser elaborados al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura el Decreto 3075 de 1997. Aspecto: pequeños trozos de chocolate redondos de colores variedad Finura grano: 4 - 8% mat. seca desg. > 30 µm Humedad: < 1% Viscosidad: 600 - 1000 mPa·s Límite de fluencia: 5,50 - 9,50 Pa Materia seca cacao: 27,6% (±1,5) REQUISITOS ESPECIFICOS: Aerobios mesófilos: < 5000 u.f.c./g Mohos y levaduras: < 50 u.f.c./g Coliformes: < 10 u.f.c./g Salmonella: Ausencia/25g Escherichia coli: Ausencia/g Enterobacterias: < 10 u.f.c./g EMPAQUE Y ROTULADO: El producto podrá ser empacado en envases impermeables cuyo material no altere el producto y asegura sus condiciones de higiene y conservación.El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa x 250 gr.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1241 Resolución 11488 de 1984

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CMC

2. CODIGO UNSPSC: -
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Compuesto por Carboximetil celulosa sódica REQUISITOS GENERALES: Los productos deben ser elaborados al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura el Decreto 3075 de 1997. Aspecto: polvo fino Color: blanco crema Olor: Inoloro Sabor: insípido Materias extrañas: ausencia pH: 6,5 - 8,5 Humedad: < 8% Pureza: > 99,5% Viscosidad: 3000 - 5000 cps Cenizas: 1,50% REQUISITOS ESPECIFICOS: Aerobios mesófilos: < 1000 u.f.c./g Mohos y levaduras: < 500 u.f.c./g Coliformes: < 100 u.f.c./g Salmonella: Ausencia/25g Escherichia coli: Ausencia/25g Staphylococcus aureus: Ausencia/25g EMPAQUE Y ROTULADO: El producto podrá ser empacado en envases impermeables cuyo material no altere el producto y asegura sus condiciones de higiene y conservación.El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco 55 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1241 Resolución 11488 de 1984

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: COBERTURA DE CHOCOLATE OSCURA 40% (40% de cacao mínimo, manteca de cacao pura)

2. CODIGO UNSPSC: -
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Compuesto de: Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao (8,0 %), emulgente: lecitina de girasol E-322, aroma natural de vainilla. 40% de cacao mínimo, manteca de cacao pura. REQUISITOS GENERALES: Los productos deben ser elaborados al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura el Decreto 3075 de 1997. Aspecto: Cristales pequeños blancos Color: negro Olor: típico Sabor: Cacao, matices ácidos Humedad: < 1% pH: 5.53 REQUISITOS ESPECIFICOS: Aerobios mesófilos: < 5000 u.f.c./g Mohos y levaduras: < 50 u.f.c./g Coliformes: < 10 u.f.c./g Salmonella: Ausencia/25g Escherichia coli: Ausencia/g Enterobacterias: < 10 u.f.c./g EMPAQUE Y ROTULADO: El producto podrá ser empacado en cubierta impermeables cuyo material no altere el producto y asegura sus condiciones de higiene y conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa x 1000 gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1241 Resolución 11488 de 1984

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: COBERTURA DE CHOCOLATE OSCURA 50% (50% de cacao mínimo, manteca de cacao pura)

2. CODIGO UNSPSC:-
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Compuesto de: Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao (8,0 %), emulgente: lecitina de girasol E-322, aroma natural de vainilla. 50% de cacao mínimo, manteca de cacao pura. REQUISITOS GENERALES: Los productos deben ser elaborados al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura el Decreto 3075 de 1997. Aspecto: Cristales pequeños blancos Color: negro Olor: típico Sabor: Cacao, matices ácidos Humedad: < 1% pH: 5.53 REQUISITOS ESPECIFICOS: Aerobios mesófilos: < 5000 u.f.c./g Mohos y levaduras: < 50 u.f.c./g Coliformes: < 10 u.f.c./g Salmonella: Ausencia/25g Escherichia coli: Ausencia/g Enterobacterias: < 10 u.f.c./g EMPAQUE Y ROTULADO: El producto podrá ser empacado en cubierta impermeables cuyo material no altere el producto y asegura sus condiciones de higiene y conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa x 1000 gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1241 Resolución 11488 de 1984

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: COBERTURA DE CHOCOLATE OSCURA 70% (70% de cacao mínimo, manteca de cacao pura)

2. CODIGO UNSPSC: 50161511
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Compuesto de: Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao (8,0 %), emulgente: lecitina de girasol E-322, aroma natural de vainilla. 70% de cacao mínimo, manteca de cacao pura. REQUISITOS GENERALES: Los productos deben ser elaborados al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura el Decreto 3075 de 1997. Aspecto: Cristales pequeños blancos Color: negro Olor: típico Sabor: Cacao, matices ácidos Humedad: < 1% pH: 5.53 REQUISITOS ESPECIFICOS:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Aerobios mesófilos: < 5000 u.f.c./g Mohos y levaduras: < 50 u.f.c./g Coliformes: < 10 u.f.c./g Salmonella: Ausencia/25g Escherichia coli: Ausencia/g Enterobacterias: < 10 u.f.c./g EMPAQUE Y ROTULADO: El producto podrá ser empacado en cubierta impermeables cuyo material no altere el producto y asegura sus condiciones de higiene y conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa x 1000 gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1241 Resolución 11488 de 1984

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: COBERTURA DE CHOCOLATE OSCURA 90% (90% de cacao mínimo, manteca de cacao pura)

2. CODIGO UNSPSC: 50161511
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Compuesto de: Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao (8,0 %), emulgente: lecitina de girasol E-322, aroma natural de vainilla. 90% de cacao mínimo, manteca de cacao pura. REQUISITOS GENERALES: Los productos deben ser elaborados al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura el Decreto 3075 de 1997. Aspecto: Cristales pequeños blancos Color: negro Olor: típico Sabor: Cacao, matices ácidos Humedad: < 1% pH: 5.53 REQUISITOS ESPECIFICOS: Aerobios mesófilos: < 5000 u.f.c./g Mohos y levaduras: < 50 u.f.c./g Coliformes: < 10 u.f.c./g Salmonella: Ausencia/25g Escherichia coli: Ausencia/g Enterobacterias: < 10 u.f.c./g EMPAQUE Y ROTULADO: El producto podrá ser empacado en cubierta impermeables cuyo material no altere el producto y asegura sus condiciones de higiene y conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa x 1000 gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1241 Resolución 11488 de 1984

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO (COBERTURA BLANCA DE ALTA FLUIDEZ)

2. CODIGO UNSPSC: 50160000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Producto obtenido de chocolate, sucedáneos del chocolate, chocolate compuesto o chocolate aromatizado que se utilizan generalmente para recubrir otros productos o hacer productos de chocolates o productos de sucedáneos para consumo directo. REQUISITOS GENERALES: Los productos deben ser elaborados al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura el Decreto 3075 de 1997. Aspecto: tableta Finura grano: 4 - 8% mat. seca desg. > 30 µm Humedad: < 1% Viscosidad: 600 - 1000 mPa·s Límite de fluencia: 5,50 - 9,50 Pa Materia seca cacao: 27,6% (±1,5) REQUISITOS ESPECIFICOS: Aerobios mesófilos: < 5000 u.f.c./g Mohos y levaduras: < 50 u.f.c./g Coliformes: < 10 u.f.c./g Salmonella: Ausencia/25g Escherichia coli: Ausencia/g Enterobacterias: < 10 u.f.c./g EMPAQUE Y ROTULADO: El producto podrá ser empacado en envases impermeables cuyo material no altere el producto y asegura sus condiciones de higiene y conservación.El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa x 1000 gr.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 792 Resolución 5109 de 2005.

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: COBERTURA DE CACAO Y LECHE

2. CODIGO UNSPSC: 50160000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Chocolate leche con 36% cacao, integrado con aromas y sabores lácteos caramelizados bien definidos, producto de un proceso selecto de refinación y conchado. Fue desarrollado especialmente para atender las necesidades de los profesionales de la gastronomía, y ofrece excelente desempeño en cocina. REQUISITOS GENERALES: Los productos deben ser elaborados al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura el Decreto 3075 de 1997 y Resolucion 2674 de 2014. Aspecto: Escamas redondas. Color: Cafe Olor: típico Sabor: Cacao, matices ácidos Humedad: < 1% pH: 5.53 Ingredientes: Azúcar, manteca de cacao, leche en polvo, emulsionante (lecitina de soya), sabor natural de vainilla. Contiene: soya, leche. REQUISITOS ESPECIFICOS: 35% de cacao mínimo, manteca de cacao pura Recuento de mesófilos totales: 100000 ufc/g Coliformes totales: 50 ufc/g Coliformes fecales: Negativo Hongos y levaduras: 2000 ufc/g Bacillus Cereus: < 100 ufc/g Salmonella ausente en 25 g: Negativo EMPAQUE Y ROTULADO: El producto podrá ser empacado en envases impermeables cuyo material no altere el producto y asegura sus condiciones de higiene y conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa x 1000 gr.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1241 Resolución 11488 de 1984

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CHOCOLATE SEMIAMARGO 47% (47% de cacao mínimo, manteca de cacao pura)

2. CODIGO UNSPSC: -
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Compuesto de: azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, habas de cacao, emulgente (lecitina de SOJA), extracto natural de vainilla. Posible presencia de frutos con cáscara, proteínas de huevo, y gluten. 47% de cacao mínimo, manteca de cacao pura. REQUISITOS GENERALES: Los productos deben ser elaborados al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura el Decreto 3075 de 1997.Aspecto: tableta Color: negro Olor: típico Sabor: cacao, matices ácidos Humedad: < 1% pH: 5.53 REQUISITOS ESPECIFICOS: Recuento de mesófilos totales: 100000 ufc/g Coliformes totales: 50 ufc/g Coliformes fecales: Negativo Hongos y levaduras: 2000 ufc/g Bacillus Cereus: < 100 ufc/g Salmonella ausente en 25 g: Negativo EMPAQUE Y ROTULADO: El producto podrá ser empacado en envases impermeables cuyo material no altere el producto y asegura sus condiciones de higiene y conservación.El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa x 1000 gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1241 Resolución 11488 de 1984

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: COCOA

2. CODIGO UNSPSC: 50161800
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: La Cocoa 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, mediante medios físicos reduciéndolo hasta un 28%, obteniendo una torta que se puede pulverizar o transformar en sólido, producto que se conoce como cocoa. REQUISITOS GENERALES: No se permite la adición de sustancias inertes, dextrinas sustancias conservantes o materias extrañas.El color debe ser propio del producto, no debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, o presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición (rancidez). REQUISITOS ESPECIFICOS: El cocoa debe contener: Contenido de grasa de cacao (%) m/m: 28% máximo. Humedad (%) m/m: 3,0 % máximo. El cacao empleado debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 518 y NTC 792. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.El producto no debe exceder los límites de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. EMPAQUE Y ROTULADO: Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación.El rótulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa de 500 gramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 518 Y NTC 792

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CREMA CHANTILLY EN SPRAY

2. CODIGO UNSPSC: 50161800
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: La crema chantilly es una crema batida ligeramente azucarada. Puede ser saborizada con esencias o licores. Ideal para rellenos y decoraciones en tortas, postres, semifríos y mini porciones o masas finas. REQUISITOS GENERALES: Debe ser soluble en agua o en leche fría. La apariencia debe ser un polvo blanco sin grumos. El sabor y aroma debe ser característicos. REQUISITOS ESPECIFICOS: Debe cumplir con las siguientes especificaciones por cada 100 g de producto: Valor energético (kcal): 438 – 516 Proteína (g): 0 – 5,0 Hidratos de carbono (g): 64 – 81 Grasas totales (g): 12,5 – 28,5 Grasas saturadas (g): 0 – 23,8 Grasas trans (g): 0 – 0,4 EMPAQUE Y ROTULADO: El producto podrá ser empacado en envases impermeables cuyo material no altere el producto y asegura sus condiciones de higiene y conservación. El rotulado debe cumplir con lo

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

establecido en la Resolución 5109 de 2005.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco x 250 ml.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1241 Resolución 11488 de 198 Norma Técnica Colombiana NTC 512-1. Norma Técnica Colombiana NTC 512-2. Resolución 5109 de 2005. 4

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CREMA DE AVELLANAS

2. CODIGO UNSPSC: 50192402
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Crema dulce para untar de avellanas y café; de alto contenido calórico. REQUISITOS GENERALES: Color: marrón oscuro Sabor: crema dulce de avellanas Olor: característico del mismo producto Azúcar, aceite vegetal, avellanas (13%), cacao desgrasado (7,4%), leche desnatada en polvo (6,6%), suero lácteo en polvo, emulgentes: lecitinas (soja), vainilla. REQUISITOS ESPECIFICOS: Azúcar, aceite vegetal de palma, avellanas (13 %), leche desnatada en polvo (8,7 %), cacao desgrasado (7,4 %), emulgentes: lecitinas (soja), vainilla. EMPAQUE Y ROTULADO: En envase de pastico, que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco x 350 gr

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1241 Resolución 11488 de 198 Norma Técnica Colombiana NTC 512-1. Norma Técnica Colombiana NTC 512-2. Resolución 5109 de 2005. 4

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CREMA DE COCO

2. CODIGO UNSPSC: 50202207
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Licor elaborado a base de leche evaporada, con pisco y pulpa de coco deshidratado, dándole un buen cuerpo y fino sabor equilibrado. REQUISITOS GENERALES: En nariz destacan alegres notas de coco y vainilla. En boca resulta dulce, cremoso, y muy persistente. REQUISITOS ESPECIFICOS: Textura liquida, sabor coco alicorado, color beige claro, olor a coco. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 200, del Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO: En envase que

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3192 de 1983. Para bebidas alcohólicas.

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CREMA DE MANI

2. CODIGO UNSPSC: 50192402
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Mantequilla o Crema de Cacahuates (Peanut Butter, en inglés) es una alimenticia y sabrosa pasta o crema a partir de los maníes tostados previamente. Ingredientes: maní crudo en cascara, grasa vegetal, azúcar. REQUISITOS GENERALES: Color: marrón claro. Sabor: crema de maní. Olor: característico del mismo producto Ingredientes: maní crudo en cascara, grasa vegetal, azúcar. REQUISITOS ESPECIFICOS: mezcla de carbohidratos, proteínas y grasas, 7.7 gramos son proteínas, 16 gramos de grasas, 6,9 gramos de carbohidratos, 2,6 gramos de fibras. EMPAQUE Y ROTULADO: En envase de pastico, que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco x 300 gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud.

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CURCUMA EN POLVO

2. CODIGO UNSPSC: 50171550
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Producto de producción ecológica, no modificado genéticamente y no irradiado, se extrae de la raíz de la planta Curcuma longa, de nombre común cúrcuma, es una planta herbácea de la familia de las zingiberáceas nativa del suroeste de la India. REQUISITOS GENERALES: La cúrcuma proviene de la raíz de la cúrcuma y tiene una piel dura de color marrón y piel de naranja. REQUISITOS ESPECIFICOS: Apariencia: Polvo fino Color: Naranja / Amarillo Sabor: Caracteristico a Curcuma Humedad: 8,7 % Cenizas totales: 3,43 % Cenizas insolubles: 1,40 % EMPAQUE Y ROTULADO: Empacado o a granel. Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución05109 del Ministerio de Protección Social.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

5. UNIDAD DE MEDIDA	Libra (Lb)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Debe cumplir con la NTC – 671

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESENCIA DE COCO

2. CODIGO UNSPSC: 50171550
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Concentrado líquido que aporta aroma y sabor a coco a los productos alimenticios. REQUISITOS GENERALES: Composición Agua o Propilenglicol o Alcohol potable o Sacarosa o Carboxil metil celulosa CMC o Preservantes (benzoato de sodio) o Saborizantes certificados, Líquidos translucidos y/o ligeramente turbios, libre de partículas extrañas de olores y sabores característicos frutales - herbales- lácteo - agrio - salados y/o alicorados, debe contener sabor a coco. El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador, peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses REQUISITOS ESPECIFICOS: Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

modifique o sustituya. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESENCIA DE HINOJO

2. CODIGO UNSPSC: 50171550
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: 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. REQUISITOS GENERALES: Debe presentar color, olor y sabor hinojo. 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 los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997.El producto debe contar con registro para comercialización, vigente en el momento de la entrega del producto. REQUISITOS ESPECIFICOS: Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido.El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	El producto se comercializará en frasco de 500 ml.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESENCIA DE MANTEQUILLA

2. CODIGO UNSPSC: 50171550
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: 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. REQUISITOS GENERALES: Debe presentar color, olor y sabor a mantequilla.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

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

humedad. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997.El producto debe contar con registro para comercialización, vigente en el momento de la entrega del producto. REQUISITOS ESPECIFICOS: Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESENCIA DE NARANJA

2. CODIGO UNSPSC: 50171550
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: 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. REQUISITOS GENERALES: Debe presentar color, olor y sabor a naranja.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 los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997.El producto debe contar con registro para comercialización, vigente en el momento de la entrega del producto. REQUISITOS ESPECIFICOS: Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESTEVIA LIQUIDA

2. CODIGO UNSPSC: 50161509
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: El extracto líquido de Stevia es un edulcorante de alta densidad proveniente de la hoja de la planta Stevia rebaudiana, la cual contiene compuestos endulzantes designados glucósidos de esteviol, con características de dulzor 300 veces mayor que la sacarosa. REQUISITOS GENERALES: pH: 3 a 9 aun a 100º C. REQUISITOS ESPECIFICOS: Azúcares reductores %: 5.5% Mínimo Azúcares no reductores %: 83% Máximo Proteínas, en % (N x 6.25): 0.2% Mínimo Cenizas, en %: 0.8% Mínimo Humedad %: 9.0% Máximo SO2: NEGATIVO Colorantes: NEGATIVO EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 100 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AVENA EN HOJUELAS

2. CODIGO UNSPSC: 50221100
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: DESCRIPCION: Las hojuelas de avena entera es un cereal obtenido a partir del laminado del grano de avena entero y estabilizado, el cual cuenta con muchas propiedades positivas para la salud. REQUISITOS GENERALES: Único ingrediente. 100% Avena en hojuelas. REQUISITOS ESPECIFICOS Condición: Las hojuelas de avena tendrán forma redondeada, bordes suaves, compacta sin desprendimiento de partículas y de tamaño uniforme. Olor y Sabor: Olor y sabor característicos a avena tostada, debe estar libre de olores y sabores extraños. Color y Consistencia: Color blanco con ligeras tonalidades castaño o caoba. EMPAQUE Y ROTULADO: Empaque de polipropileno de baja densidad. Los empaques deben ser de un material inocuo, resistente y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo (Kg)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por NTC 1241.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LECHE DE ALMENDRAS

2. CODIGO UNSPSC: 50202307
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: La leche o bebida de almendras es un alimento líquido elaborado a partir de almendras molidas o pasta de almendras y agua. Es consumida tanto pura como utilizada de ingrediente en recetas de cocina. Se emplea en granulometría de 30 a 35 micras. REQUISITOS GENERALES: Color crema. Sabor característico de la almendra. REQUISITOS ESPECIFICOS: La materia prima es de 100 % almendras. Debe ser libre de insectos, olores y sabores extraños. Humedad máxima 3 %. Aflatoxinas 5 ppb. Ceniza máxima 5 %. Índice de peróxido de la grasa máxima m 3 mcq. Acidez de la grasa oleico máximo 1 %. Grasa 60 % + 60 % / - 3% proteína. EMPAQUE Y ROTULADO: Los empaques destinados para contener el producto deben ser de material que no altere la calidad del producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 5109 del Ministerio de Protección Social.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Caja tetrapack x 1 Lt
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolucion 1407 de 2022

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LECHE DE CABRA

2. CODIGO UNSPSC: 50202307
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Leche de cabra es el producto íntegro y fresco de la ordeña de una o varias cabras sanas, bien alimentadas y en reposo, exenta de calostro y que cumpla con las características físicas y microbiológicas establecidas. REQUISITOS GENERALES: Aspecto líquido. Color banco amarillento. Olor característico. Sabor agradable exento de olores extraños (rancio, quemado, crudo, solvente, etc). REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto debe cumplir con materia grasa mínimo 3.0 % Acidez 0.14 – 0.18 ml Proteínas mínimo 3.0 % Densidad relativa a 15 % / 15°C mínimo 1.028 Lactosa mínima 4.5 % Estabilidad al etanol 68 % estable Extracto seco no graso mínimo 8.2 % Descenso crioscópico mínimo -0.512 °C máximo -0.535 °C. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto deberá ser elaborado, envasado, distribuido

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

y almacenado de tal manera que se garantice como mínimo seis meses de vida útil en óptimas condiciones generales. No se aceptarán lotes de alimentos cuya fecha de vencimiento sea inferior a cuatro meses contado a partir de la entrega en los distintos puntos de distribución. Los empaques destinados para contener el producto deben ser de material que no altere la calidad del producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 5109 del Ministerio de Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Litro (Lt).
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 11488 de 1984 y el Decreto 1397 de 1992 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social. Resolución 719/2015.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LECHE DE COCO

2. CODIGO UNSPSC: -
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Emulsión extraída del endosperma (almendra de coco) maduro del coco. No se debe confundir la leche de coco con el agua de coco, ya que el agua se encuentra de forma líquida y natural en la cavidad central del coco, mientras que la leche se genera de la pulpa triturada. Con aspecto similar a la leche, su color y sabor se atribuye a su alto contenido de azúcares y aceites. Se usa como base de platos y salsas en las cocinas de Asia y el Caribe. .REQUISITOS GENERALES: Color: Blanco, característico de la leche de coco Sabor: Característicos a leche de coco, libre de sabores extraños Olor: Característico a leche de coco, libre de olores extraños. REQUISITOS ESPECIFICOS: Mínimo Máximo ºBrix (%): 9 12 Humedad (%): 45 55 Solidos Totales (%): 45 55 pH: 4.5 6.5 % Grasas: 10 25 EMPAQUE Y ROTULADO: El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado del producto debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Ministerio de la Protección Social.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Lata x 400 gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 267

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LECHE DE SOYA
2. CODIGO UNSPSC: 50202307 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	



GENERAL:

DESCRIPCION: Es el extracto obtenido por el remojo, molienda y filtrado de los granos de soya; se observa como un líquido blanquecino turbio. El producto después de almacenado debe estar en un lugar con alta humedad ambiental como las playas de almacenaje, se sugiere cubrirlo con una bolsa de plástico para evitar endurecimiento del producto. REQUISITOS GENERALES: Existen diferentes sabores (Vainilla, fresa, chocolate, natural, moca, capuchino, piña, coco, avena, canela, ron, yogurt de nuez, yogurt de fresa. El sabor natural tiene una nota láctea similar a la leche en polvo. Puede ser sustituido o sustituto de la leche de vaca. En la combinación de avena y canela obtenemos importantes nutrientes para el ser humano. REQUISITOS ESPECIFICOS: Por 100 gr debe tener: 8.00 gr de proteína y 0.23 de grasas (lípidos), 79.11 de carbohidratos, 0.00 de azúcares y 58.02 mg de sodio. EMPAQUE Y ROTULADO: Puede venir empacado en Bolsa, bobina perlescente, cartón corrugado. Los empaques destinados para contener el producto deben ser de material que no altere la calidad del producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 5109 del Ministerio de Protección Social.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	LITRO
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud. Resolucion 1407 de 2022.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez Instructor

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LEVADURA DE CERVEZA SECA
2. CODIGO UNSPSC: 50302000 **https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios**
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐



GENERAL:

DESCRIPCION: Para uso en alimentos, piensos y en fermentaciones. La levadura desecada se obtiene mediante cultivo de levaduras, lavadas y desecadas posteriormente mediante un proceso que evita la descomposición de las vitaminas presentes. Polvo de ingrediente alimentario obtenido a partir de la cepa de levadura Saccharomyces cerevisiae, o polvo de ingrediente alimentario obtenido a partir de estas cepas con vitaminas y/o SiO REQUISITOS GENERALES: Aspecto: polvo Color: marrón Sabor: ligeros toques amargos, salados y tostados Origen: plantas y levadura inactivada Método obtención: una levadura que ha sido inactivada por calor y secado REQUISITOS ESPECIFICOS: El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud. EMPAQUE Y ROTULADO: El empaque utilizado debe garantizar su conservación y estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; Bolsas o frascos de polietileno. Rotulado según resolución 5109 del 2005En la etiqueta vienen los siguientes datos: Nombre de Producto Lote Fecha de Vencimiento Fecha de Fabricación Peso Neto Peso Bruto

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	El producto podrá ser distribuido o comercializado empacado en presentaciones según lo requiera el mercado. Su peso estará establecido en empaque de 500 gramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2606 del 2009. Deben cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

	técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez Instructor

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LICHES EN LATA O EN CONSERVA
2. CODIGO UNSPSC: 50171904 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Especie: Litchi chinensis Sonn. (Syn.: Scytalia chinensis Gaertn., Dim carpus Litchi Lour., Nephelium Litchi Cambess). Nombres comunes: Lychee, Litchi, Leechee, Lichee, Lichi. Origen: El litchi es nativo de las tierras bajas de las provincias de Kwangtung y Fukien en China del sur. El cultivo se extendió durante los años a través de las áreas vecinas de Asia del sudeste e islas cercanas. Actualmente se planta en el norte de la India, Indochina, Tailandia, Formosa, el sur de Japón, el noroeste de Australia, África Oriental, Hawai, Brasil, Florida y otras regiones subtropicales del mundo. REQUISITOS GENERALES: Pulpa entera de la fruta lichi conservado en almíbar. Para postres, stir fry, ensaladas, y cócteles. REQUISITOS ESPECIFICOS: Debe estar compuesta por: Agua: 82g. Hidratos de carbono: 16,5g. Proteínas: 0,85g. Grasas: 0,45g. Fibra: 1,3g. Azúcares: 15,22g. Vitaminas: especialmente rica en vitamina C, ácido fólico, vitamina K, vitamina B1, B2, B3, B5 y B6. Minerales: rica en potasio, calcio, hierro, magnesio, fósforo, cobre y zinc. EMPAQUE Y ROTULADO: En envase que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	LATA X565
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 729 NTC 695 Resolución 14712 de 1984 del Ministerio de Salud.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: NUEZ DEL BRASIL

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

2. CODIGO UNSPSC: 50101700
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Las nueces de Brasil son un fruto seco que se obtiene de un árbol silvestre amazónico REQUISITOS GENERALES Sabor: característico del producto. Color: característico de la variedad. Apariencia: firme, y duro, puede ser seco. Las nueces deben estar exento olores objetables o residuos de sustancias toxicas o que este infectado.Debe estar exento de impurezas sustancias extrañas, o sustancias destinadas modificar sus características fisicoquímicas.El la nuez debe estar libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad REQUISITOS ESPECIFICOS: La nuez fresca contiene 20% de agua y la seca 3 a 5%.La nueces, tienen un 90% son ácidos grasos insaturados (mono y poli-insaturados).Las nueces frescas o secas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291.Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 La variedad de nuez debe ser la de Brasil. EMPAQUE Y ROTULADO: Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización.El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto.El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Paquete por 500 gramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ORELLANAS

2. CODIGO UNSPSC: 50404800
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Las orellanas Pleurotus ostreatus, son un hongo comestible gastronómicamente de primera calidad. Son reconocidas mundialmente por su alto valor nutritivo y propiedades medicinales. Son hongos comestibles, que se pueden preparar en infinidad de recetas con un alto valor culinario. Constituyéndose en una excelente fuente de proteína, con bajo contenido de colesterol y mejorando la dieta y la salud de quien los consume. REQUISITOS GENERALES: Su color es blanco o castaño, aunque hay variedades azuladas y rosadas. Su carne es compacta en el sombrero y fibrosa y blanca en el pie. Sabor y olor agradable. El sombrerillo de esta seta es redondeado, con la superficie lisa, abombada y convexa cuando es joven, aplanándose luego poco a poco. El borde está algo enrollado al principio. Su diámetro oscila entre 5 y 15 cm., dependiendo de la edad del hongo. REQUISITOS ESPECIFICOS Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto empacado debe cumplir con la NTC 940-2. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de la Protección social.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo (Kg)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por NTC 3434.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PAN HAMBURGUESA

2. CODIGO UNSPSC: 50181900
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Productos alimenticios resultantes de la fermentación y horneo y mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura que puede contener ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria vigente. Se pueden adicionar otros ingredientes a los anteriormente mencionados con el objeto de mejorar la fermentación o el sabor.Los productos de panadería se clasifican según sabor en: dulces y de sal. Y según su textura en: panes blandos y de corteza crujiente, tostados, hojaldrados, panes con fibra, entre otros REQUISITOS GENERALES El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable.El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación.Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido procesados de manera que sean aptos para el consumo humano.El producto debe mantenerse en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación. REQUISITOS ESPECIFICOS: pH.: 4.8 mínimo 6.0 máximo. Mohos y levaduras (UFC/g): 103 nivel aceptable de calidad. Salmonella en 25g: ausencia.Pan blando, tajado, sin adiciones, sin relleno, empacafo en bolsa de polietileno.El pan debe cumplir con los requisitos establecidos

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

en la NTC 1363. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación.El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Paquete X 6 Und de 87 gr.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1363

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PANELA PULVERIZADA

2. CODIGO UNSPSC: 50161509
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Producto sólido obtenido por evaporación de los jugos de la caña de azúcar después de la reducción del tamaño de partícula. REQUISITOS GENERALES 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. En la fabricación de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio, hiposulfito de sodio y cualquier otro blanqueador químico, el uso de azúcar, ni de mieles procedente de ingenios azucareros. REQUISITOS ESPECIFICOS: Ingredientes: Jugo de caña de azúcar. Color: Clara y Oscura. Olor: Caracteristico del producto. Sabor: Dulce, adicional a Limon y Naranja Apariencia: Granulada Textura: Granular, libre de particulas extrañas. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación.El rotulado debe

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social NTC 1311

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PEPINILLOS EN VINAGRE

2. CODIGO UNSPSC: -
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Preparado de Vegetales, especias y condimentos sanos, limpios y comestibles, sometido a curado y elaboración con ingredientes apropiados al tipo de producto.Encurtido a base de vinagre y liquido del gobierno REQUISITOS GENERALES: El producto en conserva debe alcanzar un pH de 4.5. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Protección Social. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en la NTC 2740. No contendrán anhídrido sulfuroso, sulfitos, bisulfitos o metabisulfitos en cantidades superiores a las señaladas en las listas de tolerancia del organismo competente en sanidad y consumo, aun cuando las hortalizas, verduras o legumbres utilizadas hayan sido tratadas con alguno de ellos. No contendrán cobre ni ningún otro metal tóxico en mayor proporción que la señalada en las listas de tolerancia del código alimentario español. La acidez no deberá ser inferior al 2% en ácido acético, y el cloruro sódico no deberá ser menor del 2,5%, con excepción de los encurtidos esterilizados en sus propios envases. EMPAQUE Y ROTULADO: Botellas plásticas.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco de vidrio por 250gr (peso drenado)
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PONQUE TRADICIONAL

2. CODIGO UNSPSC: 50192301
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Ponque tradicional de vainilla, de masa suave. REQUISITOS GENERALES: Ingreidente: Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, Vitamina B2, Niacina, acido folico, hierro, vitamina C, azucar, huevo, grasa vegetal, humectante, almidon de maiz, glucosa, sal yodada, leudante, emulsificantes, conservantes, estabilizantes, leche en polvo descremada. REQUISITOS ESPECIFICOS: APARIENCIA: FORMA CIRCULAR COLOR: CAFE OLOR: Olor identico a vainilla SABOR: Sabor natural e identico a vainilla CALORIAS: 160 GRASAS TOTAL: 8g CARBOHIDRATOS: 19g PROTEINAS: 4g El producto requiere Registro Sanitario. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación.El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad por 230 gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social NTC 1311

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PONQUE DE CHOCOLATE

2. CODIGO UNSPSC: 50192301
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Ponque tradicional de vainilla y chocolate, de masa suave. REQUISITOS GENERALES: Ingreidente: Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, Vitamina B2, Niacina, cacao, acido folico, hierro, vitamina C, azucar, huevo, grasa vegetal, humectante, almidon de maiz, glucosa, sal yodada, leudante, emulsificantes, conservantes, estabilizantes, leche en polvo descremada. REQUISITOS ESPECIFICOS: APARIENCIA: FORMA CIRCULAR COLOR: Café OLOR: Olor identico a vainilla y chocolate. SABOR: Sabor natural e identico a chocolate. CALORIAS: 160 GRASAS TOTAL: 8g CARBOHIDRATOS: 19g PROTEINAS: 4g El producto requiere Registro Sanitario. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación.El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad por 230 gr.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social NTC 1311

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PONQUE DE NUECES

2. CODIGO UNSPSC: 50192301
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Ponque tradicional de vainilla y nueces, de masa suave. REQUISITOS GENERALES: Ingreidente: Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, Vitamina B2, Niacina, nuez, acido folico, hierro, vitamina C, azucar, huevo, grasa vegetal, humectante, almidon de maiz, glucosa, sal yodada, leudante, emulsificantes, conservantes, estabilizantes, leche en polvo descremada. REQUISITOS ESPECIFICOS: APARIENCIA: FORMA CIRCULAR COLOR: Café OLOR: Olor identico a vainilla y nuez. SABOR: Sabor natural e identico a vainilla y nuez. CALORIAS: 160 GRASAS TOTAL: 8g CARBOHIDRATOS: 19g PROTEINAS: 4g El producto requiere Registro Sanitario. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación.El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad por 230 gr.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social NTC 1311

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SALSA DE CARAMELO

2. CODIGO UNSPSC: 50192301
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Salsa a base Jarabe de maíz, Jarabe de maíz con alta fructuosa, Leche desnatada, Azúcar, Agua, Contiene 2% o menos de: Fosfato de De sodio, Citrato de sodio, Sabor artificial, sal, Color caramelo, Goma xantana, Color artificial, Amarillo 6, Amarillo 5. REQUISITOS GENERALES: Las materias primas empleadas en la elaboración del producto, deben ser inspeccionados, previo al uso y deben cumplir con los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y sensoriales que garanticen un producto inocuo. El producto debe cumplir con las condiciones organolépticas, microbiológicas y fisicoquímicas. Cuando se utilicen colorantes artificiales, la cantidad máxima permitida es del 3%. REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 409. El producto requiere Registro Sanitario. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación.El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco x 623 gr.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Norma Técnica Colombiana NTC 409 Resolución 5109 de 2005 Norma Técnica Colombiana NTC 5121 Norma Técnica Colombiana NTC 5122

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SALSA DE CHOCOLATE

2. CODIGO UNSPSC: 50171800
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Salsa que suele añadirse a ciertas preparaciones culinarias con el objeto de aumentar el sabor y aroma a chocolate. REQUISITOS GENERALES Se utiliza para decorar bebidas, helados, postres, tortas, galletas y pan. REQUISITOS ESPECÍFICOS Se compone de cacao, agua, mantequilla, azúcar, conservantes, homogenizantes. EMPAQUE Y ROTULADO Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final. Debe ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. En el rótulo del producto se debe establecer las instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 del 2005 expedida por el Ministerio de la Protección Social o, las normas que la modifiquen adicionen o sustituyan.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco x 250 gr.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Norma Técnica Colombiana NTC 792 Resolución 1511 de 2011 del Ministerio de Protección Social.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SALSA DE FRUTOS ROJOS

2. CODIGO UNSPSC: 50171800
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Salsa que suele añadirse a ciertas preparaciones culinarias con el objeto de aumentar el sabor y aroma a frutos rojos. REQUISITOS GENERALES La salsa a base Jarabe de maíz con alta fructuosa, Agua, Jarabe de maíz, Contiene 2% o menos de: Sabor artificial, Ácido cítrico, Benzoato de sodio, Goma xantana, Color artificial, Rojo 40. REQUISITOS ESPECÍFICOS El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 409. EMPAQUE Y ROTULADO Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final. Debe ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. En el rótulo del producto se debe establecer las instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 del 2005 expedida por el Ministerio de la Protección Social o, las normas que la modifiquen adicionen o sustituyan.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco x 200 gr.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Norma Técnica Colombiana NTC 409 Resolución 5109 de 2005 Norma Técnica Colombiana NTC 5121 Norma Técnica Colombiana NTC 5122

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SALSA DE PIÑA

2. CODIGO UNSPSC: 50171800
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Salsa que suele añadirse a ciertas preparaciones culinarias con el objeto de aumentar el sabor y aroma a piña. REQUISITOS GENERALES Ingredientes piña, azúcar y agua. Las materias primas empleadas en la elaboración del producto deben ser inspeccionados, previo al uso y deben cumplir con los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y sensoriales que garanticen un producto inocuo. El producto debe cumplir con las condiciones organolépticas, microbiológicas y fisicoquímicas. Cuando se utilicen colorantes artificiales, la cantidad máxima permitida es del 3%. REQUISITOS ESPECÍFICOS El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 409. EMPAQUE Y ROTULADO Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final. Debe ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. En el rótulo del producto

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

se debe establecer las instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 del 2005 expedida por el Ministerio de la Protección Social o, las normas que la modifiquen adicionen o sustituyan. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco x 280 gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	Norma Técnica Colombiana NTC 409 Resolución 5109 de 2005 Norma Técnica Colombiana NTC 5121 Norma Técnica Colombiana NTC 5122

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SALSA MIEL MOSTAZA

2. CODIGO UNSPSC: 50171800
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Salsa a base de miel y mostaza. REQUISITOS GENERALES Ingredientes: miel y mostaza. Las materias primas empleadas en la elaboración del producto deben ser inspeccionados, previo al uso y deben cumplir con los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y sensoriales que garanticen un producto inocuo. El producto debe cumplir con las condiciones organolépticas, microbiológicas y fisicoquímicas. Cuando se utilicen colorantes artificiales, la cantidad máxima permitida es del 3%. REQUISITOS ESPECÍFICOS El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 409. EMPAQUE Y ROTULADO Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final. Debe ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. En el rótulo del producto se debe establecer las instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 del 2005 expedida por el Ministerio de la Protección Social o, las normas que la modifiquen adicionen o sustituyan.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco x 425 gr.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Norma Técnica Colombiana NTC 409 Resolución 5109 de 2005 Norma Técnica Colombiana NTC 5121 Norma Técnica Colombiana NTC 5122

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SALSA SWEET CHILI

2. CODIGO UNSPSC: 50171800
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La salsa sweet chili es un adobo dulce picante, producido al integrar dulce, ají rojo, vinagre, ajo, ají amarillo, sal y estabilizante. REQUISITOS GENERALES Ingredientes: azúcar, ají rojo, vinagre, ajo, ají amarillo, sal y estabilizante. Las materias primas empleadas en la elaboración del producto deben ser inspeccionados, previo al uso y deben cumplir con los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y sensoriales que garanticen un producto inocuo. El producto debe cumplir con las condiciones organolépticas, microbiológicas y fisicoquímicas. Cuando se utilicen colorantes artificiales, la cantidad máxima permitida es del 3%. REQUISITOS ESPECÍFICOS El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 409. EMPAQUE Y ROTULADO Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final. Debe ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. En el rótulo del producto se debe establecer las instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 del 2005 expedida por el Ministerio de la

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Protección Social o, las normas que la modifiquen adicionen o sustituyan **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco x 285 gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	Norma Técnica Colombiana NTC 409 Resolución 5109 de 2005 Norma Técnica Colombiana NTC 5121 Norma Técnica Colombiana NTC 5122

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SALSA PICANTE MEXICANA

2. CODIGO UNSPSC: 50171800
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Salsa picante mexicana de sabor intenso, obtenida de integrar Chiles secos puyas y serranos, agua, ácido acético, vinagre, sal, condimentos, especias, y benzoato de sodio. REQUISITOS GENERALES Ingredientes: Agua, chile seco puya, chile seco serrano, acidulante, sal yodada, mezcla de especias, conservante. Las materias primas empleadas en la elaboración del producto deben ser inspeccionados, previo al uso y deben cumplir con los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y sensoriales que garanticen un producto inocuo. El producto debe cumplir con las condiciones organolépticas, microbiológicas y fisicoquímicas. Cuando se utilicen colorantes artificiales, la cantidad máxima permitida es del 3%. REQUISITOS ESPECÍFICOS El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 409. EMPAQUE Y ROTULADO Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final. Debe ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. En el rótulo del producto se debe establecer las instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 del 2005 expedida por el Ministerio de la

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Protección Social o, las normas que la modifiquen adicionen o sustituyan. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco x 370 ml.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Norma Técnica Colombiana NTC 409 Resolución 5109 de 2005 Norma Técnica Colombiana NTC 5121 Norma Técnica Colombiana NTC 5122

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SALVADO DE TRIGO

2. CODIGO UNSPSC: 43131606
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Este es un subproducto completamente natural extraído directamente de la molienda. Contiene cáscara de trigo y se debe mezclar con harina que tenga las características necesarias para obtener el color, volumen y textura deseada en los diversos panes. REQUISITOS GENERALES Composición: Esta constituido principalmente de la cuantía gruesa del pericarpio del grano de trigo, rico en fibra, proteínas y grasa. Método de producción: obtenido de la molienda de trigo para la producción de harina. REQUISITOS ESPECÍFICOS Color: varios tonos rosados. Olor: característico del producto, libre de olores extraños como rancio o a enmohecido. Granulometría: retenido 20% máximo en criba. El producto debe tener Registro Sanitario. EMPAQUE Y ROTULADO Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final. Debe ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. En el rótulo del producto se debe establecer las instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 del 2005 expedida por el Ministerio de la

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Protección Social o, las normas que la modifiquen adicionen o sustituyan **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	Norma Técnica Colombiana NTC 409 Resolución 5109 de 2005 Norma Técnica Colombiana NTC 5121 Norma Técnica Colombiana NTC 5122

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TINTURA O COLOR CARAMELO

2. CODIGO UNSPSC: 14111703
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Los colorantes son sustancias de origen natural o artificial que se usan para aumentar el color de los alimentos, ya sea porque el alimento ha perdido color en su tratamiento industrial o bien para hacerlo más agradable a la vista y más apetecible al consumidor. Aquellas sustancias que se añaden o devuelven color a un alimento, e incluyen componentes naturales desustancias alimenticias y otras fuentes naturales, que son naturalmente consumidas como alimentos por sí mismos y no son habitualmente utilizados como ingredientes característicos en alimentación. REQUISITOS GENERALES Es un compuesto viscoso de color pardo oscuro a negro, presenta olor a azúcar quemado y sabor ligeramente amargo. REQUISITOS ESPECÍFICOS Su composición principal es glicerina, azúcar y sales de amonio. pH 20 °C: 4.5 -5.0 EMPAQUE Y ROTULADO El empaque es en frasco de vidrio con tapa wing lok, peso neto 650 ml. En el rótulo del producto se debe establecer las instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 del 2005 expedida por el Ministerio de la Protección Social o, las normas que la modifiquen adicionen o sustituyan.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco x 650 ml.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Norma Técnica Colombiana NTC 409 Resolución 5109 de 2005

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TORTILLA DE MAIZ

2. CODIGO UNSPSC: -
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: La tortilla de maíz es una preparación alimenticia típica mexicana hecha con masa de maíz nixtamalizado, tradicional método mexicano para elaborar tortilla. De excelente suavidad, textura, sabor y consistencia. Contiene fibra dietética y calcio. Las tortillas de maíz son especialmente importantes en la gastronomía mexicana, con ellas se preparan los tacos, tacos dorados, flautas, quesadillas, enchiladas, chilaquiles, totopos, chimichangas, mulitas, entomatadas o enmoladas. REQUISITOS GENERALES: Producto libre de gluten y sin presencia de alergénicos. Tortillas de 15 cm de diámetro. Tortillas frescas 100% maíz nixtamalizado. REQUISITOS ESPECIFICOS: EMPAQUE Y ROTULADO: Los envases deben ser herméticos y elaborados en materiales inocuos resistentes y, atóxicos, inalterables al ser sometidos a tratamiento térmico, su contacto con el producto no debe alterar las características físicas, químicas y sensoriales de producto durante su vida útil. El envase no debe presentar deformaciones u otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Paquete x 10 Und.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1276 Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud Resolución 148 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: VAINA DE VAINILLA

2. CODIGO UNSPSC: 10151802
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Vainilla, fruto inmaduro, fermentado y desecado de la Vainilla planifolia", A. Vaina o chaucha de la vainilla (género de orquídeas que produce un fruto del cual se obtiene este saborizante, después de un sencillo proceso de maceración. Se la utiliza en la preparación de comidas, preferentemente postres y dulces, y también para saborizar algunas bebidas. REQUISITOS GENERALES El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: característico de la variedad. Sabor: característico de la variedad. Olor: dulce muy aromático. No debe presentar olores extraños, 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. REQUISITOS ESPECÍFICOS Frutos incompletamente maduros, fermentados y desecados de vainilla. Aspecto: Vainas con forma estrecha, largas y flexibles. Color: Marrón oscuro a negro. Olor: Suave y perfumado aroma. Exento de olores atípicos. Sabor: Fragante y dulce sabor. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas EMPAQUE Y ROTULADO En el rótulo del producto se debe establecer las instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 del 2005 expedida por el Ministerio de la Protección Social o, las normas que la

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

modifiquen adicionen o sustituyan. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 5109 de 2005. NTC 1291.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: VINAGRE DE MANZANA

2. CODIGO UNSPSC: 50171707
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Es un tipo de vinagre elaborado de la fermentación de los azúcares, bien sea del zumo de manzana, bien de sidra. La fermentación aeróbica suele convertirse bien en ácido málico o ácido acético (presente en el vinagre vínico). El ácido málico es el que le proporciona el valor y aroma característico de este vinagre. El vinagre de manzana posee cualidades tanto culinarias, como medicinales. El vinagre de manzana es menos ácido, es decir posee un pH mayor. REQUISITOS GENERALES: Color: amarillo brillante. Olor: ausencia de olores extraños, aroma frutal, fresco y suave. Sabor: ausencia de sabores extraños, sabor característico. Forma: líquida REQUISITOS ESPECIFICOS: Contiene anhídrido sulfuroso en una cantidad inferior a 170 mg/l. Esta sustancia está contemplada como alérgeno en la Directiva 2003/89. Acidez total no inferior a 50 g/l expresado en ácido acético, lo que equivale a no menos de 5º acéticos. Contenido en alcohol residual no superior al 0.5º% EMPAQUE Y ROTULADO: El vinagre, se deben empacar o envasar en material grado alimenticio, inerte, resistente y hermético que no altere las características físicas, químicas y sanitarias del producto y asegure su higiene y buena conservación. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 1 Lt.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 775 de 2008 del Ministerio de la Protección Social

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

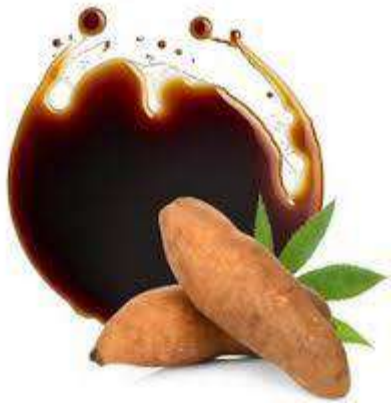
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: YACON LIQUIDO

2. CODIGO UNSPSC: 50161509
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: El jarabe de yacón es un edulcorante natural derivado del yacón, que es una planta que se da en el centro y sur de américa y tiene la propiedad de aumentar la producción de insulina del páncreas, por lo que se reducen los niveles de azúcar en la sangre, permitiendo que el gasto calórico se obtenga de las otras fuentes, es decir, de las proteínas y grasas, de esta manera también se reducen los niveles de colesterol y triglicéridos de la sangre. REQUISITOS GENERALES: Color: marrón. Color: característico. Sabor: característico. Ausencia de materias extrañas. Aspecto líquido denso. REQUISITOS ESPECIFICOS: Proteína 100 gr. Grasa 100 gr. Fibra 00 gr. Cenizas 00 gr. Energía 100 kilocalorías. Carbohidratos 100 gr. Aerobios mesófilos< 3x 10. Hongos y levaduras < 500. Ausencia de salmonela. Ausencia de E coli. EMPAQUE Y ROTULADO: En envase de vidrio o plastico que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco x 250 gr.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESPONJA MALLA PARA LAVAR LOZA	
2. CODIGO UNSPSC: 47131603 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** DESCRIPCION: esponja malla para lavar loza paquete de 3 unidades REQUISITOS GENERALES: esponja malla doble cara para lavar la loza REQUISITOS ESPECIFICOS: Esponja malla doble cara para lavar loza. Color verde y amarillo EMPAQUE Y ROTULADO: Empacado en bolsa **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	paquete de 3 unidades
6. CERTIFICACION CALIDAD	esponja malla para lavar loza

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: : FILTRO PARA CAFETERA

2. CODIGO UNSPSC: 60122504
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Filtro utilizado en cafeteras o grecas, permite separar las partículas sólidas de café suspendidas en la bebida en preparación y que deja pasar esta última a través de poros o conductos, reteniendo el café agotado. La selección del filtro de papel es un paso vital para preparar un café perfecto. REQUISITOS GENERALES: El filtro debe estar elaborado en materiales que cumplan con las condiciones sanitarias y físico mecánicas para su adecuado uso, y debe garantizarse que el producto que se consuma no sufra deterioro ni contaminación debido al contacto con el filtro. REQUISITOS ESPECIFICOS: Filtro de papel pesado, que permita que el agua fluya correctamente a través del papel. El diseño de los lados del filtro debe ser alto, para evitar desbordamientos. EL filtro debe ser elaborado en papel que haya tenido un método de blanqueo sin cloro, para asegurar que no habrá un nivel detectable de dioxina en los filtros. Capacidad: mínima de ¼ de Lb. EMPAQUE Y ROTULADO: Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. El empaque debe estar rotulado con la identificación del fabricante o marca, lote, contenido, condiciones de manejo y país de origen.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Paquete x 50 unidades.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PITILLOS ECOLOGICOS

2. CODIGO UNSPSC: 52151507
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Pitillos para bebidas de papel, es un elemento cilíndrico, recto y hueco, utensilio utilizado para transferir un líquido. REQUISITOS GENERALES: Material: Papel DIMENSIONES: LARGO: 240 MM, DIÁMETRO: 10 MM APROX. REQUISITOS ESPECIFICOS PAPEL UNIFORME, APTO PARA ALIMENTOS, SIN OLOR OBJETABLE, ENTREGAR EN BOSA SELLADA. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe ser envasado en recipientes adecuados de forma tal que protejan el producto, y a las personas que lo manipulan, y lo conserven durante su transporte y almacenamiento.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa x 1000 Und.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

6. CERTIFICACION CALIDAD	

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SERVILLETAS DE LUJO

2. CODIGO UNSPSC: 41260
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Las servilletas son elaboradas en pulpa de celulosa la cual ha sido obtenida de fibras vegetales por medios mecánicos o químicos.Es un papel suave y absorbente para uso doméstico y sanitario, que se caracteriza por ser de bajo peso y crepado, o sea con superficie cubierta de microarrugas, que le confieren elasticidad, absorción y suavidad.El producto podrá tener diseños impresos con tintas grado alimenticio. REQUISITOS GENERALES: Las servilletas deben ser 100 % biodegradable, sin olores extraños, sin impurezas, y no contener sustancias declaradas como peligrosas REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4571. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto se debe empacar en material inerte que garantice la conservación del producto durante el transporte y almacenamiento

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

5. UNIDAD DE MEDIDA	En empaque de 40 servilletas.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4571

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LOMO ANCHO - CHATAS

2. CODIGO UNSPSC: 40137
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: La Carne es la parte del tejido del animal o músculoque se consume como alimento. De ella se obtienen:proteínas, grasas y minerales REQUISITOS GENERALES: La carne está compuesta por diversos nutrientes, pero además de estos, tieneuna composición química que acompañada de la manipulación, proceso yalmacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y elgrado de aceptación por parte de los consumidores. REQUISITOS ESPECIFICOS: Músculo alargado y cónico ubicado junto al espinazo y bajo las costillas. El corte debe ser perpendicular a las hebras de la carne para que sea tierna y jugosa. Muy apreciada por su suave sabor EMPAQUE Y ROTULADO: Empacada al vacio, refrgerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y elgrado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de duravilidad o vencimiento. Refrgerado maximo 4 grados centigrados o congelado

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4271

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

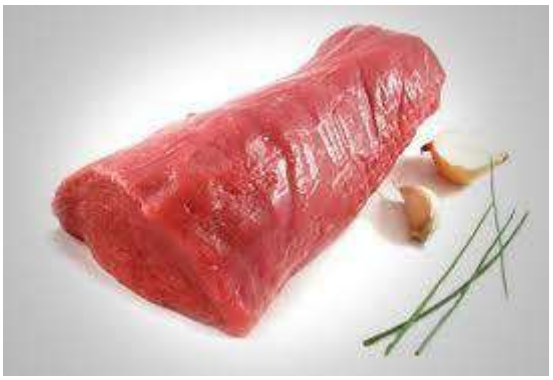
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LOMO FINO

2. CODIGO UNSPSC: 50111513
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La Carne es la parte del tejido del animal o músculoque se consume como alimento. De ella se obtienen:proteínas, grasas y minerales REQUISITOS GENERALES La carne está compuesta por diversos nutrientes, pero además de estos, tieneuna composición química que acompañada de la manipulación, proceso yalmacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y elgrado de aceptación por parte de los consumidores. REQUISITOS ESPECÍFICOS Derivado del lomo ancho. Músculo alargado y cónico ubicado junto al espinazo y bajo las costillas. Muy apreciada por su suave sabor EMPAQUE Y ROTULADO Empacada al vacio, refrgerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y elgrado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de duravilidad o vencimiento. Refrgerado maximo 4 grados centigrados o congelado

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4271

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ALMEJA CON CONCHA

2. CODIGO UNSPSC: 40197
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Almeja es un molusco bivalvo se entierra en la arena o el lodo por medio de un pie musculoso en forma de hacha. Su concha está formada por dos valvas iguales, unidas por un ligamento que posibilita su apertura y cierre. REQUISITOS GENERALES El almeja muerto, fresco, deben presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente Color: característico de la variedad. Olor: propio de cada especie. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). REQUISITOS ESPECÍFICOS Los moluscos como la almeja deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. La almeja debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	El producto se presentara en empaque por 500 gr o Kilogramo, según la necesidad práctica.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ANCHOAS

2. CODIGO UNSPSC: 40918
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: El pez anchoa, pertenece a la familia Engraulidae incluye varios géneros de peces, denominados comúnmente anchoas, boquerones, bocartes o anchovetas. Se permiten presentaciones, fresco, refrigerado, congelado y enlatado. REQUISITOS GENERALES: Los peces anchoa no deben presentar defectos físicos y estar en buenas condiciones. El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Producto enlatado: Las latas deben estar exentas de óxido, abombamientos ni deformidades en la misma. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El pez anchoa debe cumplir con los requisitos de proceso establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443 4433 que establece los requisitos microbiológicos para evaluar la esterilidad comercial de los alimentos. Producto enlatado: Contenido de Histamina: 50 mg/kg máximo. Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %: 2,0 máximos. La salmuera debe estar exenta de nitritos de sodio o de potasio. El peso escurrido para la anchoa en conserva al natural deberá ser mínimo el 65% del peso neto declarado

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

para todas sus clasificaciones; El peso escurrido para la anchoa en conserva con aditivos e ingredientes con aditivos y sin ingredientes o sin aditivos con ingredientes, deberá ser mínimo el 75% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones; Referente a las preparaciones de anchoa, el peso escurrido se medirá solo con la anchoa utilizada para la mezcla, la cual deberá ser como mínimo el 25% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones. La anchoa enlatada en conserva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276. EMPAQUE Y ROTULADO: Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Lata x 56 Gr, peso neto.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1443, NTC 1276 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BAGRE RAYADO

2. CODIGO UNSPSC: 50121500
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Los peces del orden Siluriformes, comúnmente llamados bagres, comprenden 33 familias, unos 400 géneros y más de 3093 especies, 1200 de las cuales viven en América, donde también se los llama nicuros. Dos familias, los Arídos y los Plotósidos, son principalmente marinas, el resto vive en agua dulce. REQUISITOS GENERALES Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultra congelados y en conserva deberán cumplir con las características o condiciones establecidas en el Decreto 561 de 1984 o los que los modifiquen, adicionen o sustituyan. REQUISITOS ESPECÍFICOS Los bagres son peces de piel lisa desprovista de escamas y representados en nuestras aguas por más de veinte especies. La mayoría tiene la aleta dorsal y pectoral provista de una espina punzante, salvo el bagre sapo que carece de toda defensa, pues ni dientes tiene. pH entre 5,8 y6,8 Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g. Peso por unidad en medallones: aproximadamente 180 a 200 gramos. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443. EMPAQUE Y ROTULADO Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CALAMAR MORADO

2. CODIGO UNSPSC: 40922
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES El calamar morado Todarodes sagittatus es un cefalópodo de interés comercial, comestible pero relativamente apreciado. Se encuentra en todo el litoral andaluz pero su presencia es más frecuente en las lonjas y mercados de puertos mediterráneos, principalmente granadinos y almerienses. Además del color morado oscuro, otra característica diferenciadora de esta especie respecto a las otras potas aquí consideradas (Illex coindetii y Todaropsis eblanae) es el gran tamaño que alcanza. REQUISITOS GENERALES El calamar morado Manto largo. Aletas cortas. Maza tentacular muy larga (las ventosas ocupan casi toda su extensión). Dáctilo con 4 hileras de ventosas muy pequeñas. Coloración rojo púrpura. Hasta 40 cm de longitud del manto. REQUISITOS ESPECÍFICOS El calamar se comercializa fresco congelado y en conserva. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El calamar debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos de la NTC 5030. EMPAQUE Y ROTULADO

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Producto empacado al vacío por unidad de Kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. NTC 5030 calamares congelados.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CAMARON TIGRE

2. CODIGO UNSPSC: 40923
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES El camarón "tigre negro" se denomina así por tener vetas negras y grises en la cáscara cuando está crudo y vetas rojas en la carne cuando se pela después de ser cocido.Este camarón se cultiva en granjas en Asia, y están empezando a aparecer granjas en Hawai, Sudamérica y Norteamérica. REQUISITOS GENERALES Los crustáceos frescos deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: gris o ceniciento rojizo al ser extraído del agua. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Olor: propio de cada especie. Tamaño promedio: de 23 a 28 cm. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). REQUISITOS ESPECÍFICOS: Los crustáceos como el camarón deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a – 18° C. El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico,

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Producto empacado al vacío por unidad de Kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4346 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CAMARON TITI

2. CODIGO UNSPSC: 50121612
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Crustáceos de la clase Malacostraca a veces también conocidos como gambas, producto obtenido de vertebrados acuáticos de sangre fría, que han sido desangrados con o sin cabeza, con sin cola eviscerados sometidos a refrigeración. REQUISITOS GENERALES Los crustáceos frescos deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: gris o ceniciento rojizo al ser extraído del agua. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Olor: propio de cada especie. Tamaño promedio: de 23 a 28 cm. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). REQUISITOS ESPECÍFICOS: Los crustáceos como el camarón deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a – 18° C. El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Producto empacado al vacío por unidad de Kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4346 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: : CARCAZA DE LANGOSTINOS

2. CODIGO UNSPSC: 50121611
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Cabeza y exoesqueleto de langostino para prepraciones de fondos y salsas. REQUISITOS GENERALES: Color: según la especie. Olor: Propio de la especie. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El langostino debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984. REQUISITOS ESPECIFICOS Los crustáceos como el langostino deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a – 18° C. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. EMPAQUE Y ROTULADO: Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo (Kg)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por NTC 3434.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: FILETE DE CORVINA

2. CODIGO UNSPSC: 50121500
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES El filete o bife de corvina es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente de diferentes especies de peces marinos de la Familia Sciaenidae, dentro del Orden Perciformes. El filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, sometidos a refrigeración. Las especies más conocidas son la corvina o perca regia (Argyrosomus regius) y la corvina negra (Sciaena umbra). REQUISITOS GENERALES El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según las características de almacenamientos se clasifican en filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El filete de corvina debe cumplir con los requisitos de proceso establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. REQUISITOS ESPECÍFICOS: El filete de corvina debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

2007 del Ministerio de la Protección Social. . Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. EMPAQUE Y ROTULADO Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Producto empacado al vacío por unidad de Kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1443 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LANGOSTA ENTERA

2. CODIGO UNSPSC: -40943
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Langosta (Palinuruselephas) crustáceo decápodo tiene un cuerpo largo dividido en dos partes claramente diferenciadas: el cefalotórax o cabeza y el abdomen o cola ambos cubiertos por el caparazón. Tiene un cuerpo largo que alcanza, en algunos casos, los 50 cm de longitud y 8 Kg de peso, aunque raramente supera los 35 cm. El cuerpo se divide en dos partes claramente diferenciadas: el cefalotórax o cabeza y el abdomen o cola. La cabeza es espinosa y el rostro pequeño, en él se destaca dos ojos protuberantes protegidos por sendas proyecciones espinosas. La langosta tiene el cuerpo de color violeta oscuro o marrón con manchas amarillas, las cuales son más abundantes en el abdomen, patas y antenas. Los animales jóvenes tienen una banda longitudinal amarilla en la parte superior del cuerpo REQUISITOS GENERALES: Color caparazón : verde arrecife cruda y cocida rosado Olor característica Textura: Caparazón Dura Los

crustáceos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: según la especie. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: Propio de cada especie. Todos los crustáceos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los crustáceos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). La langosta debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 REQUISITOS ESPECIFICOS: Entera, limpia (eviscerada), cruda Langosta, entera y cruda Mide 40 cm y pesa entre 600 y 700 gramos aproximadamente. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Los crustáceos como la langosta deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C La langosta debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4347. EMPAQUE Y ROTULADO: Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A
5. UNIDAD DE MEDIDA	Empacado en bolsa por 1000 gramos. Que proteja la calidad del producto
6. CERTIFICACION CALIDAD	Aplicación plena de las BPM cumplimiento del decreto 3075/97,ley 9/79 NTC-4347. Resolución 288 de 2007. Resolución 670 de 2007. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

	de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LANGOSTINO 21/25

2. CODIGO UNSPSC: 40944
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Langostino nombre científico del langostino es Penaeus kerathurus. Es un crustáceo decápodo que habita en aguas profundas. Está emparentado con el camarón y la gamba. Existen dos variedades de langostinos caracterizadas por poseer, o no, bandas longitudinales oscuras en su cuerpo, son los langostinos tigre y blanco. Entre los primeros destacan: Langostino Atlántico (Penaeus duorarum). Muy similar al Penaeus kerathurus. Posee dos dientes en la parte ventral del rostro en lugar de uno. Langostino Tigre Gigante o Jumbo (Penaeus monodom) de Asia y sur de África, de gran tamaño. Langostino Tigre Marrón (Penaeus esculentus) de Costas del Índico, cuerpo con bandas muy marcadas. Langostino Tigre Verde (Penaeus semisulcatus). Este de África, norte de Australia, Japón e India. Presenta tonos verdosos. La referencia de langostino 21/25 hace referencia a que son de 21 a 25 unidades por Libra. REQUISITOS GENERALES Los crustáceos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: según la especie. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

replegada bajo el tórax. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: Propio de cada especie. Todos los crustáceos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%.Los crustáceos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El langostino debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984. REQUISITOS ESPECÍFICOS Los crustáceos como el langostino deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a – 18° C. La langosta debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. EMPAQUE Y ROTULADO Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Empaque por 21 a 25 unidades de langostino por libra
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 3434 Resolución 288 de 2007 Resolución 670 de 2007 Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LENGUADO ENTERO

2. CODIGO UNSPSC: 50121500
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES El lenguado común (Solea solea) es un pescado blanco, de forma plana y de agua salada. Habita en fondos cubiertos de arena o lodo, dejando al descubierto sólo los ojos. Viven a media profundidad, sobre los 100 metros. Vive en temperaturas templadas. Se reproduce durante los meses invernales y sus huevos son pelágicos. Suele alcanzar los sesenta centímetros de longitud y unos tres kilos de peso. El formato de su cuerpo es ovoide y aplanado por ambos lados. REQUISITOS GENERALES Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultra congelados y en conserva deberán cumplir con las características o condiciones establecidas en el Decreto 561 de 1984 o los que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Los pescados frescos deben presentar las siguientes características: Rigor Monis: Cuerpo arqueado y rígido Escamas: bien unidas entre sí y fuertemente adheridas a la piel, deben conservar su lucidez y brillo metálico y no deben ser viscosas.Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie, exceptuando las especies que se decoloran Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión). Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital Branquias: Coloreadas del Rosado al

rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor suigéneris y suave que recuerde el olor a mar. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor suigéneris y suave. Músculos Elasticidad marcada firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural suigéneris, al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente, apenas deben trasudar líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales. Se podrán emplear otras especies de pescados autorizadas para el consumo, en tal caso el producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada en las Resoluciones 337 de 2006 y 148 de 2007 o las que las modifiquen, adicionen o sustituyan, expedidas por el Ministerio de la Protección Social, el Codex Alimentarius y las demás especies de pescados que se comercialicen en el territorio nacional. REQUISITOS ESPECÍFICOS Peso: 0,2 Kg – 2 Kg. Dimensiones: 24 -50 cm. El producto no debe perder la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de -18º C. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443. EMPAQUE Y ROTULADO Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social NTC 1443

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MEJILLONES

2. CODIGO UNSPSC: 41351
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Los mejillones o choros o los mitílidos (Mytilidae), pertenecen a la familia de moluscos bivalvos, son animales filtradores que viven fijados al sustrato. Es un pequeño marisco de concha alargada y estriada, de un tono azulado más o menos oscuro. REQUISITOS GENERALES Los moluscos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Olor: Propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El mejillón debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. REQUISITOS ESPECÍFICOS Los moluscos como el mejillón deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El mejillón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Producto empacado al vacío por Kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PALMITO DE CANGREJO

2. CODIGO UNSPSC: 40924
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Los cangrejos forman parte de las especies comestibles de diversos crustáceos del orden de los decápodos. Se caracterizan por tener cinco pares de patas, de las cuales Otro rasgo común, es que el primer par de patas locomotoras se ha convertido evolutivamente en un par de pinzas, que emplean para la captura y manipulación del alimento, para el cortejo, o para la disputa territorial. Existen más de 4.000 especies de animales que son o pueden ser llamados cangrejos.. REQUISITOS GENERALES: Los cangrejos muertos y frescos, deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: gris o ceniciento rojizo al ser extraído del agua. Rojo vivo una vez cocido. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los crustáceos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los crustáceos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El cangrejo debe cumplir con los requisitos establecidos en el

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Decreto 561 de 1984. REQUISITOS ESPECIFICOS: Producto creado a partir de carne de cangrejo. Palmitos de cangrejo (imitación), largo: 10,5cm, ancho: 2,2cm, alto: 1,5cm En tronquitos o barras, color rosado la superficie y blanco en el interior, sin elementos extraños empacado al vació kilo. Cangrejo, carne limpia, pre cocido. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Color: rojo pálido, centro blanco Olor : característico Textura: Blanda y firme El cangrejo en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 EMPAQUE Y ROTULADO: Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, Nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Empacado por bolsa de 1000 gramos que proteja la calidad del producto.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. NTC 3434.

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PARGO ROJO ENTERO

2. CODIGO UNSPSC: 40975
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: El pargo rojo (Lutjanus campechanus) es un pez de arrecife encontrado en las costas de los océanos Atlántico y Pacífico, en América. En el sur y centro de México se le conoce por el nombre común de huachinango o guachinango (del náhuatlcuachilnácatl, 'carne roja. REQUISITOS GENERALES: Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultra congelados y en conserva deberán cumplir con las características o condiciones establecidas en el Decreto 561 de 1984 o los que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Los pescados frescos deben presentar las siguientes características: Rigor Monis: Cuerpo arqueado y rígido Escamas: bien unidas entre sí y fuertemente adheridas a la piel, deben conservar su lucidez y brillo metálico y no deben ser viscosas. Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie, exceptuando las especies que se decoloran Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión). Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital Branquias: Coloreadas del Rosado al rojo intenso, húmedo y brillante, con

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

olor suigéneris y suave que recuerde el olor a mar. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor suigéneris y suave. Músculos Elasticidad marcada firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural subgéneros, al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente, apenas deben trasudar líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales. Se podrán emplear otras especies de pescados autorizadas para el consumo, en tal caso el producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada en las Resoluciones 337 de 2006 y 148 de 2007 o las que las modifiquen, adicionen o sustituyan, expedidas por el Ministerio de la Protección Social, el Codex Alimentarius y las demás especies de pescados que se comercialicen en el territorio nacional. REQUISITOS ESPECIFICOS: Los bagres son peces de piel lisa desprovista de escamas y representados en nuestras aguas por más de veinte especies. La mayoría tiene la aleta dorsal y pectoral provista de una espina punzante, salvo el bagre sapo que carece de toda defensa, pues ni dientes tiene. PH entre 5,8 y6, 8 Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g. Peso por unidad en medallones: aproximadamente 180 a 200 gramos. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443.

EMPAQUE Y ROTULADO: Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social NTC 1443

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PULPO ENTERO

2. CODIGO UNSPSC: 41345
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES El Pulpo (Octopus Vulgaris). Los octópodos en su orden de moluscos cefalópodos carecen de concha y poseen ocho brazos. Son animales marinos y carnívoros. REQUISITOS GENERALES El pulpo muerto, fresco, deben presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción.El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. REQUISITOS ESPECÍFICOS El pulpo se comercializa fresco congelado y en conserva. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El pulpo debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del ministerio de Salud. El pulpo debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Empaque en bolsa de polietileno x Kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SIERRA ENTERA

2. CODIGO UNSPSC: 50121539
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES El pez sierra peine (Pristis pectinata) es una especie de pez perteneciente a la familia Pristidae (pez sierra). El macho puede alcanzar una longitud máxima de 640 cm, a pesar de que la media es de 550 cm. Presenta un cuerpo aplanado y aletas pectorales en forma de alas. La boca está situada lateralmente y los ojos dorsalmente. REQUISITOS GENERALES Este pez debe ser tratado con cuidado ya que las espinas son muy puntudas, debe estar en buen estado de refrigeracion y que no se dañe; deben estar enteras sanas limpias - desprovistas de olor y/o sabores extraños. deben estar: frescos, bien formados,sanos, es decir, exentos de daños causados por ataques de insectos y/o enfermedades normalmente desarrollados REQUISITOS ESPECÍFICOS Los moluscos como la almeja deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. La almeja debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO el carro transportador termokin ° debe venir limpio y refrigerado en su interior según requerimiento, empacado en canastilla plastica color azul sin perforar, indicando el numero de lote, la fecha de empaque y la fecha de vencimiento, el proveedor debe garantizar que la temperatura interna del producto sea superior a -18 ºc y contar con los requisitos sanitarios

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

correspondientes, asi como los analisis microbiologicos de los lotes, la fecha de vencimiento debe ser mayor a dos meses a partir de la fecha de recepcion.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo (Kg)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: HELADO- VAINILLA

2. CODIGO UNSPSC: 41426
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Helado de crema de sabores surtidos Es el producto higienizado, obteniendo a partir de una mezcla de grasa y proteínas de leche, con edulcorantes y otros ingredientes, presentado al consumidor en estado de congelación total o parcial según la variedad del helado REQUISITOS GENERALES: La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, Color característico de sabor descrito del helado, textura cremosa, suave al paladar, sin grumos o fragmentos de hielo REQUISITOS ESPECIFICOS: La mezcla en polvo para helados debe presentar un máximo de 5.0% de humedad Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y las características fisicoquímicas equivalentes a las fijadas para el helado. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 4979 EMPAQUE Y ROTULADO: 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. Cumplir con la resolución N° 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Tambor litros
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC-4979 Cumplir con la NTC 1239: Helado y Cumplir Resolución 1804 de 1989

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: KUMIS

2. CODIGO UNSPSC: 50131701
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de Streptococcus Lactis o Cremoris y Lactobacillus Bulgaricus, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final. REQUISITOS GENERALES Carbohidratos 15 % Proteína 4 % Lípidos-Grasa 3 % Agua 77 % Minerales 1 % Calorías aportadas por 100 g 79,5 REQUISITOS ESPECÍFICOS Producto ligeramente acido con pH de 4,4 - 4,5, con textura media y olor característico. Aditivos: Tanto los ingredientes como los aditivos utilizados cumplirán las normas exigidas por la legislación vigente. EMPAQUE Y ROTULADO Se presentará debidamente envasado en recipientes cerrados en material autorizado para este fin.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Envase x 1 Lt.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4087 Resolución 2310 de 1986

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MANTEQUILLA

2. CODIGO UNSPSC: 50131701
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES 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. REQUISITOS GENERALES La mantequilla debe presentar: Olor: Característico, libre de rancidez. Color: crema, característico del producto. La mantequilla no higienizada sólo podrá utilizarse como ingrediente en preparados alimenticios, Industriales o culinarios que se sometan a proceso de higienización y no podrá expenderse para consumo humano directo. Esto debe declararse en el rótulo.La mantequilla debe estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea.El producto debe estar libre de contaminación química, materias extrañas, olores objetables o infestación de insectos. REQUISITOS ESPECÍFICOS La mantequilla debe cumplir con los siguiente requisitos: Materia grasa %m/m: 80% mínimo Humedad: 16% máximo. Sólidos lácteos no grasos % mlm, 2,0%máximo Cloruro de sodio %m/m: 3,0% máximo. Índice de Reichert-Meissel : 22-32 Prueba de Kreiss: negativa Prueba de fosfatasa:negativa La mantequilla debe estar prácticamente exenta de sustancias tóxicas y residuos de droga o medicamentos.El producto debe cumplir con lo

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

establecido en la Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. Y la NTC 734. EMPAQUE Y ROTULADO El producto debe ser envasado o empacado en recipientes 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. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Empaque de 500 gramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. NTC 734

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO AZUL

2. CODIGO UNSPSC: 40528
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Queso madurado: es el producto que después de su fabricación permanece un tiempo determinado en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos. Queso semimadurado: es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10) días en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de queso.Queso madurado por mohos es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10 días en condiciones ambientales apropiadas, para que se produzca cambios bioquímicos y físicos de maduración, debidos principalmente al desarrollo de mohos específicos en su interior, en su exterior o en ambas partes.Pueden estar cubiertos por ceras o parafinas autorizadas. REQUISITOS GENERALES Producto lácteo de color característico, su sabor se caracteriza por ser moderadamente ácido, ligeramente salado, olor característico de los quesos madurados, sin babosidades. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

REQUISITOS ESPECÍFICOS Cuando el queso madurado se elabora a partir de leche higienizada, este tiempo no debe ser menor de veinte (20) días. Cuando se elabore a partir de la leche cruda este tiempo no debe ser menor de treinta (30) días.En los quesos madurados para su conservación se podrá emplear el Nitratos de potasio o sodio en cantidad máxima de 200 mg/kg de leche.En los Quesos madurados y semimadurados se permite la adición de los siguientes conservantes aplicados en la corteza del producto: Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio, en cantidad-máxima de 1000 mg/kg expresado como ácido benzoico.El queso madurado puede contener una humedad máxima del 55% en m/m, sin materia grasa, y un porcentaje de materia grasa en base seca mínimo de 45% lo cual lo clasificaría como un queso semigraso madurado, estas características pueden variar dependiendo del tipo de queso si es madurado o semimadurado.El queso madurado puede presentar ojos, su textura debe ser semiblanda, semigrasa, o grasa.El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no deben exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007. EMPAQUE Y ROTULADO El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El queso debe denominarse en el rótulo según la variedad y la clase a que corresponda, por ejemplo: queso camembert madurado por mohos. semíblando, rico en grasa. En su rotulo puede denominarse como queso madurado. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 Ministerio de la Protección Social.**Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Empaque x 100 gr.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 750

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: KUMIS	
2. CODIGO UNSPSC: 50131701 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** GENERALIDADES Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de Streptococcus Lactis o Cremoris y Lactobacillus Bulgaricus, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final. REQUISITOS GENERALES Carbohidratos 15 % Proteína 4 % Lípidos-Grasa 3 % Agua 77 % Minerales 1 % Calorías aportadas por 100 g 79,5 REQUISITOS ESPECÍFICOS Producto ligeramente acido con pH de 4,4 - 4,5, con textura media y olor característico. Aditivos: Tanto los ingredientes como los aditivos utilizados cumplirán las normas exigidas por la legislación vigente. EMPAQUE Y ROTULADO Se presentará debidamente envasado en recipientes cerrados en material autorizado para este fin **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Envase x 1 Lt.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4087 Resolución 2310 de 1986

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO BRIE

2. CODIGO UNSPSC: 40528
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Queso madurado: es el producto que después de su fabricación permanece un tiempo determinado en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos. Queso semimadurado: es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10) días en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de queso.Queso madurado por mohos es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10 días en condiciones ambientales apropiadas, para que se produzca cambios bioquímicos y físicos de maduración, debidos principalmente al desarrollo de mohos específicos en su interior, en su exterior o en ambas partes.Pueden estar cubiertos por ceras o parafinas autorizadas. REQUISITOS GENERALES Producto lácteo de color característico, su sabor se caracteriza por ser moderadamente ácido, ligeramente salado, olor característico de los quesos madurados, sin babosidades. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. REQUISITOS ESPECÍFICOS Cuando el queso madurado se elabora a partir de leche higienizada, este tiempo no debe ser menor de veinte (20) días. Cuando se elabore a partir de la leche cruda este tiempo no debe ser menor de treinta (30)

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

días.En los quesos madurados para su conservación se podrá emplear el Nitratos de potasio o sodio en cantidad máxima de 200 mg/kg de leche.En los Quesos madurados y semimadurados se permite la adición de los siguientes conservantes aplicados en la corteza del producto: Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio, en cantidad-máxima de 1000 mg/kg expresado como ácido benzoico.El queso madurado puede contener una humedad máxima del 55% en m/m, sin materia grasa, y un porcentaje de materia grasa en base seca mínimo de 45% lo cual lo clasificaría como un queso semigraso madurado, estas características pueden variar dependiendo del tipo de queso si es madurado o semimadurado.El queso madurado puede presentar ojos, su textura debe ser semiblanda, semigrasa, o grasa.El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no deben exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007. EMPAQUE Y ROTULADO El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El queso debe denominarse en el rótulo según la variedad y la clase a que corresponda, por ejemplo: queso camembert madurado por mohos. semíblando, rico en grasa. En su rotulo puede denominarse como queso madurado. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Empaque x 100 gr.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 750

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO CAMEMBERT

2. CODIGO UNSPSC: 40528
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Queso madurado: es el producto que después de su fabricación permanece un tiempo determinado en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos. Queso semimadurado: es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10) días en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de queso.Queso madurado por mohos es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10 días en condiciones ambientales apropiadas, para que se produzca cambios bioquímicos y físicos de maduración, debidos principalmente al desarrollo de mohos específicos en su interior, en su exterior o en ambas partes.Pueden estar cubiertos por ceras o parafinas autorizadas. REQUISITOS GENERALES Producto lácteo de color característico, su sabor se caracteriza por ser moderadamente ácido, ligeramente salado, olor característico de los quesos madurados, sin babosidades. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. REQUISITOS ESPECÍFICOS Cuando el queso madurado se elabora a partir de leche higienizada, este tiempo no debe ser menor de veinte (20) días. Cuando se

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

elabore a partir de la leche cruda este tiempo no debe ser menor de treinta (30) días.En los quesos madurados para su conservación se podrá emplear el Nitratos de potasio o sodio en cantidad máxima de 200 mg/kg de leche.En los Quesos madurados y semimadurados se permite la adición de los siguientes conservantes aplicados en la corteza del producto: Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio, en cantidad-máxima de 1000 mg/kg expresado como ácido benzoico.El queso madurado puede contener una humedad máxima del 55% en m/m, sin materia grasa, y un porcentaje de materia grasa en base seca mínimo de 45% lo cual lo clasificaría como un queso semigraso madurado, estas características pueden variar dependiendo del tipo de queso si es madurado o semimadurado.El queso madurado puede presentar ojos, su textura debe ser semiblanda, semigrasa, o grasa.El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no deben exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007. EMPAQUE Y ROTULADO El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El queso debe denominarse en el rótulo según la variedad y la clase a que corresponda, por ejemplo: queso camembert madurado por mohos. semíblando, rico en grasa. En su rotulo puede denominarse como queso madurado. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo (Kg).
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 750

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO EMMENTAL

2. CODIGO UNSPSC: 50131802
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Queso madurado: es el producto que después de su fabricación permanece un tiempo determinado en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos. Queso semimadurado: es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10) días en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de queso.Queso madurado por mohos es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10 días en condiciones ambientales apropiadas, para que se produzca cambios bioquímicos y físicos de maduración, debidos principalmente al desarrollo de mohos específicos en su interior, en su exterior o en ambas partes.Pueden estar cubiertos por ceras o parafinas autorizadas. REQUISITOS GENERALES Producto lácteo de color característico, su sabor se caracteriza por ser moderadamente ácido, ligeramente salado, olor característico de los quesos madurados, sin babosidades. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. REQUISITOS ESPECÍFICOS Cuando el queso madurado se elabora a partir de leche higienizada, este tiempo no debe ser menor de veinte (20) días. Cuando se elabore a partir de la leche cruda este tiempo no debe ser menor de treinta (30) días.En los quesos madurados para su conservación se podrá emplear el Nitratos

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

de potasio o sodio en cantidad máxima de 200 mg/kg de leche.En los Quesos madurados y semimadurados se permite la adición de los siguientes conservantes aplicados en la corteza del producto: Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio, en cantidad-máxima de 1000 mg/kg expresado como ácido benzoico.El queso madurado puede contener una humedad máxima del 55% en m/m, sin materia grasa, y un porcentaje de materia grasa en base seca mínimo de 45% lo cual lo clasificaría como un queso semigraso madurado, estas características pueden variar dependiendo del tipo de queso si es madurado o semimadurado.El queso madurado puede presentar ojos, su textura debe ser semiblanda, semigrasa, o grasa.El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no deben exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007. EMPAQUE Y ROTULADO El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El queso debe denominarse en el rótulo según la variedad y la clase a que corresponda, por ejemplo: queso camembert madurado por mohos. semíblando, rico en grasa. En su rotulo puede denominarse como queso madurado. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo (Kg)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 750

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO FETTA

2. CODIGO UNSPSC: 50131802
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Queso higienizado madurado, que después de su fabricación está listo para el consumo, obtenido por coagulación enzimática de leche pasteurizada, de color blanco. Para su conservación debe mantenerse a temperaturas de refrigeración. El queso puede ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. REQUISITOS GENERALES Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. REQUISITOS ESPECÍFICOS Cuando el queso madurado se elabora a partir de leche higienizada, este tiempo no debe ser menor de veinte (20) días. Cuando se elabore a partir de la leche cruda este tiempo no debe ser menor de treinta (30) días.En los quesos madurados para su conservación se podrá emplear el Nitratos de potasio o sodio en cantidad máxima de 200 mg/kg de leche.En los Quesos

madurados y semimadurados se permite la adición de los siguientes conservantes aplicados en la corteza del producto: Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio, en cantidad-máxima de 1000 mg/kg expresado como ácido benzoico.El queso madurado puede contener una humedad máxima del 55% en m/m, sin materia grasa, y un porcentaje de materia grasa en base seca mínimo de 45% lo cual lo clasificaría como un queso semigraso madurado, estas características pueden variar dependiendo del tipo de queso si es madurado o semimadurado.El queso madurado puede presentar ojos, su textura debe ser semiblanda, semigrasa, o grasa.El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no deben exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007. EMPAQUE Y ROTULADO El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El queso debe denominarse en el rótulo según la variedad y la clase a que corresponda, por ejemplo: queso camembert madurado por mohos. semíblando, rico en grasa. En su rotulo puede denominarse como queso madurado. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 Ministerio de la Protección Social.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo (Kg)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 750

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO GRUYER

2. CODIGO UNSPSC: 40527
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Es un queso de pasta cocida, semi-dura o dura prensada y ligeramente cremoso elaborado con leche de vaca. La corteza tiene consistencia dura, de aspecto grasiento y color amarillo dorado a pardo. El queso puede presentar ojos (orificios) redondos, en número variable distribuidos regularmente con un diámetro de medio a un centímetro. REQUISITOS GENERALES: Consistencia: dura Textura: compacta, quebradiza y granulosa Color: amarillo dorado a pardo en la corteza Sabor: salado levemente picante según el grado de maduración. Costra o cubierta lisa, consistente, bien formada, cubierta con revestimientos apropiados, adheridos o no. Podrá presentar algunos ojos pequeños y algunos orificios mecánicos. El aroma es el típico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte dependiendo del grado de maduración. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. REQUISITOS ESPECIFICOS: El queso presenta en su composición: Materia grasa (extracto seco) m/m: 20% mínimo. Humedad: 40% máximo. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no deben exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007. El queso Gruyer debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4317. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe ser envasado o empacado en material grado alimenticio, inerte, resistente 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. El producto podrá ser empacado al vacío El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Empaque x 100 gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 4317

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO HOLANDES

2. CODIGO UNSPSC: 50131800
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Generalidades Queso madurado: es el producto que después de su fabricación permanece un tiempo determinado en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos. Queso semimadurado: es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10) días en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de queso.Queso madurado por mohos es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10 días en condiciones ambientales apropiadas, para que se produzca cambios bioquímicos y físicos de maduración, debidos principalmente al desarrollo de mohos específicos en su interior, en su exterior o en ambas partes. Pueden estar cubiertos por ceras o parafinas autorizadas. REQUISITOS GENERALES Producto lácteo de color característico, su sabor se caracteriza por ser moderadamente ácido, ligeramente salado, olor característico de los quesos madurados, sin babosidades. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

REQUISITOS ESPECÍFICOS Cuando el queso madurado se elabora a partir de leche higienizada, este tiempo no debe ser menor de veinte (20) días. Cuando se elabore a partir de la leche cruda este tiempo no debe ser menor de treinta (30) días.En los quesos madurados para su conservación se podrá emplear el Nitratos de potasio o sodio en cantidad máxima de 200 mg/kg de leche.En los Quesos madurados y semimadurados se permite la adición de los siguientes conservantes aplicados en la corteza del producto: Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio, en cantidad-máxima de 1000 mg/kg expresado como ácido benzoico.El queso madurado puede contener una humedad máxima del 55% en m/m, sin materia grasa, y un porcentaje de materia grasa en base seca mínimo de 45% lo cual lo clasificaría como un queso semigraso madurado, estas características pueden variar dependiendo del tipo de queso si es madurado o semimadurado.El queso madurado puede presentar ojos, su textura debe ser semiblanda, semigrasa, o grasa.El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no deben exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007. EMPAQUE Y ROTULADO El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El queso debe denominarse en el rótulo según la variedad y la clase a que corresponda, por ejemplo: queso camembert madurado por mohos. semíblando, rico en grasa. En su rotulo puede denominarse como queso madurado. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Empaque por 100 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 750

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO MOZARELLA

2. CODIGO UNSPSC: 50131800
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Es un queso no madurado blando y elástico con una estructura fibrosa de largas hebras de proteínas orientadas en paralelo, (queso de pasta hilada) que no presenta gránulos de cuajada, no contiene corteza. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiblando. REQUISITOS GENERALES El queso mozzarella es un queso de pasta hilada por lo tanto no debe presentar agujeros. Color: blanco o crema suave Olor y sabor: característico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos REQUISITOS ESPECÍFICOS Humedad: 54% máximo Grasa (extracto seco) m/m: del 35% mínimo Organoleptico: Sin observaciones negativas pH: 5 a 5,3. Prueba fosfatasa negativa. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe ser manipulado al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, Decreto 3075 de 1997. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no puede exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

2007. EMPAQUE Y ROTULADO Pelicula inferior y exterior co-extruido de siete capas termosellables con barrera fabricada a partir de una coextruccion multi capa de alta barrera y laminada con una pelicula de poliester impresa.Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor y/o empacador (Marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, peso y lote de produccion. Cumplir con la Resolucion 5109 de 2005. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo (Kg).
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 Resolución 5109 de 2005 y NTC 4307

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO PARMESANO BLOQUE

2. CODIGO UNSPSC: 50131800
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Es un queso madurado de pasta dura, de estructura granular, textura dura y masa seca elaborada con leche líquida, cloruro de calcio, fermento láctico cuajo y sal. El queso puede ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Está clasificado como un queso madurado, semigraso y duro, una de las formas de consumo es rallado. REQUISITOS GENERALES Consistencia: dura Textura: compacta, quebradiza y granulosa Color: blanco amarillento y ligeramente amarillento Sabor: salado levemente picante según el grado de maduración. Costra o cubierta lisa, consistente, bien formada, cubierta con revestimientos apropiados, adheridos o no. El queso parmesano no posee orificios denominados ojos, aunque eventualmente podrá presentar algunos ojos pequeños. El aroma es el típico de la variedad, aunque puede modificarse en intensidad de suave a fuerte dependiendo del grado de maduración. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. REQUISITOS ESPECÍFICOS El queso parmesano

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

presenta en su composición: grasa 30%, proteína 30%, humedad 32% en extracto seco. El queso parmesano podrá ser estabilizado y madurado por un tiempo menos 6 meses mínimo para quesos de 4 a 10 kg de peso, 8 meses para quesos de peso comprendido entre 10 y 20 kg y 12 meses para los quesos de más de 20 kg. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no puede exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007. EMPAQUE Y ROTULADO El producto debe ser envasado o empacado en material grado alimenticio, resistente que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío.El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 432

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO PARMESANO

2. CODIGO UNSPSC: 50131800
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Es un queso madurado de pasta dura, de estructura granular, textura dura y masa seca elaborada con leche líquida, cloruro de calcio, fermento láctico cuajo y sal. El queso puede ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Está clasificado como un queso madurado, semigraso y duro, una de las formas de consumo es rallado. REQUISITOS GENERALES Consistencia: dura Textura: compacta, quebradiza y granulosa Color: blanco amarillento y ligeramente amarillento Sabor: salado levemente picante según el grado de maduración. Costra o cubierta lisa,

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

consistente, bien formada, cubierta con revestimientos apropiados, adheridos o no. El queso parmesano no posee orificios denominados ojos, aunque eventualmente podrá presentar algunos ojos pequeños. El aroma es el típico de la variedad, aunque puede modificarse en intensidad de suave a fuerte dependiendo del grado de maduración. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. REQUISITOS ESPECÍFICOS El queso parmesano presenta en su composición: grasa 30%, proteína 30%, humedad 32% en extracto seco. El queso parmesano podrá ser estabilizado y madurado por un tiempo menos 6 meses mínimo para quesos de 4 a 10 kg de peso, 8 meses para quesos de peso comprendido entre 10 y 20 kg y 12 meses para los quesos de más de 20 kg. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no puede exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007. EMPAQUE Y ROTULADO El producto debe ser envasado o empacado en material grado alimenticio, resistente que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, asegurando su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto podrá ser empacado al vacío.El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Empaque por 250 gramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 4320

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO RICOTTA

2. CODIGO UNSPSC: 50131802
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Producto fresco higienizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo, obtenido por coagulación enzimática de leche pasteurizada, de color blanco. Para su conservación debe mantenerse a temperaturas de refrigeración. El queso puede ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. El requesón, llamado en algunos países de América del Sur ricota (del italiano ricotta, y éste del latín recocta, 'recocida'), es un queso obtenido de un segundo procesamiento del

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

suero lácteo producido como derivado en la elaboración de quesos de pasta blanda, De color blanco, sabor suave y textura blanda y granulosa, es un elemento crucial en la cocina italiana y se emplea para postres y platos salados por igual; es uno de los rellenos tradicionales para la pasta. REQUISITOS GENERALES Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos REQUISITOS ESPECÍFICOS El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que, por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. Humedad: 67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso Ricotta no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007. EMPAQUE Y ROTULADO El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El queso debe denominarse en el rótulo según la variedad y la clase a que corresponda, por ejemplo: queso camembert madurado por mohos. semíblando, rico en grasa. En su rotulo puede denominarse como queso madurado. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 750

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

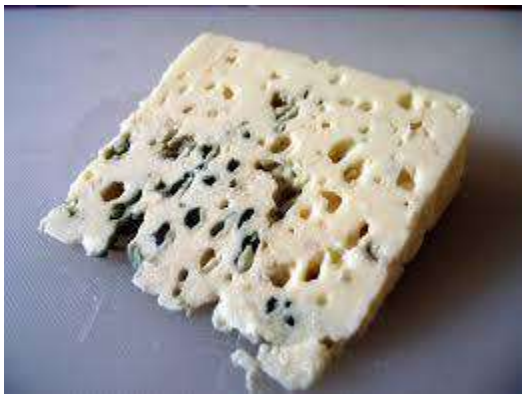
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO ROQUEFORT

2. CODIGO UNSPSC: 50131802
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES El roquefort es un queso azul francés de leche de oveja coagulada procedente de la región de Causses del Aveyron. La denominación de origen la obtuvo en 1925, en 1979 fue reconocido por la AOC y en 1996 por la AOP. Queso madurado por mohos es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10 días en condiciones ambientales apropiadas, para que se produzca cambios bioquímicos y físicos de maduración, debidos principalmente al desarrollo de mohos específicos en su interior, en su exterior o en ambas partes. Pueden estar cubiertos por ceras o parafinas autorizadas. REQUISITOS GENERALES Producto lácteo de color característico, su sabor se caracteriza por ser moderadamente ácido, ligeramente salado, olor característico de los quesos madurados, sin babosidades. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. REQUISITOS ESPECÍFICOS Cuando el queso madurado se elabora a partir de leche higienizada, este tiempo no debe ser menor de veinte (20) días. Cuando se elabore a partir de la leche cruda este tiempo no debe ser menor de treinta (30) días.En los quesos madurados para su conservación se podrá emplear el Nitratos de potasio o sodio en

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

cantidad máxima de 200 mg/kg de leche.En los Quesos madurados y semimadurados se permite la adición de los siguientes conservantes aplicados en la corteza del producto: Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio, en cantidad-máxima de 1000 mg/kg expresado como ácido benzoico.El queso madurado puede contener una humedad máxima del 55% en m/m, sin materia grasa, y un porcentaje de materia grasa en base seca mínimo de 45% lo cual lo clasificaría como un queso semigraso madurado, estas características pueden variar dependiendo del tipo de queso si es madurado o semimadurado.El queso madurado puede presentar ojos, su textura debe ser semiblanda, semigrasa, o grasa.El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no deben exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007. EMPAQUE Y ROTULADO El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El queso debe denominarse en el rótulo según la variedad y la clase a que corresponda, por ejemplo: queso camembert madurado por mohos. semíblando, rico en grasa. En su rotulo puede denominarse como queso madurado. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 750

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: QUESO TILSIT

2. CODIGO UNSPSC: 40528
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Queso madurado: es el producto que después de su fabricación permanece un tiempo determinado en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos. Queso semimadurado: es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10) días en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de queso.Queso madurado por mohos es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10 días en condiciones ambientales apropiadas, para que se produzca cambios bioquímicos y físicos de maduración, debidos principalmente al desarrollo de mohos específicos en su interior, en su exterior o en ambas partes. Pueden estar cubiertos por ceras o parafinas autorizadas. REQUISITOS GENERALES Producto lácteo de color característico, su sabor se caracteriza por ser moderadamente ácido, ligeramente salado, olor característico de los quesos madurados, sin babosidades. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. REQUISITOS ESPECÍFICOS Cuando el queso madurado se elabora a partir de

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

leche higienizada, este tiempo no debe ser menor de veinte (20) días. Cuando se elabore a partir de la leche cruda este tiempo no debe ser menor de treinta (30) días.En los quesos madurados para su conservación se podrá emplear el Nitratos de potasio o sodio en cantidad máxima de 200 mg/kg de leche.En los Quesos madurados y semimadurados se permite la adición de los siguientes conservantes aplicados en la corteza del producto: Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio, en cantidad-máxima de 1000 mg/kg expresado como ácido benzoico.El queso madurado puede contener una humedad máxima del 55% en m/m, sin materia grasa, y un porcentaje de materia grasa en base seca mínimo de 45% lo cual lo clasificaría como un queso semigraso madurado, estas características pueden variar dependiendo del tipo de queso si es madurado o semimadurado.El queso madurado puede presentar ojos, su textura debe ser semiblanda, semigrasa, o grasa.El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. El queso no deben exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007. EMPAQUE Y ROTULADO El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El queso debe denominarse en el rótulo según la variedad y la clase a que corresponda, por ejemplo: queso camembert madurado por mohos. semíblando, rico en grasa. En su rotulo puede denominarse como queso madurado. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 Ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Empaque por 100 gramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 750

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SALAMI

2. CODIGO UNSPSC: 40548
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Salami es un derivado cárnico procesado, crudo, curado y madurado, embutido, elaborado con base en carne de bovino, cerdo, grasa, o mezcla de ellos y que en su superficie de corte exhibe trozos de carne y grasa visibles, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido ahumado o no y sometido a proceso de maduración. REQUISITOS GENERALES La carne empleada para elaborar salami debe cumplir con los límites de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas establecidos en el Codex Alimentarius. El producto debe presentar las siguientes características organolépticas: Color: característico del producto madurado. Olor y sabor característico de producto madurado en buen estado de conservación. En la formulación del salami se debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente. El salami no debe estar elaborado del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución. REQUISITOS ESPECÍFICOS Se permite el uso de: Nitrato de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (residual) Nitrito de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (producto en proceso) En su elaboración se debe dar cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto puede conservarse y mantener a temperatura ambiente o en de refrigeración durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. El salami

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325. El salami debe tener registro sanitario INVIMA vigente. EMPAQUE Y ROTULADO El salami industrial debe ser empacada en material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas del producto, puede empacarse al vacío. Los productos empacados al vacío, cocidos no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 30 días. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social. En el rótulo se debe indicar del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (ahumado). Si el producto requiere de algún tratamiento previo antes de ser consumido debe establecerse en el rótulo. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 2162 de 1983 del Ministerio de Salud. Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. NTC 1325

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: YOGURT DE VAINILLA

2. CODIGO UNSPSC: 50131701
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de Streptococcus Lactis o Cremoris y Lactobacillus Bulgaricus, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final. REQUISITOS GENERALES Materia grasa: Mínimo 3.2 % (m/m) Extracto seco magro: Mínimo 8.1% (m/m) Lactosa: Mínimo 2.8% (m/m) Mínimo 4.2% (m/m) Cenizas: Mínimo 0.65% (m/m) Máximo 0.19% (expresada en gramos de ácido láctico por 100 mililitros). REQUISITOS ESPECÍFICOS pH Igual o inferior a 4.3 Materia grasa: Mínimo 2% (m/m) Extracto seco magro: Mínimo 8,5% (m/m) Aditivos: Tanto los ingredientes como los aditivos utilizados cumplirán las normas exigidas por la legislación vigente. EMPAQUE Y ROTULADO Se presentará debidamente envasado en recipientes cerrados en material autorizado para este fin.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Envase x 1 Lt.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4087 Resolución 2310 de 1986

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CARAMBOLO

2. CODIGO UNSPSC: 50300000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES El Fruto en forma de estrella, conocido también como Fruta de estrella (por su apariencia a una estrella al observar su corte transversalmente), Averrhoa Estrella, Carambolera, Carambola, Carambolo, Torombolo,Chiramelo, Miramelo, Tamarindo chino, Tamarindo culí, Árbol del pepino, Fruta china o Starambolo es un arbusto tropical perenne, perteneciente la familia Oxalidaceae REQUISITOS GENERALES Las frutas y hortalizas de cada lote deberán ser de la misma variedad. Deberán presentarse frescas y limpias; con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Típico, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. REQUISITOS ESPECÍFICOS Consistencia: Firme, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Las frutas y hortalizas deberán estar Libres de humedad externa anormal- Exentas de olores y sabores extraños. El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud. Libres de impurezas y cuerpos extraños. Exentas de síntomas de

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

deshidratación. EMPAQUE Y ROTULADO Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CEBOLLIN

2. CODIGO UNSPSC: 50403101
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Nombre científico o latino: Allium schoenoprasum. Son una variedad de cebollas sin bulbo disponibles prácticamente todo el año y que aportan a las ensaladas un toque muy sabroso. 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. El órgano de consumo de esta especie son sus delgadas hojas, las que presentan un delicado sabor que las hace ser preferidas por los gourmets para darle sabor a numerosos platos. Su consumo es preferentemente fresco, recién cortado, pero también se le usa cocido y deshidratado. REQUISITOS GENERALES El cebollín debe presentarse, sana, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco: Olor: característico. Color: verde. Sabor: característico. El cebollín debe encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación. REQUISITOS ESPECÍFICOS Debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 1291. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

ROTULADO Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CHITAKE

2. CODIGO UNSPSC: 50404816
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: El shiitake es una seta de origen oriental cada vez más conocida en España, por su potente sabor y carne compacta, deja asombrado a todo aquel que lo prueba, tanto a la plancha como en arroces, pastas o guisos. Nombre en Latín: Lentinula edodes. El shiitake es la seta formado por un hongo filamentoso que se alimenta de la madera de varios árboles como robles, hayas, castaños o alisos. REQUISITOS GENERALES: Sombrero: De color marrón a veces con motas blanquecinas, en la juventud convexo con el margen curvado, se aplana con la edad. Pie esbelto macizo de color crema. Láminas blanco-crema, más claras que el pie. REQUISITOS ESPECIFICOS Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto empacado debe cumplir con la NTC 940-2. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de la Protección social.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo (Kg)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por NTC 3434.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESPARRAGOS

2. CODIGO UNSPSC: 50400000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Los esparragos frescos son las yemas de la esparraguera (Asparagus officinalis) pertenece a la familia de las Liliáceas. Los esparagos encontramos las siguientes variedades, espárragos blancos, espárragos, verdes y espárragos silvestres o trigueros, son ricos en ácido fólico. REQUISITOS GENERALES El esparrago debe tener aspecto fresco debe estar sano, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Deben estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. Color: verde. Consistencia: firme. Sabor y olor: característico. REQUISITOS ESPECÍFICOS Los defectos de calidad no deben exceder el 10% del área total del producto.El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El empaque utilizado para los espárragos frescos debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

permita la ventilación del producto. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad de kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4107

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GUANABANA

2. CODIGO UNSPSC: - 50307035
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES La guanábana (Annona muricata L.) de la familia de las Annonaceae, para consumo fresco o destinadas a la transformación industrial.La fruta comestible, de forma característica ovoide acorazonada de pulpa blanca y semillas alargadas de color pardo oscuro brillante, se presentan frutos con diferencias en color tonos que van desde el verde claro hasta el verde oscuro, y grosor de la cáscara en forma y tamaño de los rudimentos estilares (espinas carnosas características de la especie).La guanábana es un fruto climatérico y se clasifica en categoría extra, I y II. REQUISITOS GENERALES Las guanábanas deben presentar: Color verde de cascara blanco de pulpa, característicos de la variedad. Sabor: dulce ligeramente ácido. La forma que puede ser ovoide, acorazonada o irregular y la consistencia de la pulpa que puede ser blanda y jugosa o firme y seca.Deben estar frescas, enteras, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visibles por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre ocualquier otro defecto que impida el consumo, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. Debe comercializarse en estado de madurez fisiológica permitiendo el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino. REQUISITOS ESPECÍFICOS La guanábana debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5208Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO 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 de la fruta; el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.Los empaques deben brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice su manipulación, transporte, y conservación. El rotulado deberá cumplir con las demás disposiciones establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa por 1000 gramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 5208

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ÑAME

2. CODIGO UNSPSC: 50300000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Nombre común: Ñame, Yam, Cará (Discorea spp.) es un género de plantas tropicales, cuyo tubérculo se usa ampliamente para la alimentación, El Ñame es una de varias especies de plantas del género Dioscorea (de la familia Dioscoreaceae). REQUISITOS GENERALES El ñame debe presentarse, sano, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco con Olor: característico Color: depende de la variedad Sabor ligeramente dulce. El ñame debe encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas. El ñame estará libre de tierra, sin arrugamiento superficial, sin infección por hongos, daños causados por insectos y sin germinar. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación. REQUISITOS ESPECÍFICOS Debe cumplir con los requisitos específicos de calidad según clasificación establecidos en la NTC 1291. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor,

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: RABANO

2. CODIGO UNSPSC: 50407033
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Los rábanos (Rhapanus sativus) son plantas de la familia Brassicaceae que se cultiva por sus raíces comestibles. Cada una de sus subespecies recibe nombres vulgares diferentes, por ejemplo, R. sativus var. sativus es llamado rábano o rabanito y R. sativus var. longipinnatus se conoce, entre otros nombres, como rábano blanco, rábano japonés o daikon Se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. REQUISITOS GENERALES Los rábanos deben presentarse, sanos, de consistencia dura, firme, de aspecto fresco, con Olor: característico Color: rasado intenso (fucsia)en su cáscara y blanca su pulpa Sabor ligeramente dulce. Los rábanos deben encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación. REQUISITOS ESPECÍFICOS Debe cumplir con los requisitos específicos de calidad según clasificación establecidos en la NTC 1291. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

ROTULADO Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto y aseguren su conservación. El rótulo del producto se debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad en kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TORONJA

2. CODIGO UNSPSC: 50303300
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

GENERALIDADES Toronjas de la especie Citrus pardisi Macfarlene, para consumo fresco o destinadas al procesamiento industrial. Es un fruto no climatérico no se puede cosechar si no ha llegado a su grado de madurez. La toronja se clasifica como categoría Extra, I y II. REQUISITOS GENERALES Requisitos mínimos de calidad: Enteras, sanas libres de cualquier daño que impida el consumo. Libres de cualquier olor, humedad, sabor o materia extraña. Exentas de daño, deterioro externo. No se permiten ligeras separaciones de la piel. Las toronjas en las que se modifique el color de la cáscara podrán carecer de yema. El grado de madurez debe permitir la manipulación y el transporte de los frutos, sin deterioro alguno hasta su destino final. Características organolépticas de la toronja: Color: cáscara amarilla pulpa amarilla, especifico de la variedad. Olor: característico de la variedad. Sabor: dulce amargo. REQUISITOS ESPECÍFICOS Máximo 35% de las toronjas podrán carecer de yema. Contenido mínimo de jugo en relación al peso total de la de la toronja debe ser de 35%. La toronja debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1271. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. EMPAQUE Y ROTULADO El producto podrá ser empacado envases rígidos como canastas, que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación y manipulación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	El producto puede ser distribuido según lo requiera el mercado a granel o en empaque individual.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1271

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: UCHUVAS

2. CODIGO UNSPSC: 50300000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Generalidades La uchuva (Physalis peruviana L.), pertenece a la familia de las Solanáceas y al género Physalis, cuenta con más de ochenta variedades que se encuentran en estado silvestre y que se caracterizan porque sus frutos están encerrados dentro de un cáliz o capacho.Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II. Requisitos generales Características de la organolépticas de la uchuva: - Color: amarilla puede tener capacho. - Textura: la pulpa suave blanda - Sabor: dulce. - Olor: es aromática propia de la fruta. - Forma: redonda con diámetro que oscila entre 1,25 y 2,5 centímetros, característica de la variedad El producto debe presentarse entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la especie y variedad, de aspecto fresco.La uchuva debe estar libre de la presencia de hongos y de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Requisitos Específicos Acido cítrico %: 1,68 máximo. °Brix %: 15,1 % mínimo. La uchuva debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4580.Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Empaque y rotulado El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

por frutos del mismo origen, variedad, categoría color.El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.Debe cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social (producto de exportación). **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Canasta por 500 gramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4580

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CERVEZA ARGENTINA

2. CODIGO UNSPSC:
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Cervezas elaboradas con un 100% de ingredientes naturales, es decir: malta, lúpulo, levadura y agua. Cada receta responde a un blend de maltas y lúpulos diferentes, acorde a la tradición de los estilos, generando una armonía de sabores y aromas únicos. Los ingredientes utilizados incluyen lúpulos cosechados en las zonas donde el cultivo produce las mejores calidades del mundo. Hechas con maltas especiales y los lúpulos aromáticos más exquisitos del mundo, que conjugados le dan el bouquet, carácter, personalidad y apariencia a esta cerveza. REQUISITOS GENERALES: La cerveza Argentina es una cerveza de color claro con una ligera espuma blanca. Tiene un buen sabor a cereales antes de dejar que el lúpulo brille. Ligero y amargo. Saltos: Tettnanger y Hallertau. Maltas: pálido y caramelo. Producto envasado, fermentado, con apariencia natural. REQUISITOS ESPECIFICOS: Grado Alcoholimétrico: 4,9° EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe estar envasado en botellas de vidrio, con fecha de vencimiento no próxima a expirar, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 500 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3192de 1983 Para bebidas alcohólicas

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CERVEZA HOLANDESA

2. CODIGO UNSPSC:
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: La cerveza es una bebida alcohólica elaborada por la fermentación de soluciones obtenidas de cereales y otros granos que contienen almidón. La mayor parte de las cervezas se elaboran con cebada malteada a la que se da sabor con lúpulo. La cerveza holandesa es una cerveza Lager, fermentadas a más bajas temperaturas, alrededor de 10 ° C. REQUISITOS GENERALES: La cerveza Holandesa es de color dorado claro, se trata de una cerveza muy fugaz, con una espuma muy poco consistente y no demasiado sabor. Eso sí, refresca mucho y se bebe fácilmente. De su cata poco puede rescatarse, ya que no deja sentir en demasía la malta o el lúpulo que contiene REQUISITOS ESPECIFICOS: Grado Alcohol métrico: 5° EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe estar envasado en botellas de vidrio, con fecha de vencimiento no próxima a expirar, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 330 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3192 de 1983. Para bebidas alcohólicas.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CERVEZA MEXICANA

2. CODIGO UNSPSC:
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: La cerveza mexicana de corte Rubia Lager. REQUISITOS GENERALES: Apariencia: Amarillo pajizo de tonalidades doradas, cristalina y traslucida; desarrolla una carbonatación moderada de burbujas gruesas que asciende bajo una espuma blanquecina y delgada, de mínima persistencia al beber. Aromas: Notas a cereal y fruta, a grano crudo y manzana verde, esboza un mínimo dulzor a mitad de nariz para luego desarrollar notas de oxidación y una cualidad sulfurosa en el fondo. Sabor: Sabores neutros que dejan percibir notas a cereal, con una cualidad apenas dulce, evolucionando hacia una marca sulfurosa que destaca a mitad de boca. REQUISITOS ESPECIFICOS: Grado Alcoholimétrico: 4,6° EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe estar envasado en botellas de vidrio, con fecha de vencimiento no próxima a expirar, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 330 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3192 de 1983. Para bebidas alcohólicas

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CERVEZA COLOMBIANA ESTANDAR	
2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** DESCRIPCION: La cerveza colombiana Estándar es de corte Lager clásica. REQUISITOS GENERALES: Ingredientes destacados: Malta de dos hileras, Jarabe de maíz, arroz, dos lúpulos y azúcar. Color: tonalidades doradas. Sabor: Una cerveza dorada equilibrada y sabrosa, con un cuerpo suave. REQUISITOS ESPECIFICOS: Grado Alcohol métrico: 4° EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe estar envasado en botellas de vidrio, con fecha de vencimiento no próxima a expirar, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 330 ml

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3192 de 1983. Para bebidas alcohólicas.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CERVEZA COLOMBIANA PREMIUM	
2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** DESCRIPCION: La cerveza colombiana Premium, elaborada con cebada malteada y malta tostada. Es de corte Lager. REQUISITOS GENERALES: Ingredientes destacados: Malta tipo cristal, lúpulo aromático Saaz, agua, levadura y adjuntos. Color: tonalidades doradas. Sabor: Una cerveza dorada equilibrada y sabrosa, con un cuerpo suave. REQUISITOS ESPECIFICOS: Grado Alcohol métrico: 4,7° EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe estar envasado en botellas de vidrio, con fecha de vencimiento no próxima a expirar, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 330 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3192 de 1983. Para bebidas alcohólicas.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: VODKA CITRON

2. CODIGO UNSPSC: 50202200
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: El Vodka CITRON se hace exclusivamente a partir de ingredientes naturales y, a diferencia de lo que ocurre con muchos otros vodkas de sabores, no contiene azúcar añadido. En pocas palabras: el Vodka CITRON es suave y maduro, con toques frescos y afrutados de lima y limón y notas de cáscaras de limón. REQUISITOS GENERALES: Los ingredientes principales de vodka Citron son Absolut Citron y aroma de limón. El Vodka se produce a partir de agua y trigo de inverno. Aunque el limón es el ingrediente principal, también se añade lima para imprimir al vodka Citron su carácter perfecto. REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto debe estar envasado en botella de vidrio, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio. Grado Alcoholimétrico: 40°. EMPAQUE Y ROTULADO: Envase en botella en vidrio y embalaje en la caja de cartón corrugado. El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las características del producto. El

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

rotulado debe cumplir con la Resolución 5109 de 2005. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 700 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1244. NTC 1245 NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GINEBRA INGLESA

2. CODIGO UNSPSC: 50202200
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: La Ginebra Inglesa es un licor se elabora a partir de alcohol de grano. Es una London Dry Gin con un sabor derivado del enebro que es usado como el ingrediente botánico clave en su creación. La ginebra inglesa es destilada según una receta original y secreta desde 1796, basándose en una combinación de enebro, fresas, cítricos y otras hierbas y especias que, mezcladas, le dan su sabor característico. REQUISITOS GENERALES: Color: De luminoso azul turquesa pálido, limpio y brillante. Aroma: especiado y balsámico con larga y fresca persistencia. Sabor: fino y suave con un final redondo y elegante. REQUISITOS ESPECIFICOS: Los botánicos utilizados son: enebro, naranja, corteza de limón, cilantro, regalíz, canela, corteza de cassia, angélica, raíz de lirio, tomillo, almendra, semillas de hinojo, cardamomo y aceite de bergamota. El producto debe estar envasado en botella de vidrio, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio. Grado Alcoholimétrico: 47°. EMPAQUE Y ROTULADO: Envase en botella en vidrio y embalaje en la caja de cartón corrugado. El producto se debe distribuir en envases

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las características del producto. El rotulado debe cumplir con la Resolución 5109 de 2005. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 700 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1244. NTC 1245 NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GINEBRA INGLESA PREMIUM

2. CODIGO UNSPSC: 50202200
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Gin famoso alrededor del mundo por su característica botella azul. Cada gota contiene 10 extractos de hierbas seleccionados a mano, provenientes de lugares exóticos de todo el mundo. Algunos de estos son: regaliz, almendras, coriandro, cassia entre otros botánicos. REQUISITOS GENERALES: Ginebra inglesa Premium elaborada con una receta original que se remonta a 1761. Color: trasparente, limpio y brillante. Aromas: propios de los ingredientes con fragancias muy perfumadas Sabor: se resalta su sabor seductor, suave y complejo. REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto debe estar envasado en botella de vidrio, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio. Grado Alcoholimétrico: 47°. EMPAQUE Y ROTULADO: Envase en botella en vidrio y embalaje en la caja de cartón corrugado. El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las características del producto. El rotulado debe cumplir con la Resolución 5109 de

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

2005. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 700 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1244. NTC 1245 NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MEZCAL

2. CODIGO UNSPSC: 50202200
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Tequila mezcal 100 % agave elaborado en México. Transparente y cristalino. Destilado de forma artesanal en cobre. REQUISITOS GENERALES: Color cristalino, aroma ahumado, especiado, flores marchitas, punzante, salino, hierbas silvestres, expresivo. Boca potente, compleja, carnosa, especiada. REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto debe estar envasado en botella de vidrio, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio. Grado Alcoholimétrico: 38°. EMPAQUE Y ROTULADO: Envase en botella en vidrio y embalaje en la caja de cartón corrugado. El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las características del producto. El rotulado debe cumplir con la Resolución 5109 de 2005.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1244. NTC 1245 NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO : PISCO PERUANO

2. CODIGO UNSPSC: 50202200
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: El pisco es el aguardiente de uva peruano obtenido de la destilación de los caldos frescos de la fermentación exclusivas del mosto de uva, siguiendo a las prácticas tradicionales establecidas en las zonas, productoras previamente reconocidas y declaradas como tales por la legislación nacional y controladas con permisos de Denominación de Origen. REQUISITOS GENERALES: El pisco peruano debe ser acholado, Proveniente de la mezcla de caldos de distintas variedades de uva. REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto debe estar envasado en botella de vidrio, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio. Grado Alcoholimétrico: 44°. EMPAQUE Y ROTULADO: Envase en botella en vidrio y embalaje en la caja de cartón corrugado. El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

recipiente y las características del producto. El rotulado debe cumplir con la Resolución 5109 de 2005. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 700 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1244. NTC 1245 NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: RON AÑEJO 12 AÑOS

2. CODIGO UNSPSC: 50202200
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Es una bebida alcohólica, elaborada a partir de la caña de azúcar por fermentación, y que posteriormente puede o no estar sometido a procesos de añejamiento, generalmente en barricas de roble. Esta bebida se menciona por primera vez en documentos provenientes de Barbados en 1650. Se le llamaba kill-devil o rumbullion (una palabra de Devonshire, Inglaterra, que significa 'un gran tumulto). En las colonias antillanas francesas, se le llamó guildive (modificación de kill-devil) y posteriormente tafia, un término africano o indígena. Ya en 1667 se le llamaba simplemente rum. La primera mención oficial de la palabra rum aparecen en una orden emitida por el Gobernador General de Jamaica con fecha del 8 de julio de 1661 REQUISITOS GENERALES: Ron añejo: Debe proceder de aguardientes, que hayan permanecido en envases de madera de roble o cerezo durante un tiempo no inferior a 12 años. REQUISITOS ESPECIFICOS: Grado Alcoholimétrico: 35 ° Sabor Equilibrado, dulzón y con notas de barrica. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe estar envasado en botellas de vidrio ámbar que le da una elegante

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

presentación, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1244. NTC 1245 NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: RON AÑEJO 8 AÑOS

2. CODIGO UNSPSC: 50202200
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Es una bebida alcohólica, elaborada a partir de la caña de azúcar por fermentación, y que posteriormente puede o no estar sometido a procesos de añejamiento, generalmente en barricas de roble. Esta bebida se menciona por primera vez en documentos provenientes de Barbados en 1650. Se le llamaba kill-devil o rumbullion (una palabra de Devonshire, Inglaterra, que significa 'un gran tumulto). En las colonias antillanas francesas, se le llamó guildive (modificación de kill-devil) y posteriormente tafia, un término africano o indígena. Ya en 1667 se le llamaba simplemente rum. La primera mención oficial de la palabra rum aparecen en una orden emitida por el Gobernador General de Jamaica con fecha del 8 de julio de 1661 REQUISITOS GENERALES: Ron añejo: Debe proceder de aguardientes, que hayan permanecido en envases de madera de roble o cerezo durante un tiempo no inferior a 8 años. REQUISITOS ESPECIFICOS: Grado Alcoholimétrico: 35 ° Sabor Equilibrado, dulzón y con notas de barrica. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe estar envasado en botellas de vidrio ámbar que le da una elegante

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

presentación, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1244. NTC 1245 NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: RON AÑEJO CUBANO

2. CODIGO UNSPSC: 50202200
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Es una bebida alcohólica, elaborada a partir de la caña de azúcar por fermentación, y que posteriormente puede o no estar sometido a procesos de añejamiento, generalmente en barricas de roble. Esta bebida se menciona por primera vez en documentos provenientes de Barbados en 1650. Se le llamaba kill-devil o rumbullion (una palabra de Devonshire, Inglaterra, que significa 'un gran tumulto). En las colonias antillanas francesas, se le llamó guildive (modificación de kill-devil) y posteriormente tafia, un término africano o indígena. Ya en 1667 se le llamaba simplemente rum. La primera mención oficial de la palabra rum aparecen en una orden emitida por el Gobernador General de Jamaica con fecha del 8 de julio de 1661 REQUISITOS GENERALES: Ron añejo: Debe proceder de aguardientes, que hayan permanecido en envases de madera de roble o cerezo durante un tiempo no inferior a 1 año. Color caoba intenso. En nariz destacan los aromas a frutas desecadas, ciruelas pasas y pasas junto a las notas de roble. En boca, es un conjunto de sabores perfectamente integrados de fruta dulce, chocolate, café, tabaco y especias generan una suave textura. El final, largo y complejo con notas de

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

vainilla y cacao, revive el proceso de añejado natural. REQUISITOS ESPECIFICOS: Grado Alcoholimétrico: 40 ° Origen: Cuba EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe estar envasado en botellas de vidrio ámbar que le da una elegante presentación, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 700 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1244. NTC 1245 NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TEQUILA AÑEJO 100% AGAVE

2. CODIGO UNSPSC: 50202200
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Tequila cuidadosamente fabricado con agave azul Weber. Está envejecido en barricas de roble francés que le da su sabor característico. Producido en México. REQUISITOS GENERALES: Presenta un color ámbar profundo con destellos dorados. El aroma que desprende este tequila añejo a vainilla, cardamomo, clavos y chocolate embriaga agradablemente. Sorprende en boca con sabor a nueces y toffee. REQUISITOS ESPECIFICOS: Grado Alcoholimétrico: 38 ° Origen: México EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe estar envasado en botellas de vidrio ámbar que le da una elegante presentación, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 700 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1244. NTC 1245 NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TEQUILA BLANCO

2. CODIGO UNSPSC: 50202200
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Tequila con mezcla única y equilibrada para resaltar los tonos de agave, caramelo y hierbas frescas en su perfil de sabor. REQUISITOS GENERALES: Color: plateado, limpio y brillante. Aromas: tonos de agave, caramelo y hierbas frescas Sabor: suave y redondo con notas dulces, cítricas y acidas. REQUISITOS ESPECIFICOS: Grado Alcoholimétrico: 38 ° Origen: México EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe estar envasado en botellas de vidrio ámbar que le da una elegante presentación, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1244. NTC 1245 NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TEQUILA DORADO REPOSADO

2. CODIGO UNSPSC:
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: El tequila es una bebida alcohólica que se obtiene a partir del agave, una planta que también se conoce como maguey. Tequila es el nombre de la localidad donde se originó este destilado: se trata de un municipio mexicano que forma parte del estado de Jalisco. De acuerdo al proceso que se lleva a cabo tras la destilación, el tequila puede ser blanco, oro o de otro tipo. Además, puede resultar reposado, añejo o extra añejo según el tiempo de maduración. REQUISITOS GENERALES: El tequila dorado reposado es el resultado de dejar “reposar” dos meses el tequila blanco en barrica de madera. Adquiere un tono tostado y es más suave al paladar que el blanco. Aromas: Un invitante aroma de suaves notas cítricas de limón y capas de especias con toques de fruta con hueso madura. Sabor: Increíblemente suave y elegante, con toques de chocolate oscuro, vainilla y canela. REQUISITOS ESPECIFICOS: Grado Alcoholimétrico: 40 ° EMPAQUE Y

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

ROTULADO: El producto debe estar envasado en botellas de vidrio que le da una elegante presentación, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3192 de 1983. Para bebidas alcohólicas.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TRIPLE SEC

2. CODIGO UNSPSC: 50202200
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Licor francés elaborado a partir de piles de naranjas autóctonas y flor de azahar destilería fundada en 1875. REQUISITOS GENERALES: Color: trasparente, limpio y brillante con algo de densidad. Aromas: propios de los ingredientes con fragancias de frutas y flores Sabor: dulzor fino y extraordinario balanceado y redondo recomendado como digestivo. REQUISITOS ESPECIFICOS: Grado Alcoholimétrico: 40 ° EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe estar envasado en botellas de vidrio ámbar que le da una elegante presentación, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1244. NTC 1245 NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: VINO BLANCO IMPORTADO

2. CODIGO UNSPSC: 50202200
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Vino es el producto obtenido por la fermentación alcohólica normal del mosto de uvas frescas y sanas o del mosto concentrado de uvas sanas, sin adición de otras sustancias. REQUISITOS GENERALES: Vino Argentino: Este vino es vibrante e intenso con aromas de flores blancas y fruta de hueso, con una acidez muy agradable que le da frescura. Vino Alemán: Sus blancos son principalmente de Riesling, la variedad estrella del país, pero también se encuentran vinos muy interesantes de otras variedades como de la Silvaner, MullerThurgau y de los diversos Pinot. Habitualmente el vino blanco alemán acostumbra a ser fresco y ligero, pero al mismo tiempo longevo y delicioso. Vino Australiano: De color dorado pálido. Audaz y de carácter fuerte, Chardonnay profundo, rico y dorado está lleno con aromas a frutas de hueso y un paladar de textura dulce. Es criminalmente intenso notas tostadas de roble tienen toques de caramelo y miel equilibrados con capas de fruta madura Este vino de gran cuerpo y potente termina con ricas notas de mantequilla y vainilla. Producto envasado, fermentado, con apariencia natural. REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto debe estar envasado en botella de vidrio,

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio. Grado Alcoholimétrico: (12 a 15°). EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe estar envasado en botellas de vidrio ámbar que le da una elegante presentación, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1244. NTC 1245 NTC 223 NTC 281 NTC 1853

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: VINO ROSADO IMPORTADO

2. CODIGO UNSPSC: - 50202200
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Los rosados son el gran comodín de los vinos. Son amables y combinan bien con muchos tipos de comidas e ingredientes. En el caso de nuestro rosado de garnacha, merlot y tempranillo, tenemos mucha fruta y frescura, pero también un punto floral con personalidad. REQUISITOS GENERALES: Vino Argentino: Vino Rosado pálido Frutos rojos y frambuesa Fresco con delicado final Vino Alemán: Vino elegante, fresco y frutal con bajo nivel de alcohol. Producto envasado, fermentado, con apariencia natural. REQUISITOS ESPECIFICOS: Color rosa pálido y atractivo con notas azules. Aroma de intensidad media, fino y elegante. Destaca la fruta roja (fresa) y tiene notas de fruta blanca (pera) y tropical (piña) en un fondo floral (rosa). Entrada sabrosa y golosa con una acidez larga que le da persistencia y frescura. Postgusto retronasal largo y afrutado (fruta roja). Grado Alcoholimétrico: 12º. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe estar envasado en botellas de vidrio ámbar que le da una elegante presentación, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

deben estar violados, debe ser limpio. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1244. NTC 1245 NTC 223 NTC 281 NTC 1853

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: VINO TINTO IMPORTADO

2. CODIGO UNSPSC: 43545
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 1245– Bebidas Alcohólicas. Vino. Definiciones y clasificación. Norma Técnica Colombiana NTC 223 – Vinos. Practicas permitidas en la elaboración. Norma Técnica Colombiana NTC 281 – Rotulado de vinos. Decreto 3192 de 1983 del Ministerio de Salud Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a fábricas de alcohol y bebidas alcohólicas, elaboración, hidratación envase, distribución, exportación, importación y venta de estos productos y se establecen mecanismos de control en el territorio nacional y Las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Decreto 686 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social – Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 1853 –

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Envases de vidrio para bebidas alcohólicas. REQUISITOS GENERALES: Producto envasado, fermentado, con apariencia natural El vino tinto debe ser un líquido oscuro, brillante, que va desde el púrpura, pasando por el rubí, ladrillo y café. El color del vino depende de su edad; entre más joven, más purpura y entre más añejo, encontraremos colores pálidos. REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto debe estar envasado en caja, con fecha de vencimiento no próxima a expirar, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio. Grado Alcoholimétrico: Mínimo 6° El vino tinto generalmente proviene de las siguientes cepas Agliánico Ancellota Arinarnoa Barbera Bonarda Bourboulenc Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Caladoc Carignan Carmenere Ekigaina Graciano Grenache Noir Lambrusco Malbec EMPAQUE Y ROTULADO: Envase en botella en vidrio y embalaje en caja de cartón corrugado. El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las características del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 281 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella por 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplir con las especificaciones de la NTC 1244.

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: VODKA AMERICANO

2. CODIGO UNSPSC: 50202200
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Es triplemente destilado y 10 veces filtrado, tiene un proceso de filtración único donde cada gota toma 8 horas en ser filtrado. El agua desmineralizada más pura es usada. No usa aditivos. REQUISITOS GENERALES: extremadamente puro Color: trasparente, limpio y brillante. Aromas: cereales y frutos secos Sabor: neutro con notas dulces muy ligeras. REQUISITOS ESPECIFICOS: Grado Alcoholimétrico: 40° EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe estar envasado en botellas de vidrio transparente que, permita ver su contenido, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 700 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3192 de 1983. Para bebidas alcohólicas.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: VODKA FRANCES

2. CODIGO UNSPSC: 50202200
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: El vodka francés es elaborado con el mejor trigo francés producido en la popular región de La Beauce y el agua más pura de pozo artesano. Filtrado con piedra caliza de Champagne y destilado cuidadosamente de acuerdo con los cánones tradicionales de la región francesa de Cognac. El Vodka francés es destilado 5 veces. Las primeras cuatro destilaciones de la Ugni Blanc tienen lugar en alambiques de acero inoxidable. Las Mauzac Blanc se destilan en alambiques de cobre. Se procesan hasta un 96.5% y 93.5% respectivamente. Luego se mezclan 95 % de Ugni Blanc y 5% de Mauzac Blanc. La destilación final del Vodka francés se realiza en alambiques de cobre estilo Armagnac. Este procedimiento es conocido también como destilación en frío y preserva la frescura y suavidad distintiva de las uvas. REQUISITOS GENERALES: En nariz es muy refinada con aromas cítricos. Sabor: Fresco y limpio. REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto debe estar envasado en botella de vidrio, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio. Grado Alcoholimétrico: 40°. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe estar envasado en botellas de vidrio ámbar que le da una elegante presentación, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

sellos no deben estar violados, debe ser limpio. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1244. NTC 1245 NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: WHISKY AMERICANO BOURBON

2. CODIGO UNSPSC: 50202200
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: El Whisky americano bourbon es destilado en destilería estadounidense de Tennessee. La diferencia más notable es que el whisky Tennessee es filtrado en carbón de arce sacarino, dándole un sabor y aroma distintivos. REQUISITOS GENERALES: Este es un whisky de grano, elaborado con un 80% de maíz, un 12% de centeno y un 8% de malta. También es clasificado como Tennessee whisky. La filtración con carbón de arce sacarino, le confiere un carácter ligeramente ahumado, suave y una serie de aromas y notas característicos. En nariz, el Whisky americano resulta ligero, suave y limpio, con presencia notable de notas dulces. REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto debe estar envasado en botella de vidrio, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio. Grado Alcoholimétrico: 40°. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe estar envasado en botellas de vidrio ámbar que le da una elegante presentación, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

deben estar violados, debe ser limpio. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1244. NTC 1245 NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BOLSA PARA EMPAQUE AL VACIO 18X25 CM

2. CODIGO UNSPSC: 24111503
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Bolsas termoencogibles retráctiles para productos cárnicos sin huesos y/o para el envasado de carne y embutidos en general. Vacushrink 105µm. REQUISITOS GENERALES: MATERIAL (importado): Coextruido de 9 capas, con EVOH presente en su estructura que aporta excelente barrera a Oxígeno, Nitrógeno y CO_2. BOLSA PARA EMPACAR AL VACIO, NYLON COEXTRUIDA 9 CAPAS 70 micras DIMENSIONES 18 X 25 cm, con pestaña. REQUISITOS ESPECIFICOS: PROPIEDADES: Alta barrera a O_2, N_2 y CO_2. Alta barrera a vapor de agua. Excelente transparencia y brillo. Alto grado de encogimiento. Buena resistencia al punzón. Sellado superpuesto EMPAQUE Y ROTULADO: Empacada en Bolsa de polietileno x 50 unidades

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Paquete x 50 und.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Certificado de análisis del producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CONDIMENTO COMPLETO TIPO MORTADELA FINA

2. CODIGO UNSPSC: 50171902
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Condimento completo, sazonador compuesto, mejorador y reforzador de sabor, condimento TIPO MORTADELA FINA es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor. REQUISITOS GENERALES: Polvo, fino con aroma suave y característico al producto. REQUISITOS ESPECIFICOS: Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Coriandro, Orégano, Mostaza, Cebolla,). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Sacarosa, Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y sabores Anticompactante. EMPAQUE Y ROTULADO: Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Paquete x 50 und.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	Certificado de análisis del producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CONDIMENTO COMPLETO TIPO SALCHICHON

2. CODIGO UNSPSC: 50171830

https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Condimentos con sabor a: hamburguesa fina, cerdo, pollo, chorizo español, chorizo paisa, longaniza fina, salchichón premium (fino), salchichón tradicional, salchichón cervecero, Descripción Condimentos o aderezos utilizados en la industria alimentaria línea de procesos de embutidos cárnicos Datos técnicos Aspecto: sólido, pulverizado. Fecha de vencimiento un año a partir del empaque. Contener lote y fecha de producción ingredientes: especias deshidratadas, sal común, tripolifosfatos, glutamato, pvh, mezcla de aceites esenciales y eritorbato. Observación: Recibir con mínimo 2 años de fecha de expiración del producto

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CONDIMENTO COMPLETO TIPO LONGANIZA	
2. CODIGO UNSPSC: 50171830 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Condimentos con sabor a: hamburguesa fina, cerdo, pollo, chorizo español, chorizo paisa, longaniza fina, salchichón premium (fino), salchichón tradicional, salchichón cervecero, Descripción Condimentos o aderezos utilizados en la industria alimentaria línea de procesos de embutidos cárnicos Datos técnicos Aspecto: sólido, pulverizado. Fecha de vencimiento un año a partir del empaque. Contener lote y fecha de producción ingredientes: especias deshidratadas, sal común, tripolifosfatos, glutamato, pvh, mezcla de aceites esenciales y eritorbato. Observación: Recibir con mínimo 2 años de fecha de expiración del product **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CONDIMENTO COMPLETO TIPO HAMBURGUESA	
2. CODIGO UNSPSC: 50171830 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Condimentos con sabor a: hamburguesa fina, cerdo, pollo, chorizo español, chorizo paisa, longaniza fina, salchichón premium (fino), salchichón tradicional, salchichón cervecero, Descripción Condimentos o aderezos utilizados en la industria alimentaria línea de procesos de embutidos cárnicos Datos técnicos Aspecto: sólido, pulverizado. Fecha de vencimiento un año a partir del empaque. Contener lote y fecha de producción ingredientes: especias deshidratadas, sal común, tripolifosfatos, glutamato, pvh, mezcla de aceites esenciales y eritorbato. Observación: Recibir con mínimo 2 años de fecha de expiración del producto **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Condimento Morcilla

2. CODIGO UNSPSC: 50171902 Producto : Condimento**https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios**

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCIÓN DEL MATERIAL El condimento Morcilla es una fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor.

NOMBRE COMÚN Condimento Completo, Sazonador Compuesto, Mejorador Y Reforzador De Sabor.

VARIEDAD / TIPO TIPO Morcilla 6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Polvo, fino con aroma suave y característico al producto. 7. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Coriandro, Orégano, Mostaza, Cebolla,). Sinérgicos y Potenciadores de Sabor. Cloruro de Sodio, Sacarosa ,Mezcla de aceites esenciales de Hierbas y sabores Anticompactante . 8. EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares (Celofán, aluminio y polietileno), Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote 9. CARACTERÍSTICAS DE ALMACENAMIENTO Y PRESERVACIÓN Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

menor tiempo posible. 10. VIDA ÚTIL 12 meses después de la fecha de empaque **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsas por 1 kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	2 kg

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Tripa de Celulosa Calibre 18-22

2. CODIGO UNSPSC: 23152907
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Las tripas de celulosa se caracterizan por su gran elasticidad, constancia de calibre y su homogeneidad. Son permeables a los componentes de color y sabor del humo, pero son impermeables a otros compuestos no deseados. La facilidad con la que se pela la tripa garantiza que el proceso de producción se realice sin interrupciones. Las tripas de celulosa se presentan en sticks, siempre listas para embutir, lo cual permite una adaptación perfecta a todos los sistemas de embutición. Están disponibles en colores y también con diferente número y color de rayas para facilitar la producción y los procesos de control. Son tripas especialmente indicadas para productos cocidos, ahumados o no ahumados, para productos crudo-curados y para su uso en peladoras de alta velocidad. REQUISITOS GENERALES: Calibre 18-22 mm Producto inoloro color transparente o rojo, sin humedad REQUISITOS ESPECIFICOS: - Tubos Plisados de 80 mts Aprox. - Color transparente o rojo. - Con o sin aditivo de fácil pelado. - Elásticas y homogéneas - Son permeables a los componentes de color y sabor del humo, pero son impermeables a otros compuestos no deseado EMPAQUE Y ROTULADO: Mantener el producto dentro de su empaque original, luego de abierto mantener la bolsa bien cerrada y usar en el menor tiempo posible. Vida Útil: 36 meses después de la fecha

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

de empaque. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Tubos plisados de 80 metros aprox.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Certificado de análisis del producto

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SANGRE DE CERDO	
2. CODIGO UNSPSC: 50111519 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** DESCRIPCION: Sangre Fresca de cerdo sin aditivos. Sangre procedente de cerdos beneficiados en plantas autorizadas por el INVIMA. REQUISITOS GENERALES: Fluido biológico que circula por los vasos sanguíneos (arterias, venas) y el corazón líquido, sin aditivos, preservantes o anticoagulantes. REQUISITOS ESPECIFICOS: Olor y color característico a sangre fresca de cerdo. Sin olores indeseables químicos o pútridos. EMPAQUE Y ROTULADO: Producto refrigerado, en bolsa al vacío o en botella plástica o de cristal sin uso previo. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 1 Lt.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Certificado de análisis del producto.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TRIPA NATURAL DE CERDO CAL 28/30

2. CODIGO UNSPSC: - 23152907
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Material tubular elaborado a partir del procesamiento de tripa natural de cerdo, utilizada para embutir derivados cárnicos. Obtención de la tripa en plantas de sacrificio, procesamiento para eliminar mucosa y binza, calibrado, metrado, salado y empacado. REQUISITOS GENERALES: Madejas de tripa natural de cerdo y sal, Tolerancia: Calibrado: mínimo 90% dentro del calibre establecido, máximo 10% dentro de los calibres inmediatamente superior o inferior. REQUISITOS ESPECIFICOS: Calibre: 28/30. Olor y color característico del producto. EMPAQUE Y ROTULADO: Madeja de cerdo (por 90 mt) sometida a proceso de salazón empacada en bolsa de polietileno, Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, fecha de vencimiento, referencia, fecha de empaque y número de lote. Almacenar en un lugar fresco y seco. Vida útil: Bajo condiciones de salado puede almacenarse hasta por un año a partir de la fecha de producción.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Madeja x 90 mt
6. CERTIFICACION CALIDAD	Certificado de análisis del producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: COCO RALLADO SIN AZUCAR

2. CODIGO UNSPSC: 50161800
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: El Coco o cocotero, (cocus nucifera) pertenece a la familia de las palmáceas. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como primera (1ª) y (2ª).

REQUISITOS GENERALES: Producto a base de coco rallado, cortado en pequeños trozos y/o tiras. REQUISITOS ESPECIFICOS:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Materia vegetal inocua asociada con el producto (trozos de cutícula) <3.0%
Color: blanco; Sabor: característico dulce; Olor: característico suave; Textura: tiras y/o gránulos.
Recuento de microorganismos mesófilos <10.000 ufc/g
Coliformes totales: <10 ufc/g
Coliformes fecales: <10 ufc/g
Hongos y Levaduras: <300 ufc/g
EMPAQUE Y ROTULADO:
El producto podrá ser empacado en un material que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.
El rótulo del melón debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.El producto debe conservarse en un lugar fresco y seco, no se debe golpear, presionar, maltratar y se debe mantener en su empaque original sin someterlo a exposiciones prolongadas de luz natural o artificial.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa de 1 Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1291

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: c

2. CODIGO UNSPSC: 53131626
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Desinfectante para manos sin necesidad de enjuague posterior elimina en cuestión de segundos bacterias, hongos e inclusive esporas, evita la resequedad de la piel. REQUISITOS GENERALES: Usos: utilizar directamente sobre las manos en pequeñas porciones, humectando las manos por 10 segundos: en industria de alimentos, zonas de empaques, restaurantes, comidas rápidas y oficinas. REQUISITOS ESPECIFICOS Propiedades Fisicoquímicas: Aspecto: Gel Color: incoloro Ingrediente Activo(%):mínimo 70% Sólidos Solubles (%): 17 a 20 pH Sln Concentrada: 6 a 8 Precauciones: lea cuidadosamente la ficha de seguridad. EMPAQUE Y ROTULADO: Almacenamiento y presentación: Almacénese en un lugar seguro que este aislado, ventilado, seco, fresco, y sombreado, y no deje destapado el envase.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Empaque x 1 Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GUANABANA
2. CODIGO UNSPSC: 50307035 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** DESCRIPCIÓN: Fruto de color verde oscuro erizada de espinas camosas y de sabor amargo. Su pulpa es blanda, de color blanco, muy jugosa, con suave aroma, agradable sabor (agridulce) REQUISITOS GENERALES: Se mantiene en un lugar fresco y seco (12-18°) Color: Verde oscuro Sabor: Agridulce Olor: característico del mismo producto. REQUISITOS ESPECIFICOS: Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal EMPAQUE Y ROTULADO: **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad que pesa entre 2kg a 7kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Açaí en polvo Liofilizado

2. CODIGO UNSPSC: 50320000 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Pequeña baya púrpura que crece en la Amazonía de Sudamérica. Se cosecha dos veces al año, estas bayas brillantes de color púrpura casi negro. REQUISITOS GENERALES: Color: Púrpura oscuro. Olor: Característico. Sabor: Característico. Aspecto: Polvo. REQUISITOS ESPECIFICOS: Producto Natural 100% Puro - Libre de Aditivos EMPAQUE Y ROTULADO: Bolsa de aluminio resellable que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. En varias presentaciones

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa de 250gr

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	Productos Naturales Puros El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Aceite de coco virgen

2. CODIGO UNSPSC: 50151513
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCIÓN: Aceite de coco virgen de alta pureza y cuyo proceso es prensar la pulpa de coco en frío y separarlo por métodos mecánicos. REQUISITOS GENERALES: Color: Blanco perlado Olor: característico a coco Aspecto: viscoso REQUISITOS ESPECIFICOS: Producto apto para el consumo humano EMPAQUE Y ROTULADO: En envase de vidrio, que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Envase x 230ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	Natural, libre de aditivos o químicos en el proceso. El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

	al alimento así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ACEITE DE AGUACATE

2. CODIGO UNSPSC: 50151513
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Aceite de Aguacate, prensado en frío y 100% natural hecho con Aguacate Hass certificado de exportación. Sin conservantes REQUISITOS GENERALES: Color: Verde. Olor: Característico del producto. Sabor: Característico del producto. REQUISITOS ESPECIFICOS: Apto para consumo humano EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 250ml

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	Extra virgen. El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Blue berry en polvo

2. CODIGO UNSPSC: 50320000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCIÓN: Pequeña baya púrpura cultivada de forma orgánica, deshidratada y molida para obtener un polvo concentrado. REQUISITOS GENERALES: Color: Púrpura- azul oscuro Olor: Característico Sabor: Característico Aspecto: Polvo. REQUISITOS ESPECIFICOS: Producto Natural 100% Puro - Libre de Aditivos EMPAQUE Y ROTULADO: Bolsa de aluminio resellable que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. En varias presentaciones.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa por 250 gramos

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	Producto Natural 100% Puro - Libre de Aditivos El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Butterfly Pea téa

2. CODIGO UNSPSC: 50201712
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Té Herbal, colorante alimentario para bebidas REQUISITOS GENERALES: Color: Violeta azul. Olor: característico Aspecto: Flores rugosas disecadas REQUISITOS ESPECIFICOS: Producto apto para el consumo humano 100% puras y sin químicos, , no tóxicas, sin gluten, sin cafeína, sin azúcar. EMPAQUE Y ROTULADO: En envase de aluminio resellable, que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Paquete x 50 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Natural, libre de aditivos o químicos en el proceso El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

	al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CARDAMOMO ORGÁNICO

2. CODIGO UNSPSC: 50171554
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Frutos sanos, limpios y desecados del Elettaria cardamomum. El fruto está recubierto de una cápsula verdosa y almendrada cuando se seca de manera natural de forma ovalada y contiene de 12 a 20 pequeñas semillas fuertemente aromáticas y de color oscuro. REQUISITOS GENERALES: Formato: En vaina Color: Verde oliva Sabor: mentolado Olor: característico del mismo producto REQUISITOS ESPECIFICOS: Cardamomo colombiano 100% ORGÁNICO, certificado por Ecocert para la norma europea y de Estados Unidos. EMPAQUE Y ROTULADO: Envase en vidrio oscuro que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco X 25 Gramos peso neto

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: FLORES COMESTIBLES

2. CODIGO UNSPSC: 10151900
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Flores preseleccionadas a mano utilizadas para decorar y aportar color, y a su vez aroma y sabor a las preparaciones. REQUISITOS GENERALES: • Color: Varios colores • Olor: Característico • Sabor: Característico REQUISITOS ESPECIFICOS: Fecha de consumo preferente: 8 días desde recolección. EMPAQUE Y ROTULADO: Bandeja plástica resellable que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Bandeja 50 gramos peso neto

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	Productos Naturales Puros El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GOLDEN MILK

2. CODIGO UNSPSC: 50151513
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Natural, libre de aditivos o químicos en el proceso Mezcla en polvo de cúrcuma y especias REQUISITOS GENERALES: • Color: Amarillo • Olor: Aromático a especias • Aspecto: polvo REQUISITOS ESPECIFICOS: Producto apto para el consumo humano EMPAQUE Y ROTULADO: En bolsa resellable que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa 100 gramos peso neto

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	Natural, libre de aditivos o químicos en el proceso. El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MONK FRUIT

2. CODIGO UNSPSC: 50161509
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: 100% Natural Calidad Generalidades Endulzante de Monk Fruit REQUISITOS GENERALES: • Color: Blanco • Olor: Característico del producto • Sabor: Dulce • Aspecto: polvo REQUISITOS ESPECIFICOS: Apto para consumo humano EMPAQUE Y ROTULADO: Bolsa aluminio resellable que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa por 200 gr

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PINK GLOW

2. CODIGO UNSPSC: 50201712
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Producto Natural 100% Puro - Libre de Aditivos Calidad Polvo concentrado de Remolacha, Aceite de coco, flor de jamaica, aloe vera, camu camu, acerola, amla, bacopa, granada y tremella deshidratadas. REQUISITOS GENERALES: Color: Rosado Olor: Característico Sabor: Característico Aspecto: Polvo. REQUISITOS ESPECIFICOS: Producto Natural 100% Puro - Libre de Aditivos EMPAQUE Y ROTULADO: Bolsa de aluminio resellable que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. En varias presentaciones.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa por 100 gramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SALSA INGLESA O WORCESTERSHIRE

2. CODIGO UNSPSC: 50171831
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Natural, libre de aditivos o químicos en el proceso Calidad Salsa especiada y fermentada que generalmente se usa para proporcionar sabor a otras salsas, para aderezar asados e incluso para la elaboración de cócteles. REQUISITOS GENERALES: Color: Café oscuro Olor: característico REQUISITOS ESPECIFICOS: Vinagre blanco destilado, melaza, azúcar, agua, sal, cebollas, anchoas, ajo, clavo, extracto de tamarindo, sabores naturales, extracto de chile EMPAQUE Y ROTULADO: En envase de vidrio, que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco de vidrio X 150 gramos peso neto.
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TE CHAI	
2. CODIGO UNSPSC: 50201712 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** DESCRIPCION: Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC. Calidad El té Chai es una mezcla de té negro, especias y leche en polvo para preparación instantánea. REQUISITOS GENERALES: Se mantiene en un lugar fresco y seco (12-18°) Color: Grisáceo Sabor: Característico Olor: Especiado Aspecto: polvo REQUISITOS ESPECIFICOS: Natural, libre de aditivos o químicos en el proceso EMPAQUE Y ROTULADO: Bolsa con resellable que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa de 100gr peso neto

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TÉ VERDE MATCHA EN POLVO

2. CODIGO UNSPSC: 50201712
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Te matcha es un polvo obtenido a partir de las hojas de té verde que son puestas a la sombra antes de ser cosechadas 100% natural REQUISITOS GENERALES: Color: Verde Olor: Característico Sabor: Característico Aspecto: Polvo Homogéneo REQUISITOS ESPECIFICOS: Producto Natural 100% Puro - Libre de Aditivos EMPAQUE Y ROTULADO: Bolsa de aluminio resellable que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa de 100 gr

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AGUARDIENTE

2. CODIGO UNSPSC: 50202206
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Originario de Colombia Calidad Licor Premium ron que posee un sabor ahumado con destellos de cereza y frutas, es suave al mismo tiempo descata un ligero picor, su aroma evoca toques de tabaco, polvo de tabaco, polvo de cacao y roble. REQUISITOS GENERALES: • Color: Ligeramente turbio • Olor: característico • Aspecto: líquido • Graduación alcohólica: 40 % REQUISITOS ESPECIFICOS: • Línea: Rum Premium • Sabores: Especiado • Tipo de licor: Rum • Tipo de envase: Botella • Graduación alcohólica: 40 % • Origen: Colombia EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe estar envasado en botellas de vidrio transparente que, con fecha de vencimiento no próxima a expirar, permita ver su contenido, con rótulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Armagnac

2. CODIGO UNSPSC: 50202206
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Licor a base de Cognac REQUISITOS GENERALES: Color:ámbar brillante Sabor:Naranja amarga, avellanas y toffee Aroma: Matices de vainilla REQUISITOS ESPECIFICOS: Volumen de Alcohol 40% EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe estar envasado en botellas de vidrio transparente que, con fecha de vencimiento no próxima a expirar, permita ver su contenido, con rótulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750ml

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: : DESTILADO DE FEIJOA	
2. CODIGO UNSPSC: 50202206 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** DESCRIPCION: Licor destilado artesanalmente de feijoa madura fermentada. REQUISITOS GENERALES: Color: Transparente Olor: Característico a feijoa Sabor: Característico Aspecto :Líquido REQUISITOS ESPECIFICOS: EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio transparente que, con fecha de vencimiento no próxima a expirar, permita ver su contenido, con rótulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

	Destilados y licores colombianos con calidad de exportación.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: DESTILADO DE PIÑA

2. CODIGO UNSPSC: 50202206
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Licor destilado artesanalmente de PIÑA madura fermentada. REQUISITOS GENERALES: Color: Transparente Olor: Característico a PIÑA Sabor: Característico Aspecto :Líquido REQUISITOS ESPECIFICOS: EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio transparente que, con fecha de vencimiento no próxima a expirar, permita ver su contenido, con rótulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

	Destilados y licores colombianos con calidad de exportación.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: DESTILADO DE UCHUVA	
2. CODIGO UNSPSC: 50202206 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** DESCRIPCION: Licor destilado artesanalmente de UCHUVA madura fermentada. REQUISITOS GENERALES: Licor destilado artesanalmente de UCHUVA madura fermentada. REQUISITOS ESPECIFICOS: EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio transparente que, con fecha de vencimiento no próxima a expirar, permita ver su contenido, con rótulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC. Destilados y licores colombianos con calidad de exportación

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Licor Artesanal Guajiro	
2. CODIGO UNSPSC: 50202206 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** DESCRIPCION: Destilado artesanal de corozo y panela REQUISITOS GENERALES: Color: Dorado Olor: característico del producto Aspecto: Líquido Volumen de Alcohol 35% REQUISITOS ESPECIFICOS: Destilería certificada en BPM por la autoridad sanitaria competente (INVIMA) EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio transparente que, con fecha de vencimiento no próxima a expirar, permita ver su contenido, con rótulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella de 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda a la bebida así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LICOR DE COCO	
2. CODIGO UNSPSC: 50202206 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** DESCRIPCION: Licor de Coco, hecho a base de maceraciones de pulpa de coco y alcohol extra-neutro. REQUISITOS GENERALES: Color: Transparente Olor: característico del producto Aspecto: Líquido Volumen de Alcohol 20% REQUISITOS ESPECIFICOS: EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio transparente que, con fecha de vencimiento no próxima a expirar, permita ver su contenido, con rótulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750ml

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LICOR DE DURAZNO

2. CODIGO UNSPSC: 50202206
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: DESCRIPCION: Licor hecho con extractos de aceites esenciales de durazno. REQUISITOS GENERALES: Color: Transparente Olor: característico del producto Aspecto: Líquido Volumen de Alcohol 20% REQUISITOS ESPECIFICOS: EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio transparente que, con fecha de vencimiento no próxima a expirar, permita ver su contenido, con rótulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella x750ml

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LICOR DE FRESA

2. CODIGO UNSPSC: 50202206
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Licor de pulpa de Fresa, Sabor original, refrescante y exótico. Consistencia, viscosidad y calidad impecables. REQUISITOS GENERALES: Color: Rojo Olor: característico del producto Aspecto: Líquido Volumen de Alcohol 15% REQUISITOS ESPECIFICOS: EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio transparente que, con fecha de vencimiento no próxima a expirar, permita ver su contenido, con rótulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella por 750 ml con dispensador
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LICOR DE MANDARINA

2. CODIGO UNSPSC: 50202206
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Licor hecho con extractos de aceites esenciales de mandarina. REQUISITOS GENERALES: Color: Anaranjado Olor: característico del producto Aspecto: Líquido Volumen de Alcohol 20% REQUISITOS ESPECIFICOS: EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio transparente que, con fecha de vencimiento no próxima a expirar, permita ver su contenido, con rótulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750ml con dispensador
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LICOR DE MANZANA VERDE	
2. CODIGO UNSPSC: 50202206 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** DESCRIPCION: Licor hecho con extracto natural de manzana verde. REQUISITOS GENERALES: Color: Verde Olor: característico del producto Aspecto: Líquido Volumen de Alcohol 19.5%. REQUISITOS ESPECIFICOS: 100% natural EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio transparente que, con fecha de vencimiento no próxima a expirar, permita ver su contenido, con rótulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella de 750 ml con dispensador
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

	contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LICOR DE MARACUYÁ

2. CODIGO UNSPSC: 50202206
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Licor hecho con pulpa de maracuyá 100% natural y Generalidades alcohol extra-neutro. REQUISITOS GENERALES: Color: Amarillo Olor: característico del producto Aspecto: Líquido Volumen de Alcohol 15%. REQUISITOS ESPECIFICOS: 100% natural. EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio transparente que, con fecha de vencimiento no próxima a expirar, permita ver su contenido, con rótulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella de 750 ml con dispensador
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LICOR DE MELÓN

2. CODIGO UNSPSC: 50202206
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Licor hecho con extracto natural de melón. REQUISITOS GENERALES: Color: Amarillo claro Olor: característico del producto Aspecto: Líquido Volumen de Alcohol 19.5% REQUISITOS ESPECIFICOS: 100% natural EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio transparente que, con fecha de vencimiento no próxima a expirar, permita ver su contenido, con rótulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: NÉCTAR DE AGAVE ORGÁNICO

2. CODIGO UNSPSC: 50161509
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Es un edulcorante equilibrado con un perfil de sabor suave, perfecto para mejorar tés, margaritas y otros cócteles. REQUISITOS GENERALES: Color: Amarillo Olor: Característico del producto Aspecto: líquido. REQUISITOS ESPECIFICOS: 100% natural. EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de plástico que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella plástica de 1 litro
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SABORIZANTE DE FLOR DE SAÚCO

2. CODIGO UNSPSC: 50202207
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Extracto de Flor de Saúco y toronja. REQUISITOS GENERALES: Color: Crema opaco Olor: aroma floral fresco Sabor: floral Aspecto: líquido REQUISITOS ESPECIFICOS: Halal, Kosher, Libre de alérgenos, Sin colores artificiales, Sin conservantes artificiales, Sin Endulzantes artificiales, Sin gluten, Sin GMO, Sin ingredientes artificiales, Sin lácteos, Sin sabores artificiales, Etiqueta Limpia 100% natural. EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto..

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml con dispensador
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SABORIZANTE DE LAVANDA

2. CODIGO UNSPSC: 50202207
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Extracto de Flor de lavanda. REQUISITOS GENERALES: Color: Café claro Olor: natural de la flor de lavanda Sabor: floral y herbáceo Aspecto: líquido. REQUISITOS ESPECIFICOS: Halal, Kosher, Libre de alérgenos, Sin colores artificiales, Sin conservantes artificiales, Sin Endulzantes artificiales, Sin gluten, Sin GMO, Sin ingredientes artificiales, Sin lácteos, Sin sabores artificiales, Etiqueta Limpia, 100% natural. EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio transparente que, con fecha de vencimiento no próxima a expirar, permita ver su contenido, con rótulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio..

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml con dispensador
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SABORIZANTE DE MIEL Y JAZMÍN (HONEY JASMINE)

2. CODIGO UNSPSC: 50202207
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Combinación de delicadas esencias florales y notas de miel orgánica. REQUISITOS GENERALES: Color: Café Ámbar Olor: aroma terroso floral Sabor: floral Aspecto: líquido. REQUISITOS ESPECIFICOS: Halal, Kosher, Libre de alérgenos, Sin colores artificiales, Sin conservantes artificiales, Sin Endulzantes artificiales, Sin gluten, Sin GMO, Sin ingredientes artificiales, Sin lácteos, Sin

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

sabores artificiales, Etiqueta Limpia. EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio transparente que, con fecha de vencimiento no próxima a expirar, permita ver su contenido, con rótulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml con dispensador
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SABORIZANTE DE PITAHAYA
2. CODIGO UNSPSC: 50202207 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Extracto de dulce y jugoso sabor a pitahaya, que recuerda al kiwi y la pera, con sutiles notas de fresa. REQUISITOS GENERALES: Color: Fucsia Olor: aroma floral fresco Sabor: Frutal Aspecto: líquido REQUISITOS ESPECIFICOS: Halal, Kosher, Libre de alérgenos, Sin colores artificiales, Sin conservantes artificiales, Sin Endulzantes artificiales, Sin gluten, Sin GMO, Sin ingredientes artificiales, Sin lácteos, Sin sabores artificiales, Etiqueta Limpia. EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio transparente que, con fecha de vencimiento no próxima a expirar, permita ver su contenido, con rótulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml con dispensador

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SABORIZANTE DE ROSAS (ROSE)

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

2. CODIGO UNSPSC: 50202207
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Extracto de Rosas. REQUISITOS GENERALES: Color: Rosa Brillante Olor: aroma floral fresco Sabor: floral a rosas Aspecto: líquido REQUISITOS ESPECIFICOS: Halal, Kosher, Libre de alérgenos, Sin colores artificiales, Sin conservantes artificiales, Sin Endulzantes artificiales, Sin gluten, Sin GMO, Sin ingredientes artificiales, Sin lácteos, Sin sabores artificiales, Etiqueta Limpia. EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio transparente que, con fecha de vencimiento no próxima a expirar, permita ver su contenido, con rótulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml con dispensador
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SABORIZANTE DE TUNA MORADA

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

2. CODIGO UNSPSC: 50202207
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Combinación de pera dulce con la fruta del nopal. 100% sabor Natural REQUISITOS GENERALES: Color: Fucsia Olor: aroma floral fresco Sabor: Frutal Aspecto: líquido REQUISITOS ESPECIFICOS: Halal, Kosher, Libre de alérgenos, Sin colores artificiales, Sin conservantes artificiales, Sin Endulzantes artificiales, Sin gluten, Sin GMO, Sin ingredientes artificiales, Sin lácteos, Sin sabores artificiales, Etiqueta Limpia. EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 con dispensador

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SABORIZANTE NATURAL DE AVELLANA SIN CALORÍAS (HAZELNUT)

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

2. CODIGO UNSPSC: 50202207
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Extracto de avellanas con notas de caramelo. 100% sabor Natural REQUISITOS GENERALES: Color: Ámbar oscuro Olor: avellanas Sabor: Nuez Aspecto: líquido REQUISITOS ESPECIFICOS: Halal, Kosher, Libre de alérgenos, Sin colores artificiales, Sin conservantes artificiales, Sin Endulzantes artificiales, Sin gluten, Sin GMO, Sin ingredientes artificiales, Sin lácteos, Sin sabores artificiales, Etiqueta Limpia. EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 con dispensador

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SABORIZANTE ORGÁNICO DE VAINILLA

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

2. CODIGO UNSPSC: 50202207
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: DESCRIPCION: Intenso extracto de vainilla de primera calidad preparado con azúcar de caña pura cultivado organicamente. 100% sabor Natural REQUISITOS GENERALES: Color: Amarillo Dorado Olor: aroma a vainilla Sabor: café dulce Aspecto: líquido REQUISITOS ESPECIFICOS: Halal, Kosher, Libre de alérgenos, Sin colores artificiales, Sin conservantes artificiales, Sin Endulzantes artificiales, Sin gluten, Sin GMO, Sin ingredientes artificiales, Sin lácteos, Sin sabores artificiales, Etiqueta Limpia. EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml con dispensador
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SALSA DE TOFFEE CON CARAMELO Y SAL MARINA

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

2. CODIGO UNSPSC: 50202207
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Mezcla de mantequilla del toffee con sal marina gourmet y caramelo cremoso. 100% sabor Natural REQUISITOS GENERALES: Color: Ámbar oscuro Olor: aroma a mantequilla Sabor: mantequilla y caramelo Aspecto: Cremoso REQUISITOS ESPECIFICOS: Halal, Kosher, Libre de alérgenos, Sin colores artificiales, Sin conservantes artificiales, Sin Endulzantes artificiales, Sin gluten, Sin GMO, Sin ingredientes artificiales, Sin lácteos, Sin sabores artificiales, Etiqueta Limpia. EMPAQUE Y ROTULADO: Tarro de plástico que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml con dispensador

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ZERO CALORIE NATURAL PUMPKIN SPICE

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

2. CODIGO UNSPSC: 50202207
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Syrup de Calabaza Natural con Especias con notas cálidas de canela, nuez moscada y jengibre. 100% sabor Natural REQUISITOS GENERALES: Color: Anaranjado Olor: Característico Sabor: Característico Aspecto: Líquido REQUISITOS ESPECIFICOS: Bajo en calorías, Cero Calorías, Kosher, Libre de alérgenos, Sin colores artificiales, Sin conservantes artificiales, Sin Endulzantes artificiales, Sin gluten, Sin GMO, Sin ingredientes artificiales, Sin lácteos, Sin sabores artificiales, vegetariano. EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml con dispensador

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SAKE DRY

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

2. CODIGO UNSPSC: 50202208
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Vino de arroz calidad premium. REQUISITOS GENERALES: Color: transparente REQUISITOS ESPECIFICOS: Olor: característico del producto Aspecto: Líquido Volumen de Alcohol 14.5% EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio con fecha de vencimiento no próxima a expirar que permita ver su contenido, con rótulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, deben ser limpios.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez Instructor

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CAFÉ PERGAMINO EN SECO
2. CODIGO UNSPSC: 50201706 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Es el producto del beneficio del grano el cual puede ser lavado, semilavado o natural del que se obtiene después de quitarle la cáscara y el mucílago, lavarlo y secarlo hasta una humedad del 12% y de calidad premium. REQUISITOS GENERALES: Beneficio: lavado,natural o semilavado Color: Verde parejo y uniforme Olor: limpio y fresco Defectos: 0-5% de defectos . Tamaño de grano: mínimo 30% por encima de malla 15 o 14 y DEL PRODUCTO máximo 5%por debajo de malla 13 o 12. REQUISITOS ESPECIFICOS: Humedad de 10% a 12% EMPAQUE Y ROTULADO: Empaque: sacos de yute. Peso: 45 Kg/saco

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	a granel
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CAFE TOSTADO EN GRANO DESCAFEINADO

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

2. CODIGO UNSPSC: 50201706
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Café en Grano Descafeinado al Agua, 100% Arábica de orígenes seleccionados de calidad excelso premium. REQUISITOS GENERALES: Nivel de tostión: baja, media, alta. Beneficio: lavado, semilavado o natural Color: característico Aspecto: Grano entero Sabor: equilibrado REQUISITOS ESPECIFICOS: EMPAQUE Y ROTULADO: Bolsa de papel o aluminio que conserve sus cualidades organolépticas, con válvula desgasificadora que protegen el aroma del café hasta por un año.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa por 250 gramos o 500 gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

	contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Café tostado en grano de origen Antioquia

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

2. CODIGO UNSPSC: 50201706
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Café de Origen en grano que crece en una finca en una región determinada sin ser mezclado con cafés de otras calidades de tipo premium. REQUISITOS GENERALES: Nivel de tostión: baja, media, alta. beneficio: lavado, semilavado o natural Color: característico Aspecto: Grano entero Sabor o perfil de taza: balanceado REQUISITOS ESPECIFICOS: Variedad Colombia EMPAQUE Y ROTULADO: Bolsa de papel o aluminio que conserve sus cualidades organolépticas, con válvula desgasificadora que protegen el aroma del café hasta por un año.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa por 250 o 500 gr

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Café tostado en grano de origen Boyacá	
2. CODIGO UNSPSC: 50202207 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** DESCRIPCION: Café de Origen en grano que crece en una finca en una región determinada sin ser mezclado con cafés de otras calidades. REQUISITOS GENERALES: Nivel de tostión: baja, media, alta. beneficio: lavado, semilavado o natural Color: característico Aspecto: Grano entero Sabor o perfil de taza: cítrico. REQUISITOS ESPECIFICOS: Variedad Colombia EMPAQUE Y ROTULADO: Bolsa de papel o aluminio que conserve sus cualidades organolépticas, con válvula desgasificadora que protegen el aroma del café hasta por un año. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa 500 gr

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Café tostado en grano de origen Cauca	
2. CODIGO UNSPSC: 50201706 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** DESCRIPCION: Café de Origen en grano que crece en una finca en una región determinada sin ser mezclado con cafés de otras calidades REQUISITOS GENERALES: Nivel de tostión: baja, media, alta. beneficio: lavado, semilavado o natural Color: característico Aspecto: Grano entero Sabor o perfil de taza: Floral dulce. REQUISITOS ESPECIFICOS: Variedad Colombia. EMPAQUE Y ROTULADO: Bolsa de papel o aluminio que conserve sus cualidades organolépticas, con válvula desgasificadora que protegen el aroma del café hasta por un año. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa de 500gr

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Café tostado en grano de origen Huila	
2. CODIGO UNSPSC: 50201706 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** DESCRIPCION: Cafè de Origen en grano que crece en una finca en una regiòn determinada sin ser mezclado con cafès de otras calidades. REQUISITOS GENERALES: Nivel de tostión: baja, media, alta. beneficio: lavado, semilavado o natural Color: característico Aspecto: Grano entero Sabor o perfil de taza: Dulce. REQUISITOS ESPECIFICOS: Variedad Colombia. EMPAQUE Y ROTULADO: Bolsa de papel o aluminio que conserve sus cualidades organolépticas, con válvula desgasificadora que protegen el aroma del café hasta por un año.. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa 500 gr

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Café tostado en grano de origen Nariño

2. CODIGO UNSPSC: 50201706
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Café de Origen en grano que crece en una finca en una región determinada sin ser mezclado con cafés de otras calidades REQUISITOS GENERALES: Nivel de tostión: baja, media, alta. beneficio: lavado, semilavado o natural Color: característico Aspecto: Grano entero Sabor o perfil de taza: Floral dulce. REQUISITOS ESPECIFICOS: Variedad Colombia. EMPAQUE Y ROTULADO: Bolsa de papel o aluminio que conserve sus cualidades organolépticas, con válvula desgasificadora que protegen el aroma del café hasta por un año.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa 500 gr

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Café tostado en grano de origen Quindio	
2. CODIGO UNSPSC: 50201706 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** DESCRIPCION: Café de Origen en grano que crece en una finca en una región determinada sin ser mezclado con cafés de otras calidades REQUISITOS GENERALES: Nivel de tostión: baja, media, alta. beneficio: lavado, semilavado o natural Color: característico Aspecto: Grano entero Sabor o perfil de taza: Floral dulce. REQUISITOS ESPECIFICOS: Variedad Colombia. EMPAQUE Y ROTULADO: Bolsa de papel o aluminio que conserve sus cualidades organolépticas, con válvula desgasificadora que protegen el aroma del café hasta por un año. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa por 500 gramos

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Café tostado en grano de origen Sierra nevada	
2. CODIGO UNSPSC: 50201706 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** DESCRIPCION: Café de Origen en grano que crece en una finca en una región determinada sin ser mezclado con cafés de otras calidades REQUISITOS GENERALES: Nivel de tostión: baja, media, alta. beneficio: lavado, semilavado o natural Color: característico Aspecto: Grano entero Sabor o perfil de taza: Floral dulce. REQUISITOS ESPECIFICOS: Variedad Colombia. EMPAQUE Y ROTULADO: Bolsa de papel o aluminio que conserve sus cualidades organolépticas, con válvula desgasificadora que protegen el aroma del café hasta por un año. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa 500 gr

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Café tostado en grano de origen Caldas

2. CODIGO UNSPSC: 50201706
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: DESCRIPCION: Café de Origen en grano que crece en una finca en una región determinada sin ser mezclado con cafés de otras calidades REQUISITOS GENERALES: Nivel de tostión: baja, media, alta. beneficio: lavado, semilavado o natural Color: característico Aspecto: Grano entero Sabor o perfil de taza: Floral dulce. REQUISITOS ESPECIFICOS: Variedad Colombia. EMPAQUE Y ROTULADO: Bolsa de papel o aluminio que conserve sus cualidades organolépticas, con válvula desgasificadora que protegen el aroma del café hasta por un año.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa 500gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

	al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Café tostado en grano Bourbon rose	
2. CODIGO UNSPSC: 50201706 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** DESCRIPCION: Café en grano que crece en una mutación natural de la planta Arábica dentro de una finca ubicada en una región determinada sin ser mezclado con cafés de otras calidades. REQUISITOS GENERALES: Nivel de tostión: baja, media, alta. beneficio: lavado, semilavado o natural Color: característico Aspecto: Grano entero Sabor o perfil de taza: Floral dulce. REQUISITOS ESPECIFICOS: Variedad Colombia. EMPAQUE Y ROTULADO: Bolsa de papel o aluminio que conserve sus cualidades organolépticas, con válvula desgasificadora que protegen el aroma del café hasta por un año. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa de 500gr

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CAFÉ LIOFILIZADO	
2. CODIGO UNSPSC: 50201706 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** DESCRIPCION: Café soluble que ha sido sometido a un proceso de deshidratación a bajas temperaturas que permite preservar el sabor y aroma. REQUISITOS GENERALES: Color: caramelo Aroma: notas de vainilla y chocolate Aspecto: granulado Sabor o perfil de taza: Cítrico Calidad: premium REQUISITOS ESPECIFICOS: Soluble EMPAQUE Y ROTULADO: Frasco en vidrio que conserve sus cualidades organolépticas, aroma y sabor **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Envase por 500 gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento así como con la información contenida en

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

	la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CAFÉ TOSTADO EN GRANO ORGANICO

2. CODIGO UNSPSC: 50201706
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Café 100% orgánico, el cual fue cultivado y cosechado por familias cafeteras que se han acogido a principios de la agricultura ecológica. REQUISITOS GENERALES: Nivel de tostión: baja, media, alta. beneficio: lavado, semilavado o natural Color: característico (café oscuro) Aroma: caramelo Aspecto: grano entero Sabor o perfil de taza: fuerte REQUISITOS ESPECIFICOS: Variedad Colombia Calidad: especial EMPAQUE Y ROTULADO: Bolsa de papel o aluminio que conserve sus cualidades organolépticas, con válvula desgasificadora que protegen el aroma del café hasta por un año

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa 500gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CAFÉ GEISHA

2. CODIGO UNSPSC: 50201706
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Edición excepcional con sabores muy delicados, sutiles notas frescas de limoncillo, corazón florar, frutosidad jugosa y cuerpo sedoso
REQUISITOS GENERALES: Nivel de tostion: media Color: caracteristico (caramelo) Aroma: pronunciado Aspecto: grano entero Sabor o perfil de taza: citrica frutal
REQUISITOS ESPECIFICOS: Ensablaje de arabica geisha, caturra y castillo Calidad especial EMPAQUE Y ROTULADO: Bolsa de papel o aluminio que conserve sus cualidades organolépticas, con válvula desgasificadora que protegen el aroma del café hasta por un año

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa por 500 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

	contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: DRIP COFFEE ANDINA	
2. CODIGO UNSPSC: 50201706 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** DESCRIPCION: café de origen unico planada tolima, finca la estrella. puntuacion SCAA 84+. altura 2100 msnm. REQUISITOS GENERALES: Nivel de tostion: media Copa: acidez pronunciada, cuerpo sedoso Notas: afrutado, frutos rojos y caramelo Aspecto: molido REQUISITOS ESPECIFICOS: Variedad: Colombia, caturra y típica Calidad: especial Beneficio: lavado y secado al sol EMPAQUE Y ROTULADO: Caja con 5 bags de papel que conserve sus cualidades organolepticas, con valvula desgasificadora que protegen el aroma del café hasta por un año **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Caja con 5 sobres

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: DRIP COFFEE ATLANTICO

2. CODIGO UNSPSC: 50201706 **https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios**

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Granos de café de origen unico de la sierra nevada, finca palmichal. El perfil de sabor es de acidez ligera, cuerpo cremoso con notas de manzana verde, chocolate y frutos secos REQUISITOS GENERALES: Nivel de tostion: media Taza: acidez ligera, cuerpo cremoso Notas: manzana verde, chocolate, frutos secos Aspecto: molido REQUISITOS ESPECIFICOS: Variedad: colombia, caturra Calidad: especial EMPAQUE Y ROTULADO: Caja con 5 bags de papel que conserven sus cualidades organolepticas, con valvula desgasificadora que protegen el aroma del café hasta por un año

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

5. UNIDAD DE MEDIDA	Caja con 5 sobres
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: DRIP COFFEE ORINOQUIA

2. CODIGO UNSPSC: 50201706
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Café proveniente de casanare- tamara, finca venecia, esta finca se caracteriza por sus procesos ecologicos con la proteccion a nacimientos y microcuencas de agua, lo que habla de la reponsabilidad social con que ejercemos nuestro trabajo, buscando el bienestar de los agricultores con un trato directo y justo y la proteccion de un medio ambiente ruco y variado como el de la region de la orinoquia REQUISITOS GENERALES: Nivel de tostion: media Taza: acidez citrica, cuerpo cremoso Notas: leve floral, dulce caramelo, chocolate Aspecto: molido REQUISITOS ESPECIFICOS: Variedad: tab i- tyipica – san pancho Calidad: especial EMPAQUE Y ROTULADO: caja con 5 bags de papel que conserve sus cualidades organolepticas, con valvula desgasificadora que protegen el aroma del café hasta por un año

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Caja con 5 sobres
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CAFÉ SUAVE LAVADO TOSTADO EN GRANO	
2. CODIGO UNSPSC: 50201706 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** DESCRIPCION: Elaborado con café 100% arabigo variedad, COLOMBIA. Caracterizado por un beneficio suave lacado y tostion media REQUISITOS GENERALES: Nivel de tostion: baja, media. alta Color: caracteristico (café caramelo) Aroma: pronunciado Aspecto: grano entero Sabor o perfil de taza: fuerte REQUISITOS ESPECIFICOS: Variedad colombia Calidad: especial EMPAQUE Y ROTULADO: Bolsa de papel o aluminio que conserve sus cualidades organolepticas, con valvula desgasificadora que protegen el aroma del café hasta por un año **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa por 500 gr

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CAFÉ NATURAL TOSTADO EN GRANO

2. CODIGO UNSPSC: 50201706
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Elaborado con café arabigo variedad colombia. Café en grano 100% de tueste natural REQUISITOS GENERALES: Nivel de tostion: baja, media, alta Color: chocolate Aroma: pronunciado Aspecto: grano entero Sabor o perfil de taza: intensidad media REQUISITOS ESPECIFICOS: Variedad colombia Calidad especial EMPAQUE Y ROTULADO: Bolsa de papel o aluminio que conserve sus cualidades organolepticas, con valvula desgasificadora que protegen el aroma del café hasta por un año

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa 500 gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

	contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CAFÉ HONEY TOSTADO EN GRANO	
2. CODIGO UNSPSC: 50201706 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** DESCRIPCION: Café en cuyo beneficio se le deja mayor % del mucilago a la almendra, seleccionado en cada proceso REQUISITOS GENERALES: Nivel de tostion: baja, media, alta Color: caracteristico (caramelo) Aroma: pronunciado Aspecto: grano entero Sabor o perfil de taza: suave REQUISITOS ESPECIFICOS: Variedad colombia Calidad especial EMPAQUE Y ROTULADO: Bolsa de papel o aluminio que conserve sus cualidades organolepticas, con valvula desgasificadora que prtegen el aroma del café hasta por un año **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa por 500 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BRANDY

2. CODIGO UNSPSC: 50202206
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Originario de colombia, destilado obtenido a través de la destilación del vino; olor a vino, roble, frutas secas y almendras. REQUISITOS GENERALES: Color: caramelo Aroma: olor a vino, roble, frutas secas y almendras. Aspecto: liquido amarillo Sabor : olor a vino, roble, frutas secas y almendras Calidad: premium REQUISITOS ESPECIFICOS: EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio que conserve sus cualidades organolépticas, aroma y sabor, Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 m
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GHEE

2. CODIGO UNSPSC: 50131701
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Mantequilla clarificada de vaca, 100% natural sin sal ni aditivos. El Ghee es un producto milenario del que se tiene reseñas en los libros de los Vedas en la antigua India donde aún hoy en día es llamado oro líquido. Se elabora a partir del calentamiento de la mantequilla (proceso de clarificación) de vaca sin sal o la nata de leche pasteurizada creando un sabor y textura especial, así como también una muy larga vida útil, ya que elimina la mayor parte del agua evitando de esta manera la rancidez hidrolítica. REQUISITOS GENERALES: Deberán presentarse de tal forma que permitan soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma caracterisitico del producto.Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad.Color:Amarillo claro, salvo tolerancias permitidas en cada calidad.Consistencia:Cremosa, salvo tolerancias permitidas en cada calidad.Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Deberán estar libres de humedad externa

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

anormal Exentas de olores y sabores extraños.El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud Libres de impurezas y cuerpos extraños. REQUISITOS ESPECIFICOS: Tamaño por porcion 1 cucharada (15g): Calorías: 130 kilocal. Proteínas: 0 gr. Grasas monoins.: 5 gr. Grasas poliinsat.: 0 gr. Colesterol: 0,0 Mg Calcio: 0 Mg. Grasas sats: 0 gr. Magnesio: 0 Mg. Vitamina A: 10% EMPAQUE Y ROTULADO: En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. El producto en su rótulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco 420 gr peso neto
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BITTERS AJENJO GOTAS AMARGAS

2. CODIGO UNSPSC: 50202207
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Gotas amargas de ajenjo, especiales para dar un toque de diferente sabor a las mezclas. Inspiradas en un estilo de Bitters que aparecieron en Estados Unidos hace más de 100 años durante la famosa Prohibición del Absenta. Su fuerte sabor a ajenjo puede adicionarse a licores de anís para simular el sabor de la absenta. Además, usa estos Bitters para disminuir lo dulce de algunos licores o cocteles. REQUISITOS GENERALES: Deberán presentarse de tal forma que permitan soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma a ajenjo.Forma:Liquida, salvo tolerancias permitidas en cada calidad.Color:Ambar, salvo tolerancias permitidas en cada calidad.Consistencia: liquida, salvo tolerancias permitidas en cada calidad.Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Deberán estar libres de humedad externa anormal Exentas de olores y sabores extraños.El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud Libres de impurezas y cuerpos extraños. REQUISITOS ESPECIFICOS: Tamaño por porcion 3gotas Calorías: 7cal. Proteínas: 0gr. Grasas

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

monoins.: 0 gr. Grasas poliinsat.: 0gr. Colesterol: 0,0 Mg Grasas sats: 0 gr. EMPAQUE Y ROTULADO: En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. El producto en su rótulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 5 onz peso neto
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BITTERS ANGOSTURA COCOA

2. CODIGO UNSPSC: 50202207
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Gotas amargas con sabor a cocoa. Se caracteriza por su sabroso cacao con elegantes notas florales y a nuez, combinado con una infusión de hierbas aromáticas La mezcla ha sido elaborada para inspirar la creatividad y la experimentación en el campo de los sabores. Por eso, este nuevo producto es ideal para uso profesional y doméstico, además de aplicaciones tanto dulces como saladas. Puede utilizarse para elevar el sabor de cualquier coctel o dar un toque sofisticado a un plato. Cuenta con un sabor fino y sofisticado, destacan las notas de chocolate amargo, caramelo, frutos secos y botánicos que combinan perfectamente con spirits añejados para darle un twist a los cocktails de moda. El Cocoa Bitter funciona muy bien también con alimentos. Se usa en pequeñas cantidades para dar un toque a diferentes mezclas. REQUISITOS GENERALES: Deberán presentarse de tal forma que permitan soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma a cocoa. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad.Color:Cafe, salvo tolerancias permitidas en cada calidad.Consistencia: Liquida, salvo tolerancias permitidas en cada calidad.Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Deberán estar libres de humedad externa anormal Exentas de olores y sabores extraños.El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud Libres de impurezas y cuerpos extraños. REQUISITOS ESPECIFICOS: Porcion por tamaño 3 gotas Calorías: 10cal. Proteínas: 0gr. Grasas monoins.: 0 gr. Grasas poliinsat.: 0 gr. Colesterol: 0,0 Mg EMPAQUE Y ROTULADO: En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. El producto en su rótulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco 4 onz peso neto
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BITTERS ANGOSTURA DE NARANJA

2. CODIGO UNSPSC: 50202207
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Gotas amargas saborizadas Saborizador de cócteles, hecho de cáscaras de naranja, cardamomo, semillas de alcaravea, coriandro y azúcar quemada en una base de alcohol. REQUISITOS GENERALES: Deberán presentarse de tal forma que permitan soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma citrico especiado. Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad.Color: Dorado claro o Naranaja, salvo tolerancias permitidas en cada calidad.Consistencia:Liquida, salvo tolerancias permitidas en cada calidad.Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Deberán estar libres de humedad externa anormal Exentas de olores y sabores extraños.El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud Libres de impurezas y cuerpos extraños. REQUISITOS ESPECIFICOS: Tamaño por porcion 3gotas Calorías: 7cal. Proteínas: 0gr. Grasas monoins.: 0 gr. Grasas poliinsat.: 0gr.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

Colesterol: 0,0 Mg Grasas sats: 0 gr.

EMPAQUE Y ROTULADO: En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. El producto en su rótulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco 4 onz peso neto
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BITTERS ANGOSTURA DE NARANJA

2. CODIGO UNSPSC: 50202207
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Gotas amargas saborizadas con toronja, Adiciona un poco de los sabores cítricos de la toronja a los cocteles cálidos para realzar el sabor. Sin duda este bitter es uno de los más populares en el mercado. Se usa en pequeñas cantidades para dar un toque a diferentes mezclas. REQUISITOS GENERALES: Deberán presentarse de tal forma que permitan soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor amargo y aroma citricos.Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad.Color: Trasparente, salvo tolerancias permitidas en cada calidad.Consistencia: Liquida, salvo tolerancias permitidas en cada calidad.Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Deberán estar libres de humedad externa anormal Exentas de olores y sabores extraños.El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

Libres de impurezas y cuerpos extraños. REQUISITOS ESPECIFICOS: Porcion por tamaño 3 gotas Calorías: 10cal. Proteínas: 0gr. Grasas monoins.: 0 gr. Grasas poliinsat.: 0 gr. Colesterol: 0,0 Mg EMPAQUE Y ROTULADO: En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. El producto en su rótulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco 4 onz peso neto
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BITTERS CHILLI

2. CODIGO UNSPSC: 50202207
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Gotas amargas con toques picantes, El Sabor Chili Ahumado es único entre los bitters. Ofrece un rico sabor a picante y ahumado. Con este bitter las margaritas no volverán a ser como antes. REQUISITOS GENERALES: Deberán presentarse de tal forma que permitan soportar su manipuleo, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor picante-amargo y aroma ahumado .Forma: Típica, salvo tolerancias permitidas en cada calidad. Color: Ambar, salvo tolerancias permitidas en cada calidad.Consistencia: Liquida, salvo tolerancias permitidas en cada calidad.Tamaño: En los productos redondeados estará determinado por calibre y en frutas alargadas se determinará sobre el eje de la máxima dimensión. Alteraciones y sustancias extrañas: Deberán estar libres de humedad externa anormal Exentas de olores y sabores extraños.El nivel de productos químicos que pudieran contener no deberá ser dañino a la salud Libres de impurezas y cuerpos extraños. REQUISITOS ESPECIFICOS: Porcion por tamaño 3 gotas Calorías: 10cal. Proteínas: 0gr. Grasas monoins.: 0 gr. Grasas poliinsat.: 0 gr. Colesterol: 0,0 Mg EMPAQUE Y ROTULADO: En envase de vidrio que conserve las

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. El producto en su rótulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco 4 onz peso neto
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GRAGEAS DE FRUTA SECA – QUINUA RECUBIERTA CHOCOLATEORIGEN HUILA

2. CODIGO UNSPSC: 50320000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Quinua pop recubierta de chocolate REQUISITOS GENERALES: Cacao al 60 %, cuerpos independientes, con el máximo diámetro que permite que el peso, el borde reducido al mínimo para facilitar su recubrimiento. Dureza: deberán ser lo suficientemente duras para resistir el rigor del proceso del recubrimiento mínimo 3.0 KP. No debe tener ninguna imperfección física, ni polvo, ni superficie lisa. Color: característico del producto Aroma: chocolate Sabor: Semiamargo REQUISITOS ESPECIFICOS: EMPAQUE Y ROTULADO: En bolsa resellable que conserve las características organolépticas del producto, rotulado con el nombre del producto, nombre del productor empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa por 1000 gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GRAGEAS FRUTA SECA – NARANJA DESHIDRATADA RECUBIERTA DE CHOCOLATE ORIGEN GUAVIARE

2. CODIGO UNSPSC: 50320000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Trozos de naranja recubierta de chocolate REQUISITOS GENERALES: Cacao al 60 %, cuerpos independientes, con el máximo diámetro que permite que el peso, el borde reducido al mínimo para facilitar su recubrimiento. Dureza: deberán ser lo suficientemente duras para resistir el rigor del proceso del recubrimiento mínimo 3.0 KP. No debe tener ninguna imperfección física, ni polvo, ni superficie lisa. Color: característico del producto Aroma: chocolate Sabor: Semiamargo REQUISITOS ESPECIFICOS: EMPAQUE Y ROTULADO: En bolsa resellable que conserve las características organolépticas del producto, rotulado con el nombre del producto, nombre del productor empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa de 1000gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	Productos Naturales Puros El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GRAGEAS DE FRUTA SECA – GRANOS DE CAFÉ CUBIERTOS DE CHOCOLATE ORIGEN HUILA

2. CODIGO UNSPSC: 50151513
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Granos de café deshidratados recubierta de chocolate REQUISITOS GENERALES: Cacao al 60 %, cuerpos independientes, con el máximo diámetro que permite que el peso, el borde reducido al mínimo para facilitar su recubrimiento. Dureza: deberán ser lo suficientemente duras para resistir el rigor del proceso del recubrimiento mínimo 3.0 KP. No debe tener ninguna imperfección física, ni polvo, ni superficie lisa. Color: característico del producto Aroma: chocolate Sabor: Semiamargo REQUISITOS ESPECIFICOS: EMPAQUE Y ROTULADO: En bolsa resellable que conserve las características organolépticas del producto, rotulado con el nombre del producto, nombre del productor empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Empaque 1000 gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	Natural, libre de aditivos o químicos en el proceso. El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AZUCAR ORGANICA

2. CODIGO UNSPSC: 50161509
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Producto altamente natural y confiable para endulzar bebidas REQUISITOS GENERALES: Azúcar obtenido de cañas certificadas 100% orgánicas, no se usan pesticidas, ni herbicidas, ni madurantes; en el proceso de elaboración no se usan colorantes, blanqueadores o químicos. Color: Característico del producto Olor: sin olores extraños Sabor: Característico del producto dulce. REQUISITOS ESPECIFICOS: EMPAQUE Y ROTULADO: En bolsa resellable que conserve las características organolépticas del producto, rotulado con el nombre del producto, nombre del productor empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa 500 gr

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GRAGEAS DE FRUTA SECA – PIÑA DESHIDRATADA RECUBIERTA CHOCOLATE ORIGEN GUAVIARE

2. CODIGO UNSPSC: 501320000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Trozos de piña deshidratados recubierta de chocolate REQUISITOS GENERALES: Cacao al 60 %, cuerpos independientes, con el máximo diámetro que permite que el peso, el borde reducido al mínimo para facilitar su recubrimiento. Dureza: deberán ser lo suficientemente duras para resistir el rigor del proceso del recubrimiento mínimo 3.0 KP. No debe tener ninguna imperfección física, ni polvo, ni superficie lisa. Color: característico del producto Aroma: chocolate Sabor: Semiamargo REQUISITOS ESPECIFICOS: EMPAQUE Y ROTULADO: En bolsa resellable que conserve las características organolépticas del producto, rotulado con el nombre del producto, nombre del productor empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa por 1000 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: UCHUVA DESHIDRATADA RECUBIERTA DE CHOCOLATE ORIGEN HUILA

2. CODIGO UNSPSC: 502320000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Uchuva deshidratada recubierta de chocolate REQUISITOS GENERALES: Cacao al 60 %, cuerpos independientes, con el máximo diámetro que permite que el peso, el borde reducido al mínimo para facilitar su recubrimiento. Dureza: deberán ser lo suficientemente duras para resistir el rigor del proceso del recubrimiento mínimo 3.0 KP. No debe tener ninguna imperfección física, ni polvo, ni superficie lisa. Color: característico del producto Aroma: chocolate Sabor: Semiamargo REQUISITOS ESPECIFICOS: EMPAQUE Y ROTULADO: En bolsa resellable que conserve las características organolépticas del producto, rotulado con el nombre del producto, nombre del productor empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Paquete x 1000 gramos

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GRAJEAS FRUTAS SECA - BANANO RECUBIERTO DE CHOCOLATE

2. CODIGO UNSPSC: 50320000
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Trozos de banano deshidratado recubierta de chocolate REQUISITOS GENERALES: Cacao al 60 %, cuerpos independientes, con el máximo diámetro que permite que el peso, el borde reducido al mínimo para facilitar su recubrimiento. Dureza: deberán ser lo suficientemente duras para resistir el rigor del proceso del recubrimiento mínimo 3.0 KP. No debe tener ninguna imperfección física, ni polvo, ni superficie lisa. Color: característico del producto Aroma: chocolate Sabor: Semiamargo EMPAQUE Y ROTULADO: En bolsa resellable que conserve las características organolépticas del producto, rotulado con el nombre del producto, nombre del productor empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa 1000gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SAL NEGRA

2. CODIGO UNSPSC: 50171551
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Es la sal de cristal de roca, un producto 100% orgánico y natural, recibe ese nombre por su coloración y presenta un distintivo sabor sulfuroso. REQUISITOS GENERALES: Aspecto: Cristales de sal negra Color: Morado-pardo Olor: Característico del producto. Exento de olores atípicos. Sabor: Salado. Distintivo sabor sulfuroso. Textura: Típica del producto en grano. Otras: Ausencia materias extrañas REQUISITOS ESPECIFICOS: Producto apto para el consumo humano EMPAQUE Y ROTULADO: Bolsa resellable que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. En varias presentaciones.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa de 250gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: HOJAS DE TÉ

2. CODIGO UNSPSC: 50201710
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Hojas secas de té para preparar infusiones de té verde, rojo, blanco, negro. Producto no modificado genéticamente. REQUISITOS GENERALES: Color: característico según el té Olor: característico Aspecto: fragmentos de hojas del té color característico según él té REQUISITOS ESPECIFICOS: Producto apto para el consumo humano, Natural, libre de aditivos o químicos en el proceso EMPAQUE Y ROTULADO: Bolsa resellable que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. En varias presentaciones

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

5. UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa 250 gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: JABON LIMPIADOR MAQUINA DE CAFE

2. CODIGO UNSPSC: 42281704
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION:
Jabón especialmente diseñado para la limpieza diaria de la máquina de espresso y los portaflitros que usa carbonato de disodio, composto de proxido de hidrogeno <20% dodecilbencenosulfonato de sodio, puro <5%, carbonato de sodio <5%.

REQUISITOS GENERALES:
Color: blanco.
Olor: Característico del producto.
Aspecto: granulado

REQUISITOS ESPECIFICOS:
El producto está catalogado y etiquetado según las directrices de la CEE/Reglamento sobre sustancias peligrosas. Deberán observarse las medidas preventivas usuales para la manipulación de productos químicos.

EMPAQUE Y ROTULADO:
frasco de plástico que conserve las características el producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	frasco x 900 gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al producto, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: HELADO DE LECHE DE ALMENDRAS Y YACÓN	
2. CODIGO UNSPSC: 50192303 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** DESCRIPCION: Helado vegano que contiene yuca, yacón, leche de almendras y frutas orgánicas, REQUISITOS GENERALES: Color: característico a la fruta Olor: Característico a la fruta Sabor: Característico Aspecto: cremoso. REQUISITOS ESPECIFICOS: Producto Natural 100% Puro - Libre de Aditivos EMPAQUE Y ROTULADO: Empaque que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. En varias presentaciones. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Recipiente por 70 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	(Producto Natural 100% Puro - Libre de Aditivos El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

	al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: YOGURT GRIEGO SIN DULCE

2. CODIGO UNSPSC: 50131701
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, mediante el cultivo mixto de Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus termophilus, con pH inferior a 4,6. El conjunto de microorganismos productores de la fermentación láctica debe ser viable y estar presente en la parte láctea del producto final en una cantidad mínima de 1x107 unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro REQUISITOS GENERALES: Color: Blanco Olor: Característico al lactofermentado Aspecto: cremoso REQUISITOS ESPECIFICOS: Producto apto para el consumo humano 100% puras y sin químicos, sin azúcar. EMPAQUE Y ROTULADO: En envase que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Pote por 500 gramos

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AMARETTO

2. CODIGO UNSPSC: 50202206
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: El amaretto combina el dulzor de los huesos de albaricoque con el amargo de las almendras los cuales están acompañados por alcohol puro, azúcar caramelizado y la esencia de diecisiete plantas y frutas aromáticas entre las que destaca de forma especial la vainilla, aunque tiene también melocotón (durazno) y cereza. Su graduación alcohólica suele rondar los 25 grados y no supera en ningún caso los 30 REQUISITOS GENERALES: Color: ambar Sabor: dulce y amargo Olor: aroma a almendras dulces con pasas. REQUISITOS ESPECIFICOS: EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio que conserve sus cualidades organolépticas, aroma y sabor, Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: APERITIVO DE IGUARAYA

2. CODIGO UNSPSC: 50202206
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Hecho a partir del fruto del cactus guajiro, la iguaraya. Este Aperitivo es una bebida artesanal de origen, llena de color y sabor guajiro, que resalta frutas locales de la costa colombiana. REQUISITOS GENERALES: Color: ambar. Olor: aromatico Sabor: Dulce y exotico. Aspecto: liquido REQUISITOS ESPECIFICOS: Envase liso, con etiquetado en perfectas condiciones, decorado con un fleco artesanal hecho por los indígenas wayuu de La Guajira en Colombia, lo cual destaca el compromiso social con la comunidad EMPAQUE Y ROTULADO: Botella que conserva las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. En varias presentaciones.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CERVEZA NEGRA NACIONAL

2. CODIGO UNSPSC: 50202201
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Cerveza tipo lager que proviene de la combinación de maltas tipo caramelo y variedades de malta tostada o rostizada que aportan un color negro con un sabor ligeramente dulce y seco con notas de café y chocolate. REQUISITOS GENERALES: Color: negro Olor: característico Aspecto: liquido REQUISITOS ESPECIFICOS: Producto apto para el consumo humano EMPAQUE Y ROTULADO: En envase de vidrio, que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, sellos, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Envase x 230ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CHAMPAÑA

2. CODIGO UNSPSC: 50202205
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Es un tipo de vino espumoso elaborado conforme al método champenoise en la región de Champaña, es un vino rosado o blanco espumoso elaborado con una mezcla de las uvas chardonnay, meunier, pinot noir, pinot gris, pinot blanc, arbanne y petit meslier con un grado alcohólico de 12.5 % vol REQUISITOS GENERALES: Color: amarillo claro rubio Olor: Característico a manzana verde y citricos. Sabor: Característico a flores blancas y matices minerales. REQUISITOS ESPECIFICOS: EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750ml

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: VODKA IMPORTADO

2. CODIGO UNSPSC: 50202206
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Destilado de granos como el trigo en un proceso de cinco pasos y combinado con agua destilada REQUISITOS GENERALES: Color: transparente Olor: Característico Sabor: Característico Grado de alcohol: 40% vol REQUISITOS ESPECIFICOS: Producto importado EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. Con sus sellos sin levantar.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: COGNAC

2. CODIGO UNSPSC: 5202206
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Es un tipo de brandy que se elabora a partir del vino de uva blanca, el añejamiento se produce en barricas de roble las cuales aportan aromas y sabores REQUISITOS GENERALES: Color: ambar Olor: frutal Aspecto: liquido fluido 40% vol REQUISITOS ESPECIFICOS: EMPAQUE Y ROTULADO: En botella de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial),con sus sellos, fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: COUNTREAU

2. CODIGO UNSPSC: 50202206
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Es un licor destilado a base de cáscaras de naranjas. REQUISITOS GENERALES: Color: transparente Sabor: dulce y amargo a la naranja Olor: característico del mismo producto. Textura: aceitoso REQUISITOS ESPECIFICOS: EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Curazao azul

2. CODIGO UNSPSC: 50202206
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Licor elaborado por maceración en alcohol de las cortezas amargas de una variedad de naranja llamada Citrus curassaviensis, originaria de la isla de Curaçao, en el Caribe. REQUISITOS GENERALES: Color: Azul intenso Olor: Fresco a naranja. Sabor: dulce y naranja amarga curazao Aspecto: Polvo. REQUISITOS ESPECIFICOS: EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. Sellos.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GINEBRA

2. CODIGO UNSPSC: 50202206
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: Destilado de 4 botánicos, el enebro, cilantro (semillas), regaliz y raíz de angélica, en la que el enebro predomina y leves toques aromáticos del resto de botánicos. REQUISITOS GENERALES: Color: Cristalina Olor: notas cítricas con aromaticos Sabor: Suave, equilibrado, seco 43,1% vol REQUISITOS ESPECIFICOS: EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio, que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, sellos de la empresa peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	☐	Pública Clasificada	☐	Pública Reservada	☐

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GRAPPA

2. CODIGO UNSPSC: 50202206
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

DESCRIPCION: La Grappa Garzón es un destilado de orujo elaborada 100% a partir de uvas Tannat. El proceso de elaboración es realizado en alambique de cobre, mediante un triple proceso de destilación. REQUISITOS GENERALES: Color: Cristalino. Olor: afrutados con un toque de vainilla. Sabor: notas de uva, madera, frutas, alcohol dulce y vainilla. REQUISITOS ESPECIFICOS: EMPAQUE Y ROTULADO: Botella de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento, así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Adrian Lopez Gonzalez

Instructor

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: HUMO LIQUIDO**

2. **CODIGO UNSPSC: 50170000**

3. **imagen**



DESCRIPCIÓN:

Condimento líquido obtenido por la condensación del humo generado por la combustión controlada de maderas duras. Se utiliza para proporcionar sabor y aroma ahumado a carnes, salsas y productos procesados.

REQUISITOS GENERALES:

Líquido transparente a marrón oscuro.
Olor y sabor característico ahumado.
Libre de sedimentos o partículas extrañas.
No debe contener sustancias prohibidas ni contaminantes.

REQUISITOS ESPECÍFICOS:

pH: entre 2.0 y 3.5
Libre de hidrocarburos aromáticos policíclicos en niveles superiores a los permitidos por norma.
Debe cumplir con límites microbiológicos establecidos por la normatividad vigente.

EMPAQUE Y ROTULADO:

Envasado en recipiente plástico o vidrio grado alimenticio herméticamente cerrado.
Rotulado conforme a la Resolución 5109 de 2005.
Debe incluir nombre del producto, lote, fecha de vencimiento y contenido neto.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Frasco x 500ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	**BPM – Decreto 3075 de 1997** **Normatividad sanitaria vigente INVIMA.**

Elaboró:



Julio César González A.
Instructor Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: INULINA**

2. **CODIGO UNSPSC:**
3. **Imagen**



DESCRIPCIÓN:

Fibra dietaria soluble obtenida principalmente de la raíz de achicoria (Cichorium intybus). Se utiliza como ingrediente funcional en alimentos por su efecto prebiótico y como sustituto parcial de grasa o azúcar.

REQUISITOS GENERALES:

Polvo fino blanco o ligeramente crema.
Sabor neutro o ligeramente dulce.
Libre de humedad excesiva, impurezas o contaminación microbiológica.
Debe ser apta para consumo humano.

REQUISITOS ESPECÍFICOS:

Contenido de fibra dietaria: mínimo 85%
Humedad: máximo 5%

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Solubilidad adecuada en agua.
Debe cumplir con límites de metales pesados y contaminantes según normativa vigente.

EMPAQUE Y ROTULADO:

Empacado en bolsa aluminizada o material grado alimenticio que garantice su estabilidad.
Rotulado conforme a la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 (rotulado nutricional).
Debe indicar contenido neto, lote, fecha de fabricación y vencimiento.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	LB
6. CERTIFICACION CALIDAD	Cumplir con BPM – Decreto 3075 de 1997 Normatividad INVIMA vigente.

Elaboró:



Julio César González A.
Instructor Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: HARINA DE ALMENDRAS

6. CODIGO UNSPSC: 50221301

7. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Almendra 100% pura molida, presentada en forma de polvo granulado fino de almendra, de color marfil en la calidad repelada o mezcla de color marrón en la calidad con piel, sabor típico de la almendra, libre de sabores extraños o no naturales.

Características físicas y organolépticas:

La harina de almendras se presenta como un polvo ligeramente granular, homogéneo y libre de cuerpos extraños. Su color varía entre blanco marfil cuando proviene de almendra repelada y marrón claro cuando se elabora con piel. A 25 °C mantiene un aspecto limpio, seco y suelto. El sabor es característico de la almendra, suave y ligeramente dulce, el olor corresponde al fruto seco fresco y no rancio. La textura es fina, con ligera sensación oleosa al tacto, no se permite alteración de la matriz proteica ni presencia de partículas extrañas.

Requisitos técnicos:

Harina de almendras producto obtenido a partir de la molienda de almendras

- almendra sana, limpia y libre de contaminantes físicos, químicos y biológicos.
- Contenido de humedad máximo 8%.
- El contenido de grasa corresponde al aceite natural de la almendra, sin extracción ni adición de grasas externas.
- Proteína mínimo 18%.
- libre de cuerpos extraños, sin presencia de insectos, hongos o rancidez.
- ácido oleico máximo 0.2%

- no exceder los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas (LMR) establecidos por normativa vigente. - no se permite la adición de conservantes, colorantes ni saborizantes. **Empaque y rotulado:** Envase en bolsas plásticas de grado alimenticio (PE o PP) o envases laminados con cierre hermético, que garanticen la conservación durante el transporte y almacenamiento. Rótulos en papel u otro material adherido al envase, información obligatoria: nombre del producto, ingredientes, lote, fecha de elaboración y fecha de vencimiento en lugar visible, condiciones de almacenamiento y datos del fabricante.	
8. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	gramos (g)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Resolución 5109 de 2005 Resolución 333 de 2011 Resolución 2154 de 2012 Resolución 2906 de 2007 NTC 254 NTC 255 NTC 264

Elaboró:



Julio César González A.
Instructor Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

9. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: HARINA DE ARROZ

10. CODIGO UNSPSC: 50171902

11. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Harina obtenida del grano de arroz (Oriza sativa) de textura muy fina y color blanco, que se utiliza principalmente como espesante o como base de amasijos tradicionales.

Características físicas y organolépticas:

Producto libre de colores extraños, presencia de hongos No debe presentar grumos, ni presencia de elementos extraños como raíces, cuerpos de animales o larvas.

Requisitos técnicos:

El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Acidez expresada como ácido oleico, en %: 0,3 máximo. Humedad y materia volátil % m/m: 0,1 máximo. Y debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 258. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social

Empaque y rotulado:

Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas

12. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	KILOGRAMOS(KG)

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	
6. CERTIFICACION CALIDAD		NTC 4423 Resolución 4241 de 1991			

Elaboró:



Julio César González A.
Instructor Escuela Gastronómica CBA

13. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: HARINA DE CENTENO

14. CODIGO UNSPSC: 50221303

15. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Esta harina se obtiene a partir de la molienda del grano de centeno entero. Presentación. Bolsa x

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

libra**.**

Características físicas y organolépticas:

Color característico. Olor propio del cereal. Textura fina.

Requisitos técnicos: Alto contenido de proteínas. Contiene gluten en menor cantidad que el trigo. Aporta vitaminas del grupo B, minerales y fibra.

Empaque y rotulado:

Empacado en bolsa que garantice la conservación del producto.

16. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	LIBRA
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC.267

Elaboró:



Julio César González A.
Instructor Escuela Gastronómica CBA

17. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:** Harina De Maíz Amarillo Cruda

18. CODIGO UNSPSC: 50221303

19. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



GENERAL: Esta harina es molida en piedra y se describe como cruda, ideal para amasijos como almojábanas

- **Características físicas y organolépticas**: Color: Presenta un tono amarillo brillante y uniforme, que puede variar desde un amarillo suave hasta un naranja intenso dependiendo de la variedad del grano. Este color se debe a su alto contenido de carotenoides.
- •Olor: Debe tener un aroma suave, fresco y característico al cereal. Un olor rancio o muy fuerte puede indicar que las grasas naturales del germen se han oxidado.
- •Sabor: En su estado crudo, posee un sabor ligeramente dulce y herbáceo, propio del maíz. No debe presentar sabores amargos, ácidos ni extraños.
- •Textura: Es un polvo fino y fluido, similar a la harina de trigo, pero con una granulosidad sutil al tacto si es molida en piedra. Al ser cruda, debe sentirse seca y libre de grumos compactos o humedad excesiva.
- •Apariencia: Se observa como un polvo homogéneo, desprovisto de puntos negros (impurezas) o materias extrañas visibles.

Requisitos técnicos: La harina debe estar libre de contaminantes para garantizar la seguridad del consumidor, cumpliendo con las normativas sanitarias colombianas (Resolución 2674).

Empaque y rotulado: Conservar en bodegas frescas, secas y ventiladas, sobre estibas, alejado de productos con olores fuertes. Su vida útil estimada es de **4 a 6 meses**.

20. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1055

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Elaboró:

Julio César González A.
Instructor Escuela Gastronómica CBA

21. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:** HARINA DE SAGU

22. CODIGO UNSPSC: 50221303

23. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: La harina de sagú es una excelente fuente de energía, baja en grasas y naturalmente libre de gluten, lo que la hace apta para personas con enfermedad celíaca o sensibilidad al gluten

Características físicas y organolépticas:

Color: Es de un blanco intenso y uniforme. Si presenta tonalidades amarillentas o grises, puede indicar impurezas o un mal proceso de secado.

Olor: Tiene un aroma suave, neutro y fresco. No debe presentar olores rancios, a moho o ácidos, los cuales indicarían degradación del producto.

Sabor: Su sabor es neutro con un ligero matiz dulce residual. Esta neutralidad permite que no interfiera con los sabores de otros ingredientes en recetas dulces o saladas.

Textura al tacto: Es una harina fina y sedosa. Al presionarla entre los dedos, suele producir un ligero "chirrido" característico de los almidones puros de alta calidad.

Requisitos técnicos: Los requisitos técnicos para la harina de sagú abarcan criterios de calidad física, química, higiene y etiquetado, establecidos por normativas alimentarias nacionales e internacionales como la NTC 3228

Empaque y rotulado: El producto debe estar contenido en empaques de grado alimenticio (como polietileno o bolsas de papel que permitan la "respiración" del almidón) que garanticen su protección contra la humedad y contaminantes externos. El rotulado debe presentarse en una etiqueta legible y adherida firmemente,

24. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Lb
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 3228

Elaboró:



Julio César González A.
Instructor Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

25. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: HARINA DE TRIGO

26. CODIGO UNSPSC: 50221002

27. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Harina de trigo producto elaborado con granos de trigo común Triticum aestivum L., o trigo ramificado Triticum compactum host., o combinaciones de ellos por medio de procedimientos de trituración o molienda en los que se separa parte del salvado o germen y el resto se muele hasta darle un grado determinado de finura.

Características físicas y organolépticas: 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

Requisitos técnicos: Requisitos que debe cumplir la harina de trigo Proteína % (m/m): 7%mínimo Humedad % (m/m): 15% máximo. Aflatoxinas máximo 10mg/kg La harina de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 267.

Empaque y rotulado: El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado del producto debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

28. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	El producto se comercializará en bolsa x 1 Kg.
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 267

Elaboró:



Julio César González A.
Instructor Escuela Gastronómica CBA

29. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: HARINA DE TRIGO INTEGRAL

CODIGO UNSPSC: 50221303

30. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Producto obtenido de la zona externa denominada pericarpio del grano de la

especie Triticum aestivum sp. Vulgare la cual es separada y laminada a través de rodillos de giros concéntricos. Se destaca por su rico contenido en fibra, minerales, vitaminas, proteínas y grasa. Harina integral de grano entero. Adaptable a todos los procesos. Aporta los nutrientes y la fibra necesaria para el buen funcionamiento del organismo. Mayor absorción de humedad durante el proceso

Características físicas y organolépticas: características físicas un color oscuro entre beige y café claro, textura más gruesa y áspera por la presencia del salvado, alta capacidad de absorción de agua y formación de masas más densas y menos elásticas Sus características organolépticas incluyen un aroma fuerte y natural con notas a cereal y nuez, sabor más intenso con un ligero toque tostado o terroso, apariencia rústica en las preparaciones y una textura más fibrosa

Requisitos técnicos: debe obtenerse de la molienda del grano completo, conservando todas sus partes, tener humedad menor al 14 % para evitar daños o microorganismos, estar libre de contaminantes físicos y cumplir normas microbiológicas de seguridad, además de mantener un tamaño de partícula uniforme y conservar sus nutrientes como fibra, vitaminas y minerales

Empaque y rotulado: debe garantizar la protección del producto contra la humedad, la luz, los olores y la contaminación externa, por eso normalmente se usa en bolsas de papel resistente, plástico o materiales laminados que ayuden a conservar su calidad El rotulado debe incluir información obligatoria como el nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, fecha de elaboración y vencimiento, número de lote, condiciones de almacenamiento, datos del fabricante, registro sanitario y tabla nutricional

31. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	**KILOGRAMO**
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC. 5945

Elaboró:



Julio César González A.
Instructor Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

32. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA

33. CODIGO UNSPSC: 50221303

34. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Trigo importado: Vitamina B1 y B2, niacina, ácido fólico; hierro, ácido ascórbico; amilasa y azodicarbonamida.

Características físicas y organolépticas: olor: Blanco, Olor: Fécula de Trigo, Sabor: Simple, Textura: Suave Humedad: 13.00 % máx. Acidez: 0.16 % máx. (exp.en H 2SO4). Cenizas: 0.65 – 1.00 %.

Requisitos técnicos: Polvo o harina sin aglutinante 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. Debe mantenerse empacada en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación. La harina de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 267

Empaque y rotulado: El producto se debe almacenar en un área fresca, seca, que permita que sea protegido contra exposiciones para calentar, una humedad, olores extranjeros y otros contaminantes

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

35. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Bulto X 50 Kg; Bolsa X 1 Kg, 05 Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 267 - HARINA DE TRIGO. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.

Elaboró:



Julio César González A.
Instructor Escuela Gastronómica CBA

36. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:** LECHE CONDENSADA
37. CODIGO UNSPSC: 50131702
38. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**



GENERAL: La leche condensada es un producto lácteo espeso y dulce, popularmente usado en postres y bebidas, que se obtiene al extraer agua de la leche y añadir azúcar

Características físicas y organolépticas:

Color: Oscila entre un blanco amarillento y un tono marfil o crema. Un color excesivamente oscuro puede indicar envejecimiento o caramelizarían no deseada.

Sabor: Intensamente dulce y agradable. No debe presentar sabores amargos, rancios o metálicos.

Olor: Característico de la leche procesada, suave y libre de aromas extraños (como fermentación o moho).

Textura y Cuerpo: Es una mezcla homogénea y viscosa. Debe ser suave al paladar, sin presencia de cristales de azúcar perceptibles

Requisitos técnicos: Los requisitos técnicos para la leche condensada azucarada aseguran su calidad nutricional, estabilidad y seguridad alimentaria. En el ámbito regional (como en Colombia bajo la Resolución 2310 de 1986

Empaque y rotulado: El empaque y rotulado de la leche condensada en Colombia se rige por normas técnicas y sanitarias estrictas (como la NTC 879 y la Resolución 5109 de 2005)

39. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Galón x 3,6Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 879

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN			
P	X		

Julio César González A
Instructor Escuela Gastronómica CBA

Elaboró:

40. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LECHE DE ALMENDRAS

41. CODIGO UNSPSC: 50202307

42. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO:** Producto alimenticio apto para consumo humano, elaborado bajo condiciones higiénico-sanitarias conforme normativa sanitaria colombiana vigente.

IMAGEN:



GENERAL: Producto clasificado como Lácteo vegetal. Debe cumplir condiciones de inocuidad, calidad y estabilidad según Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013.

Características físicas y organolépticas: Apariencia característica del producto, libre de cuerpos extraños.

Color propio según su naturaleza. Olor característico sin signos de deterioro. Sabor propio del alimento. Textura conforme a su tipo. Requisitos técnicos: Cumplir parámetros microbiológicos según Resolución 2674 de 2013. Registro Sanitario INVIMA obligatorio. Acidez y composición conforme NTC aplicable. **Empaque y rotulado:** Envase grado alimenticio herméticamente sellado.
43. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Litro (L)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 3075 de 1997 (BPM). Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. NTC aplicables según tipo de alimento.

Elaboró:



Julio César González A.
Instructor Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

44. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LECHE DE CABRA

45. CODIGO UNSPSC: 50202307

46. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Producto clasificado como Lácteo. Debe cumplir condiciones de inocuidad, calidad y estabilidad según Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013.

Características físicas y organolépticas: Apariencia característica del producto, libre de cuerpos extraños.
Color propio según su naturaleza.
Olor característico sin signos de deterioro.
Sabor propio del alimento.
Textura conforme a su tipo.

Requisitos técnicos: Cumplir parámetros microbiológicos según Resolución 2674 de 2013.
Registro Sanitario INVIMA obligatorio.
Acidez y composición conforme NTC aplicable.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Empaque y rotulado: Envase grado alimenticio herméticamente sellado. Rotulado conforme Resolución 5109 de 2005.	
47. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Litro (L)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 3075 de 1997 (BPM). Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. NTC aplicables según tipo de alimento.

Elaboró:



Julio César González A.
Instructor Escuela Gastronómica CBA

DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LECHE DE VACA DESLACTOSADA **48.**
49. CODIGO UNSPSC: 50131701
50. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

IMAGEN:



GENERAL: Producto clasificado como Lácteo. Debe cumplir condiciones de inocuidad, calidad y estabilidad según Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013.

Características físicas y organolépticas: Apariencia característica del producto, libre de cuerpos extraños.
Color propio según su naturaleza.
Olor característico sin signos de deterioro.
Sabor propio del alimento.
Textura conforme a su tipo.

Requisitos técnicos: Cumplir parámetros microbiológicos según Resolución 2674 de 2013.
Registro Sanitario INVIMA obligatorio.
Acidez y composición conforme NTC aplicable.

Empaque y rotulado: Envase grado alimenticio herméticamente sellado.
Rotulado conforme Resolución 5109 de 2005.

51. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Litro (L)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 3075 de 1997 (BPM). Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. NTC aplicables según tipo de alimento.

Elaboró:



Julio César González A.
Instructor Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

52. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:** LECHE EN POLVO DESCREMADA

53. CODIGO UNSPSC: 50131704

54. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Producto clasificado como Lácteo. Debe cumplir condiciones de inocuidad, calidad y estabilidad según Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013.

Características físicas y organolépticas: Apariencia característica del producto, libre de cuerpos extraños.
Color propio según su naturaleza.
Olor característico sin signos de deterioro.
Sabor propio del alimento.
Textura conforme a su tipo.

Requisitos técnicos: Cumplir parámetros microbiológicos según Resolución 2674 de 2013.
Registro Sanitario INVIMA obligatorio.
Acidez y composición conforme NTC aplicable.

Empaque y rotulado: Envase grado alimenticio herméticamente sellado.
Rotulado conforme Resolución 5109 de 2005.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

55. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramo (kg)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 3075 de 1997 (BPM). Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. NTC aplicables según tipo de alimento.

Elaboró:



Julio César González A.
Instructor Escuela Gastronómica CBA

56. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LECHE EN POLVO

57. CODIGO UNSPSC: 50131704

58. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

GENERAL: Producto clasificado como Lácteo. Debe cumplir condiciones de inocuidad, calidad y estabilidad según Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013. **Características físicas y organolépticas:** Apariencia característica del producto, libre de cuerpos extraños. Color propio según su naturaleza. Olor característico sin signos de deterioro. Sabor propio del alimento. Textura conforme a su tipo. **Requisitos técnicos**: Cumplir parámetros microbiológicos según Resolución 2674 de 2013. Registro Sanitario INVIMA obligatorio. Acidez y composición conforme NTC aplicable. **Empaque y rotulado:** Envase grado alimenticio herméticamente sellado. Rotulado conforme Resolución 5109 de 2005.
59. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramo (kg)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 3075 de 1997 (BPM). Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. NTC aplicables según tipo de alimento.

Elaboró:



Julio César González A.
Instructor Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

60. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LENTEJA

61. CODIGO UNSPSC: 50221001

62. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Producto clasificado como Leguminosa. Debe cumplir condiciones de inocuidad, calidad y estabilidad según Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013.

Características físicas y organolépticas: Apariencia característica del producto, libre de cuerpos extraños.
Color propio según su naturaleza.

Olor característico sin signos de deterioro.

Sabor propio del alimento.

Textura conforme a su tipo.

Requisitos técnicos: Humedad máxima ≤ 14%.
Libre de plagas y materias extrañas.

Cumplir NTC para granos y cereales.

Empaque y rotulado: Envase grado alimenticio herméticamente sellado.
Rotulado conforme Resolución 5109 de 2005.

63. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramo (kg)

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 3075 de 1997 (BPM). Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. NTC aplicables según tipo de alimento.

Elaboró:

Julio César González A.
Instructor Escuela Gastronómica CBA

64. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:** LEVADURA FRESCA

65. CODIGO UNSPSC: 50181708

66. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

GENERAL: Producto clasificado como Levadura. Debe cumplir condiciones de inocuidad, calidad y estabilidad según Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013.

Características físicas y organolépticas: Apariencia característica del producto, libre de cuerpos extraños.
Color propio según su naturaleza.

Olor característico sin signos de deterioro.

Sabor propio del alimento.

Textura conforme a su tipo.

Requisitos técnicos: Actividad fermentativa garantizada.
Empaque y rotulado: Envase grado alimenticio herméticamente sellado.

67. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramos (kg)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 3075 de 1997 (BPM). Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. NTC aplicables según tipo de alimento.

Elaboró:



Julio César González A.
Instructor Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

68. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LYCHEES EN LATA

69. CODIGO UNSPSC: 50171904

70. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Producto clasificado como Conserva. Debe cumplir condiciones de inocuidad, calidad y estabilidad según Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013.
Características físicas y organolépticas: Apariencia característica del producto, libre de cuerpos extraños.
Color propio según su naturaleza

Olor característico sin signos de deterioro.

Sabor propio del alimento.

Textura conforme a su tipo.

Requisitos técnicos: Envase hermético esterilizado.
Tratamiento térmico adecuado.

Empaque y rotulado: Envase grado alimenticio herméticamente sellado.
Rotulado conforme Resolución 5109 de 2005.

71. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Lata
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 3075 de 1997 (BPM). Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. NTC aplicables según tipo de alimento.

Elaboró:



Julio César González A.
Instructor Escuela Gastronómica CBA

72. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MACADAMIA
73. CODIGO UNSPSC: 50101716
74. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

IMAGEN:



GENERAL: Producto clasificado como Fruto seco. Debe cumplir condiciones de inocuidad, calidad y estabilidad según Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013.

Características físicas y organolépticas: Apariencia característica del producto, libre de cuerpos extraños.
Color propio según su naturaleza.

Olor característico sin signos de deterioro.

Sabor propio del alimento.

Textura conforme a su tipo.

Requisitos técnicos: Humedad máxima ≤ 10%.
Libre de aflatoxinas conforme INVIMA.

Empaque y rotulado: Envase grado alimenticio herméticamente sellado.

75. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramo (kg)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 3075 de 1997 (BPM). Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. NTC aplicables según tipo de alimento.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN			
P	X		

Julio César González A.
Instructor Escuela Gastronómica CBA

Elaboró:

76. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:** MACARRÓN CORTO
77. CODIGO UNSPSC: 50192900
78. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL**: Producto clasificado como Pasta. Debe cumplir condiciones de inocuidad, calidad y estabilidad según Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013. **Características físicas y organolépticas**: Apariencia característica del producto, libre de cuerpos extraños. Color propio según su naturaleza. Olor característico sin signos de deterioro.

Sabor propio del alimento. Textura conforme a su tipo. **Requisitos técnicos**: Humedad máxima ≤ 13%. Elaborado con sémola de trigo fortificada. Cumplir NTC 1055. **Empaque y rotulado:** Envase grado alimenticio herméticamente sellado. Rotulado conforme Resolución 5109 de 2005.
79. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramo (kg)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 3075 de 1997 (BPM). Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. NTC aplicables según tipo de alimento.

Elaboró:



Julio César González A.
instructor Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

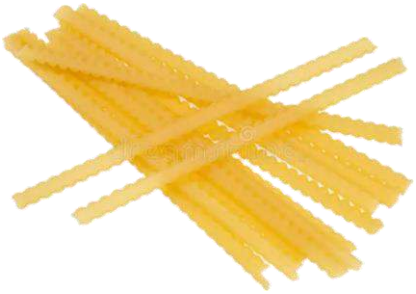
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

80. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:** MACARRÓN LARGO

81. CODIGO UNSPSC: 50192900

82. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Producto clasificado como Pasta. Debe cumplir condiciones de inocuidad, calidad y estabilidad según Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013.

Características físicas y organolépticas: Apariencia característica del producto, libre de cuerpos extraños.
Color propio según su naturaleza.

Olor característico sin signos de deterioro.

Sabor propio del alimento.

Textura conforme a su tipo.

Requisitos técnicos: Humedad máxima ≤ 13%.
Elaborado con sémola de trigo fortificada.

Cumplir NTC 1055.

Empaque y rotulado: Envase grado alimenticio herméticamente sellado.
Rotulado conforme Resolución 5109 de 2005.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

83. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramos (kg)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 3075 de 1997 (BPM). Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. NTC aplicables según tipo de alimento.

Elaboró:



Julio César González A.
Instructor Escuela Gastronómica CBA

84. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:** MAÍZ PETO
85. CODIGO UNSPSC: 50221001
86. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**



GENERAL: Producto clasificado como Cereal. Debe cumplir condiciones de inocuidad, calidad y estabilidad según Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013.

Características físicas y organolépticas: Apariencia característica del producto, libre de cuerpos extraños.
Color propio según su naturaleza.

Olor característico sin signos de deterioro.

Sabor propio del alimento.

Textura conforme a su tipo.

Requisitos técnicos: Humedad máxima ≤ 14%.
Libre de plagas y materias extrañas.

Cumplir NTC para granos y cereales.

Empaque y rotulado: Envase grado alimenticio herméticamente sellado.
Rotulado conforme Resolución 5109 de 2005.

87. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramos (kg)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 3075 de 1997 (BPM). Resolución 2674 de 2013.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	
		Resolución 5109 de 2005. NTC aplicables según tipo de alimento.			

Elaboró:



Julio César González A.
Instructor Escuela Gastronómica CBA

88. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MALVACHURROS DE COLORES
89. CODIGO UNSPSC: 50192100
90. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:** 

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

GENERAL: Producto clasificado como Confitería. Debe cumplir condiciones de inocuidad, calidad y estabilidad según Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013.

Características físicas y organolépticas: Apariencia característica del producto, libre de cuerpos extraños.
Color propio según su naturaleza.

Olor característico sin signos de deterioro.

Sabor propio del alimento.

Textura conforme a su tipo.

Requisitos técnicos: Cumplir límites de aditivos permitidos.
Libre de contaminación microbiológica.

Empaque y rotulado: Envase grado alimenticio herméticamente sellado.
Rotulado conforme Resolución 5109 de 2005.

91. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Kilogramos (kg)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 3075 de 1997 (BPM). Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005. NTC aplicables según tipo de alimento.

Elaboró:



Julio César González A.
Instructor Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

92. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: HARINA DE CENTENO

93. CODIGO UNSPSC: 50221303

94. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Esta harina se obtiene a partir de la molienda del grano de centeno entero. Presentación. Bolsa x libra**.**

Características físicas y organolépticas:

Color característico. Olor propio del cereal. Textura fina.

Requisitos técnicos: Alto contenido de proteínas. Contiene gluten en menor cantidad que el trigo. Aporta vitaminas del grupo B, minerales y fibra.

Empaque y rotulado:

Empacado en bolsa que garantice la conservación del producto.

95. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	LIBRA
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC.267

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Elaboró:



Julio César González A.
Instructor Escuela Gastronómica CBA

96. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Harina de garbanzo

97. CODIGO UNSPSC: 50221303

98. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Harina obtenida a partir de la trituración de garbanzos secos, reducidos a polvo fino. Presentación: bolsa x libra.

Características físicas y organolépticas:

Color y olor característico del producto. Textura fina. Consistencia homogénea. Libre de infestaciones y materiales extraños.

Requisitos técnicos: Alto contenido de proteínas vegetales, fibra, hierro y vitaminas del grupo

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

B. Alto contenido de lecitina. No contiene gluten. **Empaque y rotulado:** Empacado en bolsa atóxica que garantice la conservación del producto. Rotulado conforme a la normativa vigente.
99. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	Libra
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 923

Elaboró:



Julio César González A.
Instructor Escuela Gastronómica CBA

100.	**DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: HARINA DE LENTEJA**
101.	**CODIGO UNSPSC: 50221303**
102.	**DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**
IMAGEN:	

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES



GENERAL:

Harina obtenida de la molienda de lentejas sin vaina. Presentación: bolsa x libra.

Características físicas y organolépticas:

Color característico. Olor propio del grano. Textura fina. Producto seco y limpio.

Requisitos técnicos: Alto contenido de proteínas y hierro. Apta para dietas vegetarianas.

Empaque y rotulado: Empacado en bolsa que proteja el producto de humedad y contaminación.

103. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA:	Libra
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 923

Elaboró:



Julio César González A.
Instructor Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

104. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: HARINA PRECOCIDA PARA AREPAS

105. CODIGO UNSPSC: 50221002

106. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



DESCRIPCIÓN:

- La harina de maíz precocida blanca o amarilla e un producto obtenido a partir del endospermo de Granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de Limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda

- REQUISITOS GENERALES:

  Características sensoriales de la harina de maíz precocido:

- Olor: característico del maíz precocido.

- Color: blanco o amarillo depende de la variedad.

- Sabor: ligeramente dulce propio del maíz precocido.
- Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo.

- No se permite el uso de conservantes. La harina de maíz precocida debe estar libre de impurezas, Presencia de plagas y olor extraño objetable. La harina de maíz precocido

debe mantenerse Empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación.La harina de Maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o Cualquier otro olor o sabor objetables.

- REQUISITOS ESPECIFICOS:
- Requisitos que debe cumplir la harina de maíz precocida:
- Proteína % (m/m): 6% mínimo.
- Humedad % (m/m): 13% máximo.
- La harina de maíz precocido debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3594.
- EMPAQUE Y ROTULADO:
- El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que Aseguren su conservación. El empaque y rotulado debe cumplir con lo establecido en la NTC 421.
-

107. PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA:	El producto se comercializará en paquete de 500 gramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	**NTC 3594**

Elaboró:



Julio César González A.
Instructor Escuela Gastronómica CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Dieta de larvas -Salvado de trigo	
2. CODIGO UNSPSC: 10121501	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **Salvado de trigo** **IMAGEN:**  **GENERAL:** Subproducto natural obtenido de la molienda del grano de trigo (Triticum spp.). Material sólido seco, de textura granulada fina, color marrón claro a oscuro y olor característico suave, libre de moho, insectos, impurezas o contaminantes visibles. Debe contar con contenido de humedad controlado (≤ 14 %) para evitar proliferación microbiana y garantizar estabilidad durante el almacenamiento. El producto debe ser apto para uso alimenticio o experimental, no adulterado, y suministrado en empaque sellado que proteja de la humedad y contaminación, manteniéndose en lugar seco y ventilado para conservar sus propiedades físicas y nutricionales. Presentación de 1 Kilogramo. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de tres (3) meses por defectos.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: . Humedad máxima del 14 %, estar libre de moho, insectos, larvas, cuerpos extraños y olores anormales, con textura granulada uniforme y color marrón claro a oscuro característico del producto natural. Deberá garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, no estar adulterado ni mezclado con otros materiales, y conservar estabilidad física durante su almacenamiento en condiciones secas y ventiladas. El producto debe ser apto para la formulación de dietas en cría de Galleria mellonella, asegurando calidad constante entre lotes y trazabilidad mediante identificación de lote y fecha de producción. Presentación de 1 Kilogramo.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilo
6. CERTIFICACION CALIDAD	Certificado de calidad del lote, identificación de número de lote y fecha de producción, y cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Elaboró:

Aldemar Vargas Medina
AREA Ambiental
Fecha: 16 de enero de 2026

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Dieta de larvas – Miel de abejas natural	
2. CODIGO UNSPSC: 50192403	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **Miel de abejas natural sin conservantes** **IMAGEN:**  **GENERAL:** Miel de abejas 100%Natural x 600 gr presentación. No contiene conservantes, olorantes y aromatizantes artificiales, obtenido mediante procesos de extracción en frío y filtración mecánica para preservar sus propiedades enzimáticas y nutricionales. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de tres (3) meses por defectos.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: Garantizar un producto fresco, de calidad de acuerdo con las especificaciones técnicas que permita el crecimiento y reproducción eficiente de larvas.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco 600 gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	Garantía de calidad del alimento. Cumple con todos los estándares de calidad en el producto bajo la normatividad INVIMA 2674.

Elaboró:

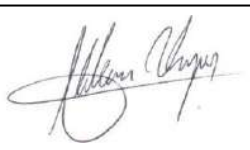
Aldemar Vargas Medina
AREA Ambiental
Fecha: 16 de enero de 2026

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Dieta de larvas – Glicerina tipo alimenticio
2. CODIGO UNSPSC: 51171608
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **Glicerina tipo alimenticio** **IMAGEN:**  **GENERAL:** Líquido viscoso, incoloro, inodoro y de sabor ligeramente dulce, de origen vegetal o sintético purificado, con grado de pureza apto para uso alimentario y aplicaciones experimentales. Se caracteriza por su alta solubilidad en agua, estabilidad química y capacidad humectante. Debe presentar pureza mínima del 99 %, estar libre de impurezas visibles y contaminantes, y cumplir con especificaciones de calidad para grado alimenticio. Se suministra en envase hermético, resistente y debidamente rotulado con número de lote y fecha de producción, garantizando su conservación en condiciones secas y a temperatura ambiente. Presentación de 1 Litro. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de tres (3) meses por defectos.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: Presentar pureza mínima del 99 %, aspecto líquido viscoso, incoloro, transparente, libre de partículas visibles, sedimentos u olores extraños. Deberá contar con densidad aproximada de 1,25 g/mL a 20 °C y pH neutro (aprox. 5,0–7,5 en solución acuosa), garantizando estabilidad química. El producto deberá estar libre de contaminantes físicos, químicos o microbiológicos, contar con identificación de lote y fecha de producción, y mantener sus propiedades durante el almacenamiento en envase hermético, protegido de la luz y la humedad.

5. UNIDAD DE MEDIDA	Litro
6. CERTIFICACION CALIDAD	Garantía de calidad del alimento. Cumple con todos los estándares de calidad en el producto bajo la normatividad INVIMA 2674.

Elaboró:



Aldemar Vargas Medina
AREA Ambiental
Fecha: 16 de enero de 2026

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PECHO DE RES O BRISKET IMPORTADO

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

1. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: el corte de carne correspondiente al pecho de la vaca, ubicado en la zona pectoral inferior, entre las patas delanteras, justo debajo del cuello y la aguja.

Características físicas y organolépticas: Al corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante, con grasa de color blanco nacarado y suaves irisaciones amarillentas, distribuida homogéneamente. Su textura es suave y con músculo de grano fino.

Requisitos técnicos: La carne debe provenir de plantas autorizadas y superar inspecciones médico-veterinarias para asegurar la ausencia de enfermedades, incluyendo control de olores y estado del desangrado. Refrigerado: Mantener a temperaturas de refrigeración adecuadas para su conservación.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Pecho de Res, Brisket). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos

6. CERTIFICACION CALIDAD	(CAB) Certified Angus Beef USDA Choice/Prime

ELABORÓ:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PECHO DE RES – DESCARGUE NACIONAL

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carne de bovino (Bos taurus), corte primario de pecho, deshuesado, refrigerado, de origen nacional.

IMAGEN:



GENERAL: Corte del cuarto delantero del bovino, apto para procesos térmicos prolongados Es un corte de segunda, está constituido por el musculo cutáneo abdominal que cubre parte del abdomen y el tórax. Se localiza en el cuarto delantero (brazo).

Características físicas y organolépticas: Son piezas individuales limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor, característico de la carne, color rojo cereza brillante. Textura blanda firme al tacto y superficie sin babosidad. El corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante**,**

Requisitos técnicos: La carne debe provenir de plantas autorizadas y superar inspecciones médico-veterinarias para asegurar la ausencia de enfermedades, incluyendo control de olores y estado del desangrado. Refrigerado: Mantener a temperaturas de refrigeración adecuadas para su conservación.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Pecho de res). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Registro sanitario INVIMA del proveedor, BPM, cadena de frío. Empacado al vacio

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MORRILLO DE RES

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carne de bovino (Bos taurus), corte primario de pecho, deshuesado, refrigerado, de origen nacional.

IMAGEN:



GENERAL: El morrillo es un corte de carne de res situado en la parte superior y anterior del cuello, justo entre la cabeza y el lomo. Es una pieza carnosa, con alto contenido de grasa intramuscular (marmoleo) y tejido conectivo.

Características físicas y organolépticas: Son piezas individuales limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor, característico de la carne, color rojo cereza brillante. Textura blanda firme al tacto y superficie sin babosidad. El corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante**,**

Requisitos técnicos: La carne debe provenir de plantas autorizadas y superar inspecciones médico-veterinarias para asegurar la ausencia de enfermedades, incluyendo control de olores y estado del desangrado. Refrigerado: Mantener a temperaturas de refrigeración adecuadas para su conservación.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (morrillo de res). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Registro sanitario INVIMA del proveedor, BPM, cadena de frío. Empaque al vacío

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SOBREBARRIGA GRUESA

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carne de bovino (Bos taurus), corte del flanco abdominal, refrigerado.

IMAGEN:



GENERAL: Corte del cuarto delantero del bovino, apto para procesos térmicos prolongados Es un corte de segunda, está constituido por el musculo cutáneo abdominal que cubre parte del abdomen y el tórax. Se localiza en el cuarto delantero (brazo).

Características físicas y organolépticas: Son piezas individuales limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor, característico de la carne, color rojo cereza brillante. Textura blanda firme al tacto y superficie sin babosidad. El corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante,

Requisitos técnicos: La carne debe provenir de plantas autorizadas y superar inspecciones médico-veterinarias para asegurar la ausencia de enfermedades, incluyendo control de olores y estado del desangrado. Refrigerado: Mantener a temperaturas de refrigeración adecuadas para su conservación**.**

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Pecho de res). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Registro INVIMA, BPM, cadena de frio y empaque al vacio

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SOBREBARRIGA DELGADA

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carne de bovino (Bos taurus), corte del flanco abdominal, refrigerado.

IMAGEN:



GENERAL: Corte del cuarto delantero del bovino, apto para procesos térmicos prolongados Es un corte de segunda, está constituido por el musculo cutáneo abdominal que cubre parte del abdomen y el tórax. Se localiza en el cuarto delantero (brazo).

Características físicas y organolépticas: Son piezas individuales limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor, característico de la carne, color rojo cereza brillante. Textura blanda firme al tacto y superficie sin babosidad. El corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante,

Requisitos técnicos: La carne debe provenir de plantas autorizadas y superar inspecciones médico-veterinarias para asegurar la ausencia de enfermedades, incluyendo control de olores y estado del desangrado. Refrigerado: Mantener a temperaturas de refrigeración adecuadas para su conservación**.**

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Pecho de res). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Registro INVIMA, BPM; refrigerado y empacado al vacio

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Punta de anca de res

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carne de bovino (Bos taurus), corte posterior del cuarto trasero, refrigerado.

IMAGEN:



GENERAL: Corte del cuadril trasero

Características Organolecticas: La punta de anca (o picaña) es un corte de res de forma triangular, caracterizado por su intenso sabor y una notable capa de grasa blanca en uno de sus lados. Presenta un color rojo púrpura intenso, textura tierna, firme y jugosa, siendo ideal para parrilla, horno o plancha debido a su excelente marmoleo.

Requisitos técnicos: La carne debe provenir de plantas autorizadas y superar inspecciones médico-veterinarias para asegurar la ausencia de enfermedades, incluyendo control de olores y estado del desangrado. Refrigerado: Mantener a temperaturas de refrigeración adecuadas para su conservación.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Punta de anca o picaña). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM, refrigerado, empacado al vacio

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Lomo ancho de res

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carne de bovino (Bos taurus), corte dorsal (lomo ancho), refrigerado.

IMAGEN:



GENERAL: El lomo ancho, también conocido como chata, lomo liso o bife de chorizo, se ubica en la región dorsal-lumbar (parte superior trasera) de la res, extendiéndose desde la costilla trece hasta la cadera. Es un corte rectangular, tierno y con una característica capa de grasa externa que aporta gran sabor y jugosidad

Características físicas y organolépticas: Al corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante, con grasa de color blanco nacarado y suaves irisaciones amarillentas, distribuida homogéneamente. Su textura es suave y con músculo de grano fino.

Requisitos técnicos: La carne debe provenir de plantas autorizadas y superar inspecciones médico-veterinarias para asegurar la ausencia de enfermedades, incluyendo control de olores y estado del desangrado. Refrigerado: Mantener a temperaturas de refrigeración adecuadas para su conservación.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Lomo Ancho). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador.

Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM, refrigerado, empacado al vacio

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Costilla de res tipo asado de tira

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

2. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Es un corte que Tiene un sabor único gracias a los huesos, que siempre están presentes en el costillar, y por la forma en que es cocinado, el costillar se debe cortar de forma transversal a los huesos. El corte jamás debe ser paralelo, muy importante ya que los huesos forman una especie de "capa protectora" para que la carne no se cocine directamente con el fuego o las brasas.

Características físicas y organolépticas: representa a las primeras costillas de la parte delantera de la res un corte transversal de aproximadamente 2.5 centímetros de alto, conocido por ser jugoso, sabroso y con un marmoleo equilibrado

Requisitos técnicos: La carne debe provenir de plantas autorizadas y superar inspecciones médico-veterinarias para asegurar la ausencia de enfermedades, incluyendo control de olores y estado del desangrado. Refrigerado: Mantener a temperaturas de refrigeración adecuadas para su conservación.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Asado de tira). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM, refrigeración, empacada

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TOMAHAW STEAK

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: El tomahawk steak es un corte de res premium, espectacular y muy sabroso, que consiste en un rib eye grueso con un largo hueso de costilla (10-20 pulgadas) que asemeja un hacha. Proveniente del lomo alto, es extremadamente tierno y marmoleado

Características físicas y organolépticas: Incluye la costilla entera, limpiada con la técnica francesa (french-trimmed) para un aspecto de hacha, grosor y Peso: Piezas gruesas de 6 a 7 cm, lo que requiere técnicas de cocción de calor indirecto o sellado intenso y horno. Su peso oscila entre 1 y 2 kg, ideal para compartir, marmoleo (Grasa intramuscular): Presenta una alta infiltración de grasa, lo que le otorga su característico sabor intenso y textura tierna, color: Rojo intenso, que denota una buena maduración, la cual es crucial (30-60 días) para maximizar su suavidad. Sabor: Intenso, profundo y mantequilloso, potenciado por la grasa intramuscular y el hueso durante la cocción, textura: Extremadamente tierna y jugosa. La grasa intramuscular se funde al cocinarse, aportando una textura gelatinosa. Este corte es considerado uno de los más impresionantes en la cocina de parrilla (barbacoa), siendo indispensable su sellado a alta temperatura para lograr una corteza crujiente por fuera y jugosa por dentro.

Requisitos técnicos: La carne debe provenir de plantas autorizadas y superar inspecciones médico-veterinarias para asegurar la ausencia de enfermedades, incluyendo control de olores y estado del desangrado. Refrigerado: Mantener a temperaturas de refrigeración adecuadas para su conservación. **Empaque y rotulado:** Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (tomahawk). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: T-BONE STEAK

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

4. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: El T-bone steak es un corte de carne de res de alta calidad, caracterizado por su hueso en forma de "T" que separa dos tipos de carne: el solomillo, suave y tierno, y LA chata, Proveniente de la parte lumbar del lomo corto, suele tener unos 3 cm de grosor.

Características físicas y organolépticas: Aspecto Visual: Presenta un color rojo intenso a cereza, con un notorio marmoleo (grasa blanca infiltrada) que garantiza jugosidad. Se distingue claramente el hueso en "T" central que separa el lomo de la chata.

Aroma: Posee un aroma intenso y característico a carne de res, que se intensifica al cocinarlo, especialmente a la parrilla.

Sabor: Ofrece una combinación única y dual: un lado suave y tierno (solomillo) y otro más intenso y robusto (lomo), potenciado por el sabor que aporta el hueso.

Textura y Ternura: La carne es tierna y suave, especialmente en la sección del solomillo. El lomo bajo ofrece una textura firme y carnosa, brindando una sensación de mordida "mantequillosa".

Jugosidad: Es un corte muy jugoso, especialmente cuando se cocina a términos medios, lo que permite que la grasa interna se derrita.

Generalmente, este corte tiene un grosor de 2 a 3 cm y un peso que suele rondar entre 450 g y 800 gramos.

Requisitos técnicos: La carne debe provenir de plantas autorizadas y superar inspecciones médico-veterinarias para asegurar la ausencia de enfermedades, incluyendo control de olores y estado del desangrado. Refrigerado: Mantener a temperaturas de refrigeración adecuadas para su conservación.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (T-BONE).
Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa.
Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador.
Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento.
Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BRAZO DE CERDO

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

5. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: El brazo de cerdo (o paleta) es un corte de carne tierno y jugoso proveniente de la parte superior de la pata delantera, que abarca desde el hombro hasta el codo. Se caracteriza por tener una capa de grasa que aporta sabor y suavidad.

Características físicas y organolépticas: es un corte del miembro torácico caracterizado por carne magra de color rosado pálido, consistencia firme, textura suave y sin exudación. Presenta un olor suave y característico, con grasa blanca distribuida homogéneamente

Requisitos técnicos: La carne debe provenir de plantas autorizadas y superar inspecciones médico-veterinarias para asegurar la ausencia de enfermedades, incluyendo control de olores y estado del desangrado. Refrigerado: Mantener a temperaturas de refrigeración adecuadas para su conservación.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Brazo de cerdo). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa.

Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM, EMPACADO AL VACIO

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PERNIL DE CERDO

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carne de porcino (Sus scrofa domesticus), corte del miembro posterior, refrigerado.

IMAGEN:



GENERAL: Corte magro de alto rendimiento El pernil (o pierna) de cerdo es la extremidad trasera, caracterizado por ser un corte magro, tierno y versátil. Físicamente presenta una forma ovalada, con músculo firme de color rosado pálido, grasa blanca firme y piel, ofreciendo un sabor característico suave.

Características físicas y organolépticas: es un corte del miembro torácico caracterizado por carne magra de color rosado pálido, consistencia firme, textura suave y sin exudación. Presenta un olor suave y característico, con grasa blanca distribuida homogéneamente

Requisitos técnicos: La carne debe provenir de plantas autorizadas y superar inspecciones médico-veterinarias para asegurar la ausencia de enfermedades, incluyendo control de olores y estado del desangrado. Refrigerado: Mantener a temperaturas de refrigeración adecuadas para su conservación.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Pernil de cerdo). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM, EMPACADO AL VACIO

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BONDIOLA DE CERDO

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carne de porcino (Sus scrofa domesticus), corte del miembro posterior, refrigerado.

IMAGEN:



GENERAL: La bondiola de cerdo, también conocida como aguja o cabeza de lomo, se encuentra en la parte superior del cuello del animal, justo detrás de la cabeza y antes de la espalda (lomo). Es un corte despostado del pescuezo que se caracteriza por una alta infiltración de grasa intramuscular, lo que le da su sabor característico y una textura tierna y jugosa.

Características físicas y organolépticas: La bondiola de cerdo tiene un **color rosado** intenso con **vetas blancas de grasa** distribuidas uniformemente. Esta grasa es la responsable de que la carne sea tan tierna y jugosa. La combinación perfecta de grasa y carne.

Requisitos técnicos: La carne debe provenir de plantas autorizadas y superar inspecciones médico-veterinarias para asegurar la ausencia de enfermedades, incluyendo control de olores y estado del desangrado. Refrigerado: Mantener a temperaturas de refrigeración adecuadas para su conservación.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Bondiola de cerdo). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM, EMPACADO AL VACIO

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PANCETA DE CERDO

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carne de porcino (Sus scrofa domesticus), corte del miembro posterior, refrigerado.

IMAGEN:



GENERAL: es un corte graso y carnoso que proviene de la zona del vientre, panza o costillar inferior del animal, incluyendo la piel. Se caracteriza por tener capas alternas de grasa y carne magra.

Características físicas y organolépticas: La panceta de cerdo es un corte ventral caracterizado por una alta infiltración de grasa (20-60%) y capas magras, ofreciendo una textura firme pero untuosa. Físicamente, presenta un color blanco rosáceo o amarillento, con piel, y una forma rectangular. Organolépticamente, destaca por su intenso sabor, jugosidad y aroma característico. Color: Blanco rosáceo o blanco amarillento en la parte grasa, con vetas rosadas en la parte magra.

Estructura: Compuesta por múltiples capas de grasa y músculo. Textura: Firme al tacto en crudo, pero se vuelve untuosa y melosa al cocinarse.

Requisitos técnicos: La carne debe provenir de plantas autorizadas y superar inspecciones médico-veterinarias para asegurar la ausencia de enfermedades, incluyendo control de olores y estado del desangrado. Refrigerado: Mantener a temperaturas de refrigeración adecuadas para su conservación.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Bondiola de cerdo). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM, EMPACADO AL VACIO

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Pollo en canal sin marinar

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carne de porcino (Sus scrofa domesticus), corte del miembro posterior, refrigerado.

IMAGEN:



GENERAL: Incluye todas las partes principales del ave: pechuga, muslos, contramuslos, alas y la carcasa (o espinazo) sin la cabeza, patas ni vísceras.

Características físicas y organolépticas: El pollo entero de calidad se caracteriza por tener una piel firme, suave, limpia y sin magulladuras, con un color rosa pálido a blanco amarillento y un olor fresco característico. Sus características organolépticas incluyen una textura elástica al tacto, ausencia de viscosidad y una conformación redondeada, libre de plumas o residuos de víscera.

Requisitos técnicos: El pollo entero de calidad comercial debe estar sin vísceras, patas ni cabeza, caracterizado por una piel limpia sin folículos, lesiones o hematomas, y un color rosa pálido.
Aspecto y Textura: Piel intacta, sin plumas, quemaduras por frío, ni manchas o úlceras.
Limpieza: Ausencia total de materia fecal y residuos de vísceras. Forma: Conformación uniforme sin huesos rotos.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Pollo entro).

Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM, EMPACADO AL VACIO, NO CONGELADO

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GALLINA EN CANAL SIN MARINAR

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carne de porcino (Sus scrofa domesticus), corte del miembro posterior, refrigerado.

IMAGEN:



GENERAL: Incluye todas las partes principales del ave: pechuga, muslos, contramuslos, alas y la carcasa (o rabadilla) sin la cabeza, patas ni vísceras.

Características físicas y organolépticas: la gallina entera de calidad se caracteriza por tener una piel firme, suave, limpia y sin magulladuras, con un color rosa pálido a blanco amarillento y un olor fresco característico. Sus características organolépticas incluyen una textura elástica al tacto, ausencia de viscosidad y una conformación redondeada, libre de plumas o residuos de víscera.

Requisitos técnicos: la gallina entera de calidad comercial debe estar sin vísceras, patas ni cabeza, caracterizado por una piel limpia sin folículos, lesiones o hematomas, y un color rosa pálido. Aspecto y Textura: Piel intacta, sin plumas, quemaduras por frío, ni manchas o úlceras. Limpieza: Ausencia total de materia fecal y residuos de vísceras. Forma: Conformación uniforme sin huesos rotos.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Gallina entera). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador.

Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM, EMPACADA NO CONGELADA

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PAVO EN CANAL SIN MARINAR

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carne de porcino (Sus scrofa domesticus), corte del miembro posterior, refrigerado.

IMAGEN:



GENERAL: Incluye todas las partes principales del ave: pechuga, muslos, contramuslos, alas y la carcasa, sin la cabeza, patas ni vísceras.

Características físicas y organolépticas: el pavo entero de calidad se caracteriza por tener una piel firme, suave, limpia y sin magulladuras, con un color rosa pálido a blanco amarillento y un olor fresco característico. Sus características organolépticas incluyen una textura elástica al tacto, ausencia de viscosidad y una conformación redondeada, libre de plumas o residuos de víscera.

Requisitos técnicos: El pavo entero de calidad comercial debe estar sin vísceras, patas ni cabeza, caracterizado por una piel limpia sin folículos, lesiones o hematomas, y un color rosa pálido.
Aspecto y Textura: Piel intacta, sin plumas, quemaduras por frío, ni manchas o úlceras.
Limpieza: Ausencia total de materia fecal y residuos de vísceras. Forma: Conformación uniforme sin huesos rotos.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Pavo).

Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM, EMPACADO NO CONGELADO

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PATO EN CANAL

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carne de porcino (Sus scrofa domesticus), corte del miembro posterior, refrigerado.

IMAGEN:



GENERAL: Incluye todas las partes principales del ave: magret, muslos, contramuslos, alas y la carcasa sin la cabeza, patas ni vísceras.

Características físicas y organolépticas: el pato entero de calidad se caracteriza por tener una piel firme, suave, limpia y sin magulladuras, con un color rosa pálido a blanco amarillento y un olor fresco característico. Sus características organolépticas incluyen una textura elástica al tacto, ausencia de viscosidad y una conformación redondeada, libre de plumas o residuos de víscera.

Requisitos técnicos: El pato entero de calidad comercial debe estar sin vísceras, patas ni cabeza, caracterizado por una piel limpia sin folículos, lesiones o hematomas, y un color rosa pálido. Aspecto y Textura: Piel intacta, sin plumas, quemaduras por frío, ni manchas o úlceras. Limpieza: Ausencia total de materia fecal y residuos de vísceras. Forma: Conformación uniforme sin huesos rotos.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Pato). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa.

Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM, EMPACADO AL VACIO, NO CONGELADO

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SALMON CHILENO FILETE

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50121500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carne de porcino (Sus scrofa domesticus), corte del miembro posterior, refrigerado.

IMAGEN:



GENERAL: El salmón fresco se caracteriza por tener una carne de color anaranjado intenso, textura firme, suave y jugosa, y un sabor delicado pero intenso, sin notas rancias. Su olor es suave y marino, casi neutro, con escamas pequeñas, brillantes y piel tersa.

Características físicas y organolépticas: Color: Carne de tono naranja o rojizo, con vetas de grasa blanca visibles.
Aroma: Debe ser suave, fresco y con un ligero toque a mar. Un olor a pescado fuerte, amoniacal o ácido indica que el producto no es fresco.
Textura: Firme al tacto y compacta. Al cocinarlo, la carne se vuelve tierna, suave y ligeramente fundente, manteniendo jugosidad debido a su alto contenido graso.
Sabor: Sabor distintivo, sabroso y suave, a menudo descrito como rico y característico, con sutiles notas a grasa saludable (Omega-3).

Requisitos técnicos: Seguridad Alimentaria: Cumplimiento de normativas microbiológicas y fisicoquímicas, garantizando la ausencia de contaminantes químicos. Certificaciones: Los importadores suelen exigir certificaciones de sostenibilidad (ej. ASC) y seguridad alimentaria. Características del Producto: Un salmón de alta calidad presenta una carne firme, color característico y, al ser cosechado, se prioriza el bajo nivel de estrés. **Empaque y rotulado:** Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Salmon). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, certificación de origen, cadena de frío.

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PULPO ENTERO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50121600
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Molusco cefalópodo (Octopus vulgaris), entero limpio, congelado o refrigerado IMAGEN:  **GENERAL**: El Pulpo (Octopus Vulgaris). Los octópodos en su orden de moluscos cefalópodos carecen de concha y poseen ocho brazos. Son animales marinos y carnívoros. **Características físicas y organolépticas** El pulpo muerto, fresco, deben presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten. **Requisitos técnicos:** El pulpo se comercializa fresco congelado y en conserva. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997

Ministerio de Salud. El pulpo debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del ministerio de Salud. El pulpo debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. **Empaque y rotulado:** Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, empacado al vacío

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LANGOSTINO U16
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50121600
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: crustáceo, entero limpio, congelado o refrigerado IMAGEN:  **GENERAL:** Cabeza y exoesqueleto de langostino para preparaciones de fondos y salsas. Características físicas y organolépticas Color: Blanco/gris. Olor: Propio de la especie. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El langostino debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984. **Requisitos técnicos** Los crustáceos como el langostino deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a – 18° C. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. **Empaque y rotulado:** Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto asegure su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM, EMPACADO AL VACIO

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

[x] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1- 1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Cola de Langosta bogavante

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50121600

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Este crustáceo es de caparazón liso de color azulado, que es lo que distingue al bogavante europeo del americano que es marrón rojizo a parte del sabor más exquisito del primero.

IMAGEN:



GENERAL: CRUSTACEO La cola de langosta es la parte posterior del crustáceo, considerada la más sabrosa y carnosa. Es un producto gourmet de marisco, apreciado por su carne blanca, firme y sabor delicado.

Características físicas y organolépticas: La cola de langosta se caracteriza por una carne blanca, fina, firme y magra, con un sabor delicado, sutilmente dulce y característico del marisco fresco. Debe venir cruda no cocida.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Cola de langosta). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM, CONGELADO

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CEBOLLA CABEZONA ROJA

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50400000

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: hortaliza de bulbo, caracterizada por su piel seca y papelosa de color ROSADO, sabor picante y dulce, y forma globular. Cultivada en climas fríos/templados con un ciclo de ~150 días, es rica en minerales (potasio, calcio, fósforo) y se usa cruda o cocinada. Cumple norma NTC 1221.

IMAGEN:



GENERAL: El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación.

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, empacada a granel

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CEBOLLA CABEZONA BLANCA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50400000
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: hortaliza de bulbo, caracterizada por su piel seca y papelosa de color blanco, sabor suave y dulce, y forma globular. Cultivada en climas fríos/templados con un ciclo de ~150 días, es rica en minerales (potasio, calcio, fósforo) y se usa cruda o cocinada. Cumple norma NTC 1221. **IMAGEN:**  **GENERAL:** El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación.

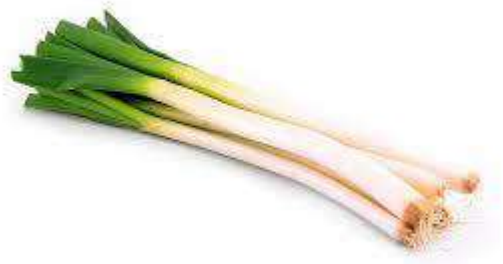
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, EMPACADA A GRANEL

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CEBOLLA LARGA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50400000
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Entera, con la forma característica y tejido fino. De aspecto fresco, libre de ataque de insectos, enfermedades, magulladuras o grietas. No debe presentar cuello húmedo o blando al presionar. No puede estar fraccionada, rota o arrancada, ni mostrar indicios de pudrición. Debe estar sin manchas cafés y sin moho. Requisitos generales Color: verde claro o blanca colinos, hoja verde fuerte. Sabor y aroma característico. Consistencia: cuello duro, fuerte, hojas crujientes. Los defectos no exceden el 10% del área total del producto. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Producto entero

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado y enmallado

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CEBOLLA PUERRO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50400000
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Cebolla puerro es alargada con un bulbo en un extremo y hojas verdes en el otro. El bulbo es de color blanco, y las hojas varían de blanco a verde oscuro. Su sabor es parecido al de la cebolla larga, pero más dulce y suave. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Plantas uniformes, de buen vigor y buena tolerancia a problemas fitosanitarios. Tallos largos, uniformes, de buen grosor y excelente configuración de hojas**.**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacada y lavada

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: APIO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50402700
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Hortaliza de tallo (Apium graveolens), fresca. **IMAGEN:**  **GENERAL**: presentada en tallos verdes y frescos

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado sin daños visibles

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ZANAHORIA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50402500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Raíz comestible (Daucus carota), fresca. **IMAGEN:**  **GENERAL: Productos enteros de color característico y uniformes**

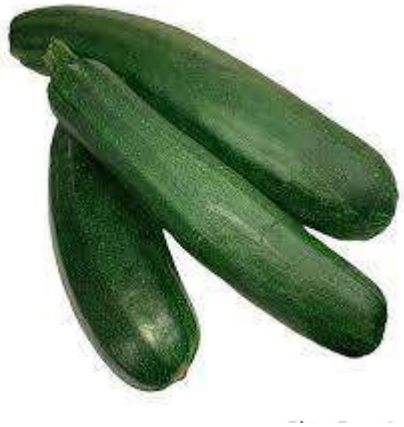
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, EMPCADO, SIN VISIBILIDAD DE DAÑOS

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

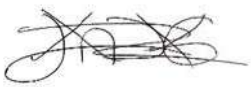
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ZUCCINI VERDE
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50403400
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Hortaliza de fruto (Cucurbita pepo), fresca. **IMAGEN:**  **GENERAL: Hortaliza de color verde**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Producto individual, empacado, sin daño alguno

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ZUCCINI AMARILLO	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50403400	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Hortaliza de fruto (Cucurbita pepo), fresca. **IMAGEN:**  **GENERAL: Hortaliza color amarillo**	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Producto individual, empacado, sin daño alguno

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BERENJENA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50403500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Color: La piel de la berenjena es lisa, brillante y de colores diversos: púrpura, negra, amarilla, blanca o roja. También hay variedades de piel jaspeada, es decir, con mezcla de varios colores. - Apariencia: La berenjena es un fruto de forma variable (esférica, oblonga o alargada) según el tipo. - Aroma: Característico de la variedad. - Sabor: La berenjena tiene un sabor suave, muy vegetal, con un ligero toque amargo. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Alargada, Globosa, Jaspeada y Esférica.

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacada y libre de daños en apariencia

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1- 1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PIMENTON VERDE	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50405600	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Hortaliza de fruto (Capsicum annuum), fresca, entera. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Pimentón de color verde	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado y libre de daños aparentes

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PIMENTON ROJO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50405600
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Hortaliza de fruto (Capsicum annuum), fresca, entera. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Pimentón de Color Rojo

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado y Libre de daños aparentes

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PIMENTON AMARILLO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50405600
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Hortaliza de fruto (Capsicum annuum), fresca, entera. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Pimentón de color amarillo

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado y libre de daños en apariencia

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1- 1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PIMENTON NARANJA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50405600
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Hortaliza de fruto (Capsicum annuum), fresca, entera. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Pimentón de color naranja

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado y libre de daños en apariencia

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AHUYAMA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50403900
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: planta herbácea rastrera de la familia Cucurbitaceae, caracterizada por sus tallos largos, hojas grandes y lóbulos marcados **IMAGEN:**  **GENERAL:** La ahuyama es un fruto en forma de baya cuyas paredes externas deben tener una consistencia dura, pero su carnosidad suave y carnosa, para que esté apta para el consumo. No debe pesar más de un kilo por unidad y no debe presentar defectos como magulladuras, ni rupturas que pongan en riesgo la calidad del producto.

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Sin Daños visible en la presentación

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PAPA SABANERA	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50405700	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: tubérculo de forma esférica, cáscara morada con manchas claras y pulpa amarillo crema, caracterizada por ser firme, seca y no desbaratarse al cocinar **IMAGEN:**  **GENERAL:**	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PAPA R12	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50405700	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:**	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PAPA CRIOLLA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50405700
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: La papa criolla se denomina técnicamente una especie diploide perteneciente a la familia Solanaceae, caracterizada por su color amarillo intenso y rápida cocción. Se distingue por no tener reposo de tubérculo, lo que permite cosechas tempranas, y es cultivada mayormente en la zona andina. **IMAGEN:**  **GENERAL**: Las características iniciales de nuestro producto son: no presentan retoños y puntos negros y su color amarillo está bien definido. EMPAQUE: el producto requiere un empaque que proteja y lo conserve fresco, por lo cual será empacada en bolsas plásticas con pequeños orificios para que circule el aire dentro de su empaque y el producto se conserve mejor. Color amarillo Consistencia firme al tacto Libre de bacterias hongos y plagas.

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Sin presencia de daño alguno

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TOMATE CHONTO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50406500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Hortaliza de fruto (Solanum lycopersicum), fresca, entera. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Tomate rojo en estado de maduración

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Limpio, en un 80% de maduración, empacado y libre de daños

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TOMATE LARGA VIDA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50406500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Hortaliza de fruto (Solanum lycopersicum), fresca, entera. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Tomate rojo en estado de maduración

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Hortaliza de fruto (Solanum lycopersicum), fresca, entera.

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESPINACA	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50406200	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Espinaca fresca **IMAGEN:**  **GENERAL:** De fuerte color verde clorofílico y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Estar limpios, y exentos de cualquier materia extraña visible, sus hojas bien brillantes.

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LECHUGA ROMANA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50404621
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Lechuga Romana Hortaliza de hoja (Lactuca sativa), fresca, entera, sin procesamiento, apta para consumo humano. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Lechuga romana de primera a granel

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidades
6. CERTIFICACION CALIDAD	Libre de insectos, sin presencia de daño alguno y empacada

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LECHUGA COGOYO EUROPEA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50404600
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO Hortaliza de hoja (Lactuca sativa), fresca, entera, sin procesamiento, apta para consumo humano. **IMAGEN:**  **GENERAL**: Lechuga cogoyo europea de primera a granel

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidades
6. CERTIFICACION CALIDAD	Libre de insectos, sin presencia de daño alguno y empacada

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LECHUGA CRESPA VERDE
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50404614
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Hortaliza de hoja (Lactuca sativa), fresca, entera, sin procesamiento, apta para consumo humano. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Lechuga crespa verde de primera a granel

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidades
6. CERTIFICACION CALIDAD	Libre de insectos, sin presencia de daño alguno y empacada

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LECHUGA CRESPA MORADA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50404620
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Hortaliza de hoja (Lactuca sativa), fresca, entera, sin procesamiento, apta para consumo humano. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Lechuga crespa morada de primera a granel

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidades
6. CERTIFICACION CALIDAD	Libre de insectos, sin presencia de daño alguno y empacada

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: FLORES COMESTIBLES(PENSAMIENTOS)
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50407000
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: hierba europea de vida corta que crece hasta 20 centímetros de altura, en climas templados y fríos. Propiedades nutricionales: contiene vitamina C y B, y minerales esenciales. Usos alimenticios: las flores se consumen frescas en ensaladas y se utilizan en la preparación de sopas o cocidos. **IMAGEN:**  **GENERAL: Flores comestibles a granel**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Cajas
6. CERTIFICACION CALIDAD	Libre de impurezas

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
X **Pública**	Pública Clasificada	Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BROTES DE REMOLACHA	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 11121600	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Los brotes de remolacha son las hojas jóvenes y tiernas de la planta *Beta vulgaris*, cosechadas poco después de germinar (microbrotes), caracterizadas por tener hojas verdes y tallos intensamente rojos o morados **IMAGEN:**  **GENERAL:** Brotes de remolacha	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Cajas
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacadas y certificadas

ELABORO



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1- 1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BROTES DE ALFALFA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50402000
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Los brotes de alfalfa son las semillas germinadas de la planta *Medicago sativa*, reconocidos como un superalimento ligero y crujiente, rico en vitaminas A, C, E, K, minerales (calcio, hierro) y proteínas. De sabor suave y fresco, se consumen crudo **IMAGEN:**  **GENERAL**: Brotes de alfalfa empacados a granel

5. UNIDAD DE MEDIDA	Cajas
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacados y libres de impurezas

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LECHUGA ASIA MIX	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 11121600	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: mezcla gourmet de hojas tiernas (baby leaves) que combina vegetales orientales como Pak Choi, Tatsoi, Mizuna (verde/roja) y mostaza, caracterizada por sabores frescos, picantes y texturas delicadas**.** **IMAGEN:**  **GENERAL:** Asia mix	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacadas y certificadas

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

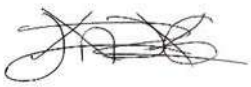
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: REMOLACHA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50401900
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: remolacha **IMAGEN:**  **GENERAL: Remolacha**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacadas y libre de impurezas

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

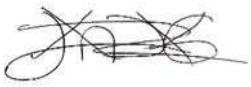
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BROTES DE BROCOLI
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50402000
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO:Brocoli fresco **IMAGEN:**  **GENERAL: Brotes de Brócoli empacados a granel**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacados y libres de impurezas

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESPARRAGOS FRESCOS NO PROCESADOS
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50401600
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Esparrago verde fresco **IMAGEN:**  **GENERAL:** Esparragos frescos de primera a granel

5. UNIDAD DE MEDIDA	Atados
6. CERTIFICACION CALIDAD	Enteros, sanos y exentos de sabores o olores extraños.

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ARROZ BASMATI
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50221101
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO; El arroz basmati comestible se denomina técnicamente como *Oryza sativa L.*, clasificado como un arroz de grano largo y fino, caracterizado por su aroma intenso y textura suelta tras la cocción. Originario de India y Pakistán, se comercializa comúnmente como Arroz Basmati Blanco o Integral de alta calidad. **IMAGEN:**  **GENERAL: Arroz basmati empacado**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado y libre de impurezas

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ARROZ SALVAJE
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50221101
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: El arroz salvaje (*Zizania palustris*) es una semilla acuática norteamericana, no un arroz tradicional, caracterizada por su grano largo, color oscuro, textura firme/crujiente y sabor a nuez. Es altamente nutritivo, rico en proteínas (12-15%), fibra, minerales (magnesio, zinc, fósforo) y antioxidantes, siendo bajo en grasas. **IMAGEN:**  **GENERAL: Arroz salvaje empacado**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado y Libre de impurezas

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

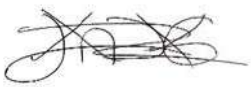
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: HARINA DE TRIGO ARTESANAL
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50221303
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Harina de trigo artesanal para productos de panaderia totalmente comestible **IMAGEN:**  **GENERAL:** Harina de trigo empacada por bulto de 25 kilos

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacada y libre de impurezas, añadir ficha de composición.

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PIMIENTA NEGRA NO MOLIDA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50171550
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: especies o extractos **IMAGEN:**  **GENERAL:** ESPECIA PURA DE PIMIENTA PICANTE , EMPACADA EN BOLSA DE POLIPROPILENO BIORIENTADO,

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacada, Registro INVIMA

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: OREGANO SECO EN ESCAMAS
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50404115
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: El orégano seco (*Origanum vulgare*) es una hierba aromática deshidratada de intenso aroma y sabor ligeramente amargo, fundamental en la cocina mediterránea. Rico en fibra, hierro y calcio, contiene compuestos activos como el carvacrol y timol, lo que le confiere propiedades antioxidantes y digestivas. Ideal para aderezar carnes, pizzas y ensaladas **IMAGEN:**  **GENERAL:** Oregano seco en escamas

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado en bolsa de polipropileno biorientado, registro INVIMA

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ALBAHACA BASIL FRESCA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50404101
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: hierba aromática anual de la familia Lamiaceae, caracterizada por hojas verdes suaves, ovaladas y opuestas, con un aroma intenso y sabor dulce con notas de clavo y menta. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Albahacon Basil fresca libre de impurez**as**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empcada y libre de impurezas

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MEZCLA DE PIMIENTAS EN PEPA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50171500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Es una mezcla muy aromática, colorida y sabrosa que combina sobre todo con guisos de carne, pescado o verduras. Esta combinación de pimientas es perfecta para rellenar molinillos como para añadir en un mortero a la hora de preparar tu aderezo para cualquier plato. **IMAGEN:**  **GENERAL: La mezcla de 4 pimientas reúne granos de pimienta negra, blanca, verde y rosa, ofreciendo un equilibrio entre aroma, picante y notas dulces. Es un condimento clásico en la cocina internacional, utilizado para sazonar y realzar el sabor de carnes vegetales, guisos, verduras, salsas o marinados.**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

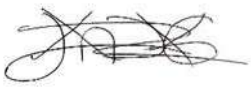
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TOMILLO FRESCO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50404125
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: hierba aromática perenne de tallos leñosos, hojas pequeñas verde-grisáceas (3-5 mm) y aroma intenso, alcanforado y terroso. Ideal para guisos, carnes y asados, destaca por sus propiedades antisépticas, expectorantes y su alto contenido en aceite esencial **IMAGEN:**  **GENERAL: Tomillo fresco empacado**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado y libre de impurezas

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LAUREL FRESCO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50404102
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: hoja aromática perenne, de color verde intenso, lanceolada y de textura coriácea, muy utilizada en gastronomía por su intenso aroma balsámico y dulce. Se comercializa en ramas o hojas sueltas, destacando por su alto contenido en aceites esenciales como el cineol y eugenol. **IMAGEN:**  **GENERAL: Laurel fresco empacado**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado y libre de impurezas

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AJO NACIONAL EN PEPA FRESCO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50403800
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: El ajo criollo (Allium sativum) es una variedad rústica y compacta, caracterizada por sus dientes pequeños envueltos en túnicas blancas o rojizas, con un aroma intenso y alto contenido de aceites esenciales. **IMAGEN:**  **GENERAL: Ajos fresco pelado y empacado**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado y libre de impurezas

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ROMERO FRESCO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50404120
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: El romero fresco (*Salvia rosmarinus* / *Rosmarinus officinalis*) es una hierba aromática perenne de la familia Lamiaceae, caracterizada por hojas lineales en forma de aguja, color verde oscuro y envés blanquecino. Posee un aroma alcanforado intenso y un sabor fuerte, siendo ideal para uso culinario (carnes, guisos, aceites) y medicinal. **IMAGEN:**  **GENERAL: Romero fresco empacado**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado y libre de impurezas

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AJO AHUMADO EN POLVO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios: 50171550
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: El ajo ahumado en polvo es un condimento obtenido del ajo (*Allium sativum*) seleccionado, deshidratado y ahumado, resultando en un polvo fino de color crema a tostado con un aroma intenso y sabor característico ahumado. Se utiliza para sazonar carnes, pescados, salsas y embutidos, aportando un toque ahumado sin el picor del ajo crudo. **IMAGEN:**  **GENERAL: Ajo ahumado en polvo empacado y libre de impurezas**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado, INVIMA, Libre de impurezas

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

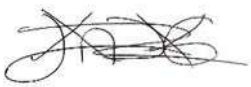
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PAPRIKA AHUMADA EN POLVO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios: **50171550**
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: La paprika ahumada en polvo es un condimento obtenido del secado y ahumado con maderas nobles (como roble) de pimientos rojos maduros (*Capsicum annuum*), caracterizado por un intenso color rojo, aroma ahumado y sabor dulce o ligeramente picante **IMAGEN:**  **GENERAL: Paprika ahumada en polvo, empacada y libre de impurezas**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacada, INVIMA

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

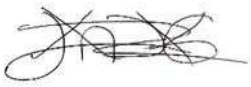
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PIMIENTA CAYENA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50171553
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: La pimienta de Cayena es una especia picante elaborada a partir del fruto seco y molido de especies de Capsicum (generalmente C. annuum o C. frutescens), caracterizada por su color rojo intenso y un picante elevado, típicamente superior a 30,000-50,000 unidades Scoville. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Pimienta cayena empacada y libre de impurezas

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacada, INVIMA

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

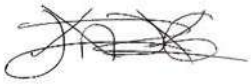
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: NUEZ MOSCADA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50171550
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: La nuez moscada, aporta un aroma dulce, cálido y ligeramente picante. Contiene compuestos como la miristicina, con propiedades antioxidantes y estimulantes suaves. Es una especia que favorece la digestión, aporta minerales como manganeso, y en pequeñas cantidades realza platos dulces y salados. **IMAGEN:**  **GENERAL: Nuez moscada en polvo empacada y libre de impurezas**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacada, INVIMA

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

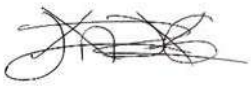
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SEMILLAS DE MOSTAZA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50101700
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Las semillas de mostaza son pequeñas semillas (aprox. 2,5 mm) de plantas del género *Brassica* (*B. alba* - blancas, *B. nigra* - negras), ricas en aceites esenciales, nutrientes (calcio, hierro, selenio) y con un sabor intenso y picante. Son ricas en grasas (36,24 g/100g) y proteínas (26,08 g/100g), usadas comúnmente en gastronomía y conservación**.** **IMAGEN:**  **GENERAL: Semillas de mostaza empacadas y libres de impurezas**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacadas , INVIMA

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MOSTAZA EN POLVO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50464700
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO:La mostaza en polvo ofrece un picor vibrante y un aroma potente. Aporta compuestos como selenio, omega-3 vegetales y antioxidantes naturales beneficiosos para el metabolismo. Su textura fina facilita su integración en salsas, marinados y mezclas especiadas.
IMAGEN: 
GENERAL: Mostaza en polvo empacada

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MOSTAZA DIJON
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50464900
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: La mostaza Dijon es un condimento francés clásico, conocido por su textura cremosa, color amarillo pálido y sabor fuerte, picante y ligeramente ácido. Elaborada principalmente con semillas de mostaza marrón , vinagre de alcohol, agua y sal, es ideal para salsas, vinagretas y carnes. **IMAGEN:**  **GENERAL: Mostaza Dijon Envasado**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA

ELABORO:

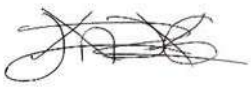
Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Vino sauvignon blanco	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50202203	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Vino Blanco Chileno tipo Sauvignon blanco **IMAGEN:**  **GENERAL: Vino Blanco chileno en botella de 750 ml**	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botellas de 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	Envasado y estampilla

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: VINO MERLOT
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50202203
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Vino tinto chileno tipo merlot **IMAGEN:**  **GENERAL: Vino tinto chileno tipo merlos envasado en botellas de 750 ml**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botellas
6. CERTIFICACION CALIDAD	Envasado y estampilla

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: VINO DULCE DE JEREZ
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50202203
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: JEREZ **IMAGEN:**  **GENERAL: JEREZ envasado en botellas de 750 ml**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella
6. CERTIFICACION CALIDAD	Envasado y estampilla

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CERVEZA NEGRA NACIONAL POR 350 ML
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50202201
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Cerveza Negra tipo Nacional **IMAGEN:**  **GENERAL: Cerveza negra envasada en lata o botella en volumen de 350 ml**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

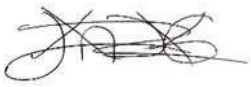
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CERVEZA DORARDA NACIONAL POR 350 ML
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50202201
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Cerveza dorarda tipo nacional **IMAGEN:**  **GENERAL: Cerveza dorada tipo nacional envasada en lata o botella de 350 ml**

5. UNIDAD DE MEDIDA	UNIDADES
6. CERTIFICACION CALIDAD	Envasada marca reconocida

ELABORO:



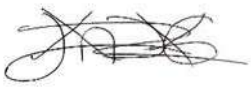
Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SAL FINA	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50171500	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Sal fina para cocina **IMAGEN:**  **GENERAL: Sal fina empacada en bolsa de 500 gr**	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacada, INVIMA

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SAL MARINA GRUESA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50171500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Sal marina gruesa para cocina **IMAGEN:**  **GENERAL: Sal marina empacada en bolsa de 500 gr**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacada, INVIMA

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SAL DEL HIMALAYA EN BLOQUE
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50171500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: La sal rosa del Himalaya es una sal mineral 100% natural, no refinada, extraída de minas en Pakistán (región del Punjab). Compuesta principalmente por cloruro sódico y trazas de hierro y minerales, destaca por su color rosado y uso gourmet **IMAGEN:**  **GENERAL: Sal de Himalaya en bloque**

5. UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
6. CERTIFICACION CALIDAD	Libre de Impurezas

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SAL DEL HIMALAYA GRANULADA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50171500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: La sal rosa del Himalaya es una sal mineral 100% natural, no refinada, extraída de minas en Pakistán (región del Punjab). Compuesta principalmente por cloruro sódico y trazas de hierro y minerales, destaca por su color rosado y uso gourmet **IMAGEN:**  **GENERAL: Sal de Himalaya en GRANOS**

5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOS
6. CERTIFICACION CALIDAD	Libre de Impurezas

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: FRESA TIPO IMPORTADA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50306700
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Frutos de aspecto fresco, sano, limpio, de consistencia firme. Libres de perforaciones causadas por ataque de insectos, de humedad externa anormal, manchas necróticas negras; de materiales, sabores y olores extraños. Su tamaño no debe ser superior a 20 gramos por unidad, deben llegar en punto medio de maduréz. Su característico color rojo deberá ser predominante y con su brillantez característica, debe venir con hojas verdes. **IMAGEN:**  **GENERAL: Fresa fresca de primera a granel**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacada, INVIMA

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
X **Pública**	Pública Clasificada	Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MORAS	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50302003	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Fruta fresca **IMAGEN:**  **GENERAL: MORA DE PRIMERA CALIDAD AL GRANEL**	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Producto de primer calidad a granel

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AGRAZ	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50302215	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Fruta fresca, Agraz toro **IMAGEN:**  **GENERAL: AGRAZ FRESCO, FRUTA PARA CONSUMO Y ELABORACIÓN DE SALSAS**	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado, libre de impurezas, INVIMA

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PIÑA GOLDEN	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50305600	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Fruta fresca **IMAGEN:**  **GENERAL: PIÑA GOLDEN DE PRIMERA, SIN EMPACAR A GRANEL.**	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Producto a granel de primera, libre de impurezas

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MELOCOTON EN LATA	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50365300	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Melocotones en lata **IMAGEN:**  **GENERAL: Melocotones enlatados en presentación de 500 gr**	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Envasados, INVIMA

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MANGO YULIMA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50304500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Mango Yulima, Fruta fresca **IMAGEN**  **GENERAL: Mango Yulima de primera a granel**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	A granel, libre de impurezas

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AGUACATE VARIEDAD HASS MEXICANO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50401736
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Aguacate Tipo Hass **IMAGEN:**  **GENERAL: Aguacate de primera tipo hass a granel, en un 80% de maduracion**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Producto libre de impurezas, empacado

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AJONJOLI
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50101716
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Ajonjolí dorado **IMAGEN:**  **GENERAL: Semillas ajonjolí sin tostar, empacadas en bolsas de 100gr**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacadas, INVIMA

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CHILE ANCHO DESHIDRATADO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50171500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: El chile ancho deshidratado (Capsicum annuum) es el fruto seco del chile poblano, caracterizado por su forma triangular, color rojo oscuro/café, piel arrugada y sabor dulce con notas de pasas/ahumado. Es un ingrediente básico de sabor suave a moderado, ideal para moles y salsas, con una humedad inferior al 14%. **IMAGEN:**  **GENERAL: Chile ancho deshidratado, empacado y libre de impurezas**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado,

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CHILE GUAJILLO DESHIDRATADO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50171500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: La ficha técnica del Chile Guajillo deshidratado (Capsicum annuum) describe un fruto seco de color rojo oscuro a café, piel lisa, textura flexible y forma alargada (promedio 10-12 cm), con sabor suave, dulce y notas terrosas. Se caracteriza por tener una humedad máxima del 14%, ausencia de moho, bajo nivel de pungencia (SHU <500) y alta calidad sanitaria **IMAGEN:**  **GENERAL: Chile Guajillo deshidratado, libre de impurezas**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado, libre de impurezas

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CHILE PASILLA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50171500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: El chile pasilla deshidratado (chile seco de la variedad *Capsicum annuum*) es un fruto alargado, arrugado y de color café oscuro a negro, reconocido por su sabor intenso a frutas y notas ahumadas. Con un picor leve a moderado (1,000-2,500 SHU), es fundamental en la cocina mexicana, especialmente en moles, adobos y salsas, con una textura flexible y tamaño de 15-20 cm. **IMAGEN:**  **GENERAL: Chile pasilla deshidratado, libre de impurezas**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado y libre de impurezas

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AJI PANCA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50171500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: El ají panca (*Capsicum chinense*), utilizado en la gastronomía peruana,es un fruto seco de color rojo oscuro a marrón. Se caracteriza por su sabor ahumado, suave picante (mediana a baja pungencia), y se emplea comúnmente en pastas o entero (de 9 a 16 cm) para aderezos, carapulca y anticuchos. **IMAGEN:**  **GENERAL: Aji Panca a granel libre de impurezas**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado y libre de impurezas

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AJI ROCOTO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50171500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: El ají rocoto (*Capsicum pubescens*) es una solanácea andina caracterizada por su alto nivel de picor (100,000 - 200,000 SHU), semillas negras y forma similar a una manzana pequeña. Es rico en vitamina C, capsaicina, y minerales, con un valor nutricional de aproximadamente 36 kcal por 100g. **IMAGEN:**  **GENERAL: Aji rocoto a granel, libre de impurezas**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	A granel, libre de impurezas

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AJI MIRASOL
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios50171500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: La ficha técnica del Ají Mirasol (derivado del ají amarillo seco al sol, *Capsicum baccatum*), utilizado frecuentemente en procesos de formación agroindustrial y culinaria, describe un fruto deshidratado, de color naranja intenso a marrón, con sabor profundo y terroso. Se caracteriza por tener una humedad baja (aprox. 14%), alto contenido de carbohidratos, y se usa en la elaboración de pastas, salsas y guisos. **IMAGEN:**  **GENERAL: Aji mirasol a granel libre de impurezas**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	A granel y libre de impurezas

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

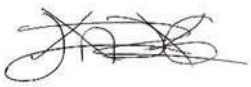
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: HOJA DE PLATANO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 10502000
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: las hojas de plátano (o bijao) para uso culinario son productos naturales, de primera calidad, frescos, limpios y empacados generalmente en rollos para el envoltorio de alimentos como tamales. Deben estar libres de plagas, residuos químicos, suciedad o daños mecánicos excesivos. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Hojas de plátano frescas o ahumadas libres de impurezas y sin daño mecánico

5. UNIDAD DE MEDIDA	ATADO
6. CERTIFICACION CALIDAD	Libre de impurezas

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

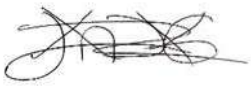
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: HOJA BIJAO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 10502000
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: las hojas de plátano (o bijao) para uso culinario son productos naturales, de primera calidad, frescos, limpios y empacados generalmente en rollos para el envoltorio de alimentos como tamales. Deben estar libres de plagas, residuos químicos, suciedad o daños mecánicos excesivos. **IMAGEN:**  **GENERAL: Hojas de Bijao, libre de impurezas**

5. UNIDAD DE MEDIDA	ATADO
6. CERTIFICACION CALIDAD	Libre de impurezas

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

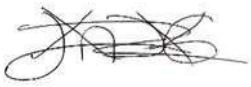
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CARBON VEGETAL
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 15101605
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carbon de leña o vegetal **IMAGEN:**  **GENERAL: Carbon de leña para combustión**

5. UNIDAD DE MEDIDA	BULTO
6. CERTIFICACION CALIDAD	empacado

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CARBON VEGETAL EN BRIQUETA	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 15101605	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Las briquetas de carbón de leña son un combustible aglomerado, elaborado a partir de finos de carbón vegetal (maderas duras) y un aglutinante natural (generalmente almidón). Ofrecen un alto poder calorífico, combustión uniforme y prolongada (hasta 2 horas), siendo ideales para barbacoas, parrillas y hornos por su tamaño homogéneo y menor producción de chispas. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Carbon de leña o vegetal para combustión en briqueta	
5. UNIDAD DE MEDIDA	BULTO
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Madera de cerezo en astillas
2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 11121600
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Las astillas de madera de cerezo (*Prunus avium*) son ideales para ahumado ligero, ofreciendo un sabor dulce, frutal y suave, perfecto para carnes rojas, cerdo, aves y pescado. Son astillas duras que duran más tiempo, proporcionando un color rojizo a la comida y un aroma distintivo. **IMAGEN:**  **GENERAL: Astillas de madera de cerezo para ahumado**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacadas

ELABORO



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
X **Pública**	Pública Clasificada	Pública Reservada

2.- 1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MADERA EN ASTILLAS DE GUAYABO	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 11121600	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Las astillas de madera de guayabo son un producto 100% natural, libre de químicos y corteza, diseñado para ahumar alimentos, aportando un sabor suave, dulce y frutal. Son ideales para pescados, mariscos, pollo, cerdo y res. Su humedad controlada (6%-10%) garantiza una combustión uniforme en parrillas, barriles y ahumadores. **IMAGEN:**  **GENERAL: Astillas de madera de guayabo para ahumado**	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacadas y certificadas

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

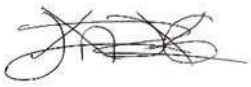
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MADERA EN ASTILLAS DE MANZANO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 11121600
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Las astillas de madera de manzano son un producto 100% natural, libre de químicos y corteza, diseñado para ahumar alimentos, aportando un sabor suave, dulce y frutal. Son ideales para pescados, mariscos, pollo, cerdo y res. Su humedad controlada (6%-10%) garantiza una combustión uniforme en parrillas, barriles y ahumadores. **IMAGEN:**  **GENERAL: Astillas de madera de manzano para ahumado**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacadas y certificadas

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

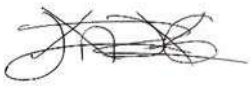
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1- 1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MADERA EN ASTILLAS DE CAFE
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 11121600
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Las astillas de madera de cafe son un producto 100% natural, libre de químicos y corteza, diseñado para ahumar alimentos, aportando un sabor suave, dulce y frutal. Son ideales para pescados, mariscos, pollo, cerdo y res. Su humedad controlada (6%-10%) garantiza una combustión uniforme en parrillas, barriles y ahumadores. **IMAGEN:**  **GENERAL: Astillas de madera de cafe para ahumado**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacadas y certificadas

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

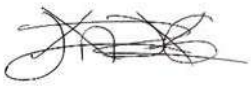
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MADERA EN ASTILLAS DE NOGAL
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 11121600
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Las astillas de madera de nogal son un producto premium para ahumado, caracterizado por un aroma intenso, dulce y con notas tipo "bacon", ideal para carnes rojas, cerdo y aves. Se obtienen de madera natural, ofrecen una combustión constante y son aptas para parrillas a gas, carbón y ahumadores. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Astillas de madera de nogal para ahumado

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacadas y certificadas

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
X **Pública**	Pública Clasificada	Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MADERA EN ASTILLAS DE MEZQUITE
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 11121600
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: La madera de mezquite (*Prosopis spp.*) en astillas es un material de alta densidad y durabilidad, ideal para ahumados culinarios por su aroma intenso y dulce. Caracterizada por un duramen marrón rojizo y albura amarillenta, posee un alto poder calorífico, bajo contenido de humedad (al secarse) y alta resistencia natural a hongos, ideal para uso exterior. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Astillas de madera de mezquite para ahumado

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado y Certificado

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Dieta de larvas -Salvado de trigo	
2. CODIGO UNSPSC: 10121501	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **Salvado de trigo** **IMAGEN:**  **GENERAL:** Subproducto natural obtenido de la molienda del grano de trigo (Triticum spp.). Material sólido seco, de textura granulada fina, color marrón claro a oscuro y olor característico suave, libre de moho, insectos, impurezas o contaminantes visibles. Debe contar con contenido de humedad controlado (≤ 14 %) para evitar proliferación microbiana y garantizar estabilidad durante el almacenamiento. El producto debe ser apto para uso alimenticio o experimental, no adulterado, y suministrado en empaque sellado que proteja de la humedad y contaminación, manteniéndose en lugar seco y ventilado para conservar sus propiedades físicas y nutricionales. Presentación de 1 Kilogramo. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de tres (3) meses por defectos.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: . Humedad máxima del 14 %, estar libre de moho, insectos, larvas, cuerpos extraños y olores anormales, con textura granulada uniforme y color marrón claro a oscuro característico del producto natural. Deberá garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, no estar adulterado ni mezclado con otros materiales, y conservar estabilidad física durante su almacenamiento en condiciones secas y ventiladas. El producto debe ser apto para la formulación de dietas en cría de Galleria mellonella, asegurando calidad constante entre lotes y trazabilidad mediante identificación de lote y fecha de producción. Presentación de 1 Kilogramo.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilo
6. CERTIFICACION CALIDAD	Certificado de calidad del lote, identificación de número de lote y fecha de producción, y cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Elaboró:

Aldemar Vargas Medina
AREA Ambiental
Fecha: 16 de enero de 2026

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Dieta de larvas – Miel de abejas natural	
2. CODIGO UNSPSC: 50192403	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **Miel de abejas natural sin conservantes** **IMAGEN:**  **GENERAL:** Miel de abejas 100%Natural x 600 gr presentación. No contiene conservantes, olorantes y aromatizantes artificiales, obtenido mediante procesos de extracción en frío y filtración mecánica para preservar sus propiedades enzimáticas y nutricionales. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de tres (3) meses por defectos.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: Garantizar un producto fresco, de calidad de acuerdo con las especificaciones técnicas que permita el crecimiento y reproducción eficiente de larvas.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Frasco 600 gr
6. CERTIFICACION CALIDAD	Garantía de calidad del alimento. Cumple con todos los estándares de calidad en el producto bajo la normatividad INVIMA 2674.

Elaboró:

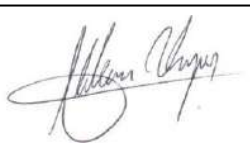
Aldemar Vargas Medina
AREA Ambiental
Fecha: 16 de enero de 2026

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Dieta de larvas – Glicerina tipo alimenticio
2. CODIGO UNSPSC: 51171608
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **Glicerina tipo alimenticio** **IMAGEN:**  **GENERAL:** Líquido viscoso, incoloro, inodoro y de sabor ligeramente dulce, de origen vegetal o sintético purificado, con grado de pureza apto para uso alimentario y aplicaciones experimentales. Se caracteriza por su alta solubilidad en agua, estabilidad química y capacidad humectante. Debe presentar pureza mínima del 99 %, estar libre de impurezas visibles y contaminantes, y cumplir con especificaciones de calidad para grado alimenticio. Se suministra en envase hermético, resistente y debidamente rotulado con número de lote y fecha de producción, garantizando su conservación en condiciones secas y a temperatura ambiente. Presentación de 1 Litro. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de tres (3) meses por defectos.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: Presentar pureza mínima del 99 %, aspecto líquido viscoso, incoloro, transparente, libre de partículas visibles, sedimentos u olores extraños. Deberá contar con densidad aproximada de 1,25 g/mL a 20 °C y pH neutro (aprox. 5,0–7,5 en solución acuosa), garantizando estabilidad química. El producto deberá estar libre de contaminantes físicos, químicos o microbiológicos, contar con identificación de lote y fecha de producción, y mantener sus propiedades durante el almacenamiento en envase hermético, protegido de la luz y la humedad.

5. UNIDAD DE MEDIDA	Litro
6. CERTIFICACION CALIDAD	Garantía de calidad del alimento. Cumple con todos los estándares de calidad en el producto bajo la normatividad INVIMA 2674.

Elaboró:



Aldemar Vargas Medina
AREA Ambiental
Fecha: 16 de enero de 2026

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PECHO DE RES O BRISKET IMPORTADO

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

1. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: el corte de carne correspondiente al pecho de la vaca, ubicado en la zona pectoral inferior, entre las patas delanteras, justo debajo del cuello y la aguja.

Características físicas y organolépticas: Al corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante, con grasa de color blanco nacarado y suaves irisaciones amarillentas, distribuida homogéneamente. Su textura es suave y con músculo de grano fino.

Requisitos técnicos: La carne debe provenir de plantas autorizadas y superar inspecciones médico-veterinarias para asegurar la ausencia de enfermedades, incluyendo control de olores y estado del desangrado. Refrigerado: Mantener a temperaturas de refrigeración adecuadas para su conservación.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Pecho de Res, Brisket). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos

6. CERTIFICACION CALIDAD	(CAB) Certified Angus Beef USDA Choice/Prime

ELABORÓ:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PECHO DE RES – DESCARGUE NACIONAL

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carne de bovino (Bos taurus), corte primario de pecho, deshuesado, refrigerado, de origen nacional.

IMAGEN:



GENERAL: Corte del cuarto delantero del bovino, apto para procesos térmicos prolongados Es un corte de segunda, está constituido por el musculo cutáneo abdominal que cubre parte del abdomen y el tórax. Se localiza en el cuarto delantero (brazo).

Características físicas y organolépticas: Son piezas individuales limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor, característico de la carne, color rojo cereza brillante. Textura blanda firme al tacto y superficie sin babosidad. El corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante**,**

Requisitos técnicos: La carne debe provenir de plantas autorizadas y superar inspecciones médico-veterinarias para asegurar la ausencia de enfermedades, incluyendo control de olores y estado del desangrado. Refrigerado: Mantener a temperaturas de refrigeración adecuadas para su conservación.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Pecho de res). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Registro sanitario INVIMA del proveedor, BPM, cadena de frío. Empacado al vacio

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MORRILLO DE RES

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carne de bovino (Bos taurus), corte primario de pecho, deshuesado, refrigerado, de origen nacional.

IMAGEN:



GENERAL: El morrillo es un corte de carne de res situado en la parte superior y anterior del cuello, justo entre la cabeza y el lomo. Es una pieza carnosa, con alto contenido de grasa intramuscular (marmoleo) y tejido conectivo.

Características físicas y organolépticas: Son piezas individuales limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor, característico de la carne, color rojo cereza brillante. Textura blanda firme al tacto y superficie sin babosidad. El corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante**,**

Requisitos técnicos: La carne debe provenir de plantas autorizadas y superar inspecciones médico-veterinarias para asegurar la ausencia de enfermedades, incluyendo control de olores y estado del desangrado. Refrigerado: Mantener a temperaturas de refrigeración adecuadas para su conservación.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (morrillo de res). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Registro sanitario INVIMA del proveedor, BPM, cadena de frío. Empaque al vacío

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SOBREBARRIGA GRUESA

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carne de bovino (Bos taurus), corte del flanco abdominal, refrigerado.

IMAGEN:



GENERAL: Corte del cuarto delantero del bovino, apto para procesos térmicos prolongados Es un corte de segunda, está constituido por el musculo cutáneo abdominal que cubre parte del abdomen y el tórax. Se localiza en el cuarto delantero (brazo).

Características físicas y organolépticas: Son piezas individuales limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor, característico de la carne, color rojo cereza brillante. Textura blanda firme al tacto y superficie sin babosidad. El corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante,

Requisitos técnicos: La carne debe provenir de plantas autorizadas y superar inspecciones médico-veterinarias para asegurar la ausencia de enfermedades, incluyendo control de olores y estado del desangrado. Refrigerado: Mantener a temperaturas de refrigeración adecuadas para su conservación**.**

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Pecho de res). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Registro INVIMA, BPM, cadena de frio y empaque al vacio

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SOBREBARRIGA DELGADA

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carne de bovino (Bos taurus), corte del flanco abdominal, refrigerado.

IMAGEN:



GENERAL: Corte del cuarto delantero del bovino, apto para procesos térmicos prolongados Es un corte de segunda, está constituido por el musculo cutáneo abdominal que cubre parte del abdomen y el tórax. Se localiza en el cuarto delantero (brazo).

Características físicas y organolépticas: Son piezas individuales limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor, característico de la carne, color rojo cereza brillante. Textura blanda firme al tacto y superficie sin babosidad. El corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante,

Requisitos técnicos: La carne debe provenir de plantas autorizadas y superar inspecciones médico-veterinarias para asegurar la ausencia de enfermedades, incluyendo control de olores y estado del desangrado. Refrigerado: Mantener a temperaturas de refrigeración adecuadas para su conservación**.**

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Pecho de res). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Registro INVIMA, BPM; refrigerado y empacado al vacio

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Punta de anca de res

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carne de bovino (Bos taurus), corte posterior del cuarto trasero, refrigerado.

IMAGEN:



GENERAL: Corte del cuadril trasero

Características Organolecticas: La punta de anca (o picaña) es un corte de res de forma triangular, caracterizado por su intenso sabor y una notable capa de grasa blanca en uno de sus lados. Presenta un color rojo púrpura intenso, textura tierna, firme y jugosa, siendo ideal para parrilla, horno o plancha debido a su excelente marmoleo.

Requisitos técnicos: La carne debe provenir de plantas autorizadas y superar inspecciones médico-veterinarias para asegurar la ausencia de enfermedades, incluyendo control de olores y estado del desangrado. Refrigerado: Mantener a temperaturas de refrigeración adecuadas para su conservación.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Punta de anca o picaña). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM, refrigerado, empacado al vacio

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Lomo ancho de res

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carne de bovino (Bos taurus), corte dorsal (lomo ancho), refrigerado.

IMAGEN:



GENERAL: El lomo ancho, también conocido como chata, lomo liso o bife de chorizo, se ubica en la región dorsal-lumbar (parte superior trasera) de la res, extendiéndose desde la costilla trece hasta la cadera. Es un corte rectangular, tierno y con una característica capa de grasa externa que aporta gran sabor y jugosidad

Características físicas y organolépticas: Al corte presenta un aspecto magro, de consistencia firme, ligeramente húmedo y brillante, con grasa de color blanco nacarado y suaves irisaciones amarillentas, distribuida homogéneamente. Su textura es suave y con músculo de grano fino.

Requisitos técnicos: La carne debe provenir de plantas autorizadas y superar inspecciones médico-veterinarias para asegurar la ausencia de enfermedades, incluyendo control de olores y estado del desangrado. Refrigerado: Mantener a temperaturas de refrigeración adecuadas para su conservación.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Lomo Ancho). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador.

Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM, refrigerado, empacado al vacio

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Costilla de res tipo asado de tira

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

2. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: Es un corte que Tiene un sabor único gracias a los huesos, que siempre están presentes en el costillar, y por la forma en que es cocinado, el costillar se debe cortar de forma transversal a los huesos. El corte jamás debe ser paralelo, muy importante ya que los huesos forman una especie de "capa protectora" para que la carne no se cocine directamente con el fuego o las brasas.

Características físicas y organolépticas: representa a las primeras costillas de la parte delantera de la res un corte transversal de aproximadamente 2.5 centímetros de alto, conocido por ser jugoso, sabroso y con un marmoleo equilibrado

Requisitos técnicos: La carne debe provenir de plantas autorizadas y superar inspecciones médico-veterinarias para asegurar la ausencia de enfermedades, incluyendo control de olores y estado del desangrado. Refrigerado: Mantener a temperaturas de refrigeración adecuadas para su conservación.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Asado de tira). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM, refrigeración, empacada

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TOMAHAW STEAK

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: El tomahawk steak es un corte de res premium, espectacular y muy sabroso, que consiste en un rib eye grueso con un largo hueso de costilla (10-20 pulgadas) que asemeja un hacha. Proveniente del lomo alto, es extremadamente tierno y marmoleado

Características físicas y organolépticas: Incluye la costilla entera, limpiada con la técnica francesa (french-trimmed) para un aspecto de hacha, grosor y Peso: Piezas gruesas de 6 a 7 cm, lo que requiere técnicas de cocción de calor indirecto o sellado intenso y horno. Su peso oscila entre 1 y 2 kg, ideal para compartir, marmoleo (Grasa intramuscular): Presenta una alta infiltración de grasa, lo que le otorga su característico sabor intenso y textura tierna, color: Rojo intenso, que denota una buena maduración, la cual es crucial (30-60 días) para maximizar su suavidad. Sabor: Intenso, profundo y mantequilloso, potenciado por la grasa intramuscular y el hueso durante la cocción, textura: Extremadamente tierna y jugosa. La grasa intramuscular se funde al cocinarse, aportando una textura gelatinosa. Este corte es considerado uno de los más impresionantes en la cocina de parrilla (barbacoa), siendo indispensable su sellado a alta temperatura para lograr una corteza crujiente por fuera y jugosa por dentro.

Requisitos técnicos: La carne debe provenir de plantas autorizadas y superar inspecciones médico-veterinarias para asegurar la ausencia de enfermedades, incluyendo control de olores y estado del desangrado. Refrigerado: Mantener a temperaturas de refrigeración adecuadas para su conservación. **Empaque y rotulado:** Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (tomahawk). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: T-BONE STEAK

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

4. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: El T-bone steak es un corte de carne de res de alta calidad, caracterizado por su hueso en forma de "T" que separa dos tipos de carne: el solomillo, suave y tierno, y LA chata, Proveniente de la parte lumbar del lomo corto, suele tener unos 3 cm de grosor.

Características físicas y organolépticas: Aspecto Visual: Presenta un color rojo intenso a cereza, con un notorio marmoleo (grasa blanca infiltrada) que garantiza jugosidad. Se distingue claramente el hueso en "T" central que separa el lomo de la chata.

Aroma: Posee un aroma intenso y característico a carne de res, que se intensifica al cocinarlo, especialmente a la parrilla.

Sabor: Ofrece una combinación única y dual: un lado suave y tierno (solomillo) y otro más intenso y robusto (lomo), potenciado por el sabor que aporta el hueso.

Textura y Ternura: La carne es tierna y suave, especialmente en la sección del solomillo. El lomo bajo ofrece una textura firme y carnosa, brindando una sensación de mordida "mantequillosa".

Jugosidad: Es un corte muy jugoso, especialmente cuando se cocina a términos medios, lo que permite que la grasa interna se derrita.

Generalmente, este corte tiene un grosor de 2 a 3 cm y un peso que suele rondar entre 450 g y 800 gramos.

Requisitos técnicos: La carne debe provenir de plantas autorizadas y superar inspecciones médico-veterinarias para asegurar la ausencia de enfermedades, incluyendo control de olores y estado del desangrado. Refrigerado: Mantener a temperaturas de refrigeración adecuadas para su conservación.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (T-BONE).
Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa.
Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador.
Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento.
Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BRAZO DE CERDO

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

5. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: El brazo de cerdo (o paleta) es un corte de carne tierno y jugoso proveniente de la parte superior de la pata delantera, que abarca desde el hombro hasta el codo. Se caracteriza por tener una capa de grasa que aporta sabor y suavidad.

Características físicas y organolépticas: es un corte del miembro torácico caracterizado por carne magra de color rosado pálido, consistencia firme, textura suave y sin exudación. Presenta un olor suave y característico, con grasa blanca distribuida homogéneamente

Requisitos técnicos: La carne debe provenir de plantas autorizadas y superar inspecciones médico-veterinarias para asegurar la ausencia de enfermedades, incluyendo control de olores y estado del desangrado. Refrigerado: Mantener a temperaturas de refrigeración adecuadas para su conservación.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Brazo de cerdo). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa.

Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM, EMPACADO AL VACIO

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PERNIL DE CERDO

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carne de porcino (Sus scrofa domesticus), corte del miembro posterior, refrigerado.

IMAGEN:



GENERAL: Corte magro de alto rendimiento El pernil (o pierna) de cerdo es la extremidad trasera, caracterizado por ser un corte magro, tierno y versátil. Físicamente presenta una forma ovalada, con músculo firme de color rosado pálido, grasa blanca firme y piel, ofreciendo un sabor característico suave.

Características físicas y organolépticas: es un corte del miembro torácico caracterizado por carne magra de color rosado pálido, consistencia firme, textura suave y sin exudación. Presenta un olor suave y característico, con grasa blanca distribuida homogéneamente

Requisitos técnicos: La carne debe provenir de plantas autorizadas y superar inspecciones médico-veterinarias para asegurar la ausencia de enfermedades, incluyendo control de olores y estado del desangrado. Refrigerado: Mantener a temperaturas de refrigeración adecuadas para su conservación.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Pernil de cerdo). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM, EMPACADO AL VACIO

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BONDIOLA DE CERDO

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carne de porcino (Sus scrofa domesticus), corte del miembro posterior, refrigerado.

IMAGEN:



GENERAL: La bondiola de cerdo, también conocida como aguja o cabeza de lomo, se encuentra en la parte superior del cuello del animal, justo detrás de la cabeza y antes de la espalda (lomo). Es un corte despostado del pescuezo que se caracteriza por una alta infiltración de grasa intramuscular, lo que le da su sabor característico y una textura tierna y jugosa.

Características físicas y organolépticas: La bondiola de cerdo tiene un **color rosado** intenso con **vetas blancas de grasa** distribuidas uniformemente. Esta grasa es la responsable de que la carne sea tan tierna y jugosa. La combinación perfecta de grasa y carne.

Requisitos técnicos: La carne debe provenir de plantas autorizadas y superar inspecciones médico-veterinarias para asegurar la ausencia de enfermedades, incluyendo control de olores y estado del desangrado. Refrigerado: Mantener a temperaturas de refrigeración adecuadas para su conservación.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Bondiola de cerdo). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM, EMPACADO AL VACIO

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PANCETA DE CERDO

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carne de porcino (Sus scrofa domesticus), corte del miembro posterior, refrigerado.

IMAGEN:



GENERAL: es un corte graso y carnoso que proviene de la zona del vientre, panza o costillar inferior del animal, incluyendo la piel. Se caracteriza por tener capas alternas de grasa y carne magra.

Características físicas y organolépticas: La panceta de cerdo es un corte ventral caracterizado por una alta infiltración de grasa (20-60%) y capas magras, ofreciendo una textura firme pero untuosa. Físicamente, presenta un color blanco rosáceo o amarillento, con piel, y una forma rectangular. Organolépticamente, destaca por su intenso sabor, jugosidad y aroma característico. Color: Blanco rosáceo o blanco amarillento en la parte grasa, con vetas rosadas en la parte magra.

Estructura: Compuesta por múltiples capas de grasa y músculo. Textura: Firme al tacto en crudo, pero se vuelve untuosa y melosa al cocinarse.

Requisitos técnicos: La carne debe provenir de plantas autorizadas y superar inspecciones médico-veterinarias para asegurar la ausencia de enfermedades, incluyendo control de olores y estado del desangrado. Refrigerado: Mantener a temperaturas de refrigeración adecuadas para su conservación.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Bondiola de cerdo). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM, EMPACADO AL VACIO

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Pollo en canal sin marinar

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carne de porcino (Sus scrofa domesticus), corte del miembro posterior, refrigerado.

IMAGEN:



GENERAL: Incluye todas las partes principales del ave: pechuga, muslos, contramuslos, alas y la carcasa (o espinazo) sin la cabeza, patas ni vísceras.

Características físicas y organolépticas: El pollo entero de calidad se caracteriza por tener una piel firme, suave, limpia y sin magulladuras, con un color rosa pálido a blanco amarillento y un olor fresco característico. Sus características organolépticas incluyen una textura elástica al tacto, ausencia de viscosidad y una conformación redondeada, libre de plumas o residuos de víscera.

Requisitos técnicos: El pollo entero de calidad comercial debe estar sin vísceras, patas ni cabeza, caracterizado por una piel limpia sin folículos, lesiones o hematomas, y un color rosa pálido.
Aspecto y Textura: Piel intacta, sin plumas, quemaduras por frío, ni manchas o úlceras.
Limpieza: Ausencia total de materia fecal y residuos de vísceras. Forma: Conformación uniforme sin huesos rotos.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Pollo entro).

Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM, EMPACADO AL VACIO, NO CONGELADO

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: GALLINA EN CANAL SIN MARINAR

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carne de porcino (Sus scrofa domesticus), corte del miembro posterior, refrigerado.

IMAGEN:



GENERAL: Incluye todas las partes principales del ave: pechuga, muslos, contramuslos, alas y la carcasa (o rabadilla) sin la cabeza, patas ni vísceras.

Características físicas y organolépticas: la gallina entera de calidad se caracteriza por tener una piel firme, suave, limpia y sin magulladuras, con un color rosa pálido a blanco amarillento y un olor fresco característico. Sus características organolépticas incluyen una textura elástica al tacto, ausencia de viscosidad y una conformación redondeada, libre de plumas o residuos de víscera.

Requisitos técnicos: la gallina entera de calidad comercial debe estar sin vísceras, patas ni cabeza, caracterizado por una piel limpia sin folículos, lesiones o hematomas, y un color rosa pálido. Aspecto y Textura: Piel intacta, sin plumas, quemaduras por frío, ni manchas o úlceras. Limpieza: Ausencia total de materia fecal y residuos de vísceras. Forma: Conformación uniforme sin huesos rotos.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Gallina entera). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador.

Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM, EMPACADA NO CONGELADA

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PAVO EN CANAL SIN MARINAR

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carne de porcino (Sus scrofa domesticus), corte del miembro posterior, refrigerado.

IMAGEN:



GENERAL: Incluye todas las partes principales del ave: pechuga, muslos, contramuslos, alas y la carcasa, sin la cabeza, patas ni vísceras.

Características físicas y organolépticas: el pavo entero de calidad se caracteriza por tener una piel firme, suave, limpia y sin magulladuras, con un color rosa pálido a blanco amarillento y un olor fresco característico. Sus características organolépticas incluyen una textura elástica al tacto, ausencia de viscosidad y una conformación redondeada, libre de plumas o residuos de víscera.

Requisitos técnicos: El pavo entero de calidad comercial debe estar sin vísceras, patas ni cabeza, caracterizado por una piel limpia sin folículos, lesiones o hematomas, y un color rosa pálido.
Aspecto y Textura: Piel intacta, sin plumas, quemaduras por frío, ni manchas o úlceras.
Limpieza: Ausencia total de materia fecal y residuos de vísceras. Forma: Conformación uniforme sin huesos rotos.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Pavo).

Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM, EMPACADO NO CONGELADO

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PATO EN CANAL

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50111500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carne de porcino (Sus scrofa domesticus), corte del miembro posterior, refrigerado.

IMAGEN:



GENERAL: Incluye todas las partes principales del ave: magret, muslos, contramuslos, alas y la carcasa sin la cabeza, patas ni vísceras.

Características físicas y organolépticas: el pato entero de calidad se caracteriza por tener una piel firme, suave, limpia y sin magulladuras, con un color rosa pálido a blanco amarillento y un olor fresco característico. Sus características organolépticas incluyen una textura elástica al tacto, ausencia de viscosidad y una conformación redondeada, libre de plumas o residuos de víscera.

Requisitos técnicos: El pato entero de calidad comercial debe estar sin vísceras, patas ni cabeza, caracterizado por una piel limpia sin folículos, lesiones o hematomas, y un color rosa pálido. Aspecto y Textura: Piel intacta, sin plumas, quemaduras por frío, ni manchas o úlceras. Limpieza: Ausencia total de materia fecal y residuos de vísceras. Forma: Conformación uniforme sin huesos rotos.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Pato). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa.

Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM, EMPACADO AL VACIO, NO CONGELADO

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SALMON CHILENO FILETE

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50121500

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carne de porcino (Sus scrofa domesticus), corte del miembro posterior, refrigerado.

IMAGEN:



GENERAL: El salmón fresco se caracteriza por tener una carne de color anaranjado intenso, textura firme, suave y jugosa, y un sabor delicado pero intenso, sin notas rancias. Su olor es suave y marino, casi neutro, con escamas pequeñas, brillantes y piel tersa.

Características físicas y organolépticas: Color: Carne de tono naranja o rojizo, con vetas de grasa blanca visibles.
Aroma: Debe ser suave, fresco y con un ligero toque a mar. Un olor a pescado fuerte, amoniacal o ácido indica que el producto no es fresco.
Textura: Firme al tacto y compacta. Al cocinarlo, la carne se vuelve tierna, suave y ligeramente fundente, manteniendo jugosidad debido a su alto contenido graso.
Sabor: Sabor distintivo, sabroso y suave, a menudo descrito como rico y característico, con sutiles notas a grasa saludable (Omega-3).

Requisitos técnicos: Seguridad Alimentaria: Cumplimiento de normativas microbiológicas y fisicoquímicas, garantizando la ausencia de contaminantes químicos. Certificaciones: Los importadores suelen exigir certificaciones de sostenibilidad (ej. ASC) y seguridad alimentaria. Características del Producto: Un salmón de alta calidad presenta una carne firme, color característico y, al ser cosechado, se prioriza el bajo nivel de estrés. **Empaque y rotulado:** Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Salmon). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, certificación de origen, cadena de frío.

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PULPO ENTERO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50121600
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Molusco cefalópodo (Octopus vulgaris), entero limpio, congelado o refrigerado IMAGEN:  **GENERAL**: El Pulpo (Octopus Vulgaris). Los octópodos en su orden de moluscos cefalópodos carecen de concha y poseen ocho brazos. Son animales marinos y carnívoros. **Características físicas y organolépticas** El pulpo muerto, fresco, deben presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten. **Requisitos técnicos:** El pulpo se comercializa fresco congelado y en conserva. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997

Ministerio de Salud. El pulpo debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del ministerio de Salud. El pulpo debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. **Empaque y rotulado:** Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, empacado al vacío

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LANGOSTINO U16
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50121600
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: crustáceo, entero limpio, congelado o refrigerado IMAGEN:  **GENERAL:** Cabeza y exoesqueleto de langostino para preparaciones de fondos y salsas. Características físicas y organolépticas Color: Blanco/gris. Olor: Propio de la especie. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El langostino debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984. **Requisitos técnicos** Los crustáceos como el langostino deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a – 18° C. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. **Empaque y rotulado:** Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto asegure su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM, EMPACADO AL VACIO

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

[x] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1- 1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Cola de Langosta bogavante

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50121600

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Este crustáceo es de caparazón liso de color azulado, que es lo que distingue al bogavante europeo del americano que es marrón rojizo a parte del sabor más exquisito del primero.

IMAGEN:



GENERAL: CRUSTACEO La cola de langosta es la parte posterior del crustáceo, considerada la más sabrosa y carnosa. Es un producto gourmet de marisco, apreciado por su carne blanca, firme y sabor delicado.

Características físicas y organolépticas: La cola de langosta se caracteriza por una carne blanca, fina, firme y magra, con un sabor delicado, sutilmente dulce y característico del marisco fresco. Debe venir cruda no cocida.

Empaque y rotulado: Empacado al vacío: para garantizar la conservación de características organolépticas. Rotulado y Etiquetado: Identificación: Nombre del producto (Cola de langosta). Información del producto: Peso neto, contenido, y si es un corte limpio o con grasa. Responsabilidad: Nombre o razón social y dirección del fabricante o empacador. Trazabilidad: Número de lote y fecha de empaque/vencimiento. Instrucciones: Recomendaciones de conservación refrigeración menores a 7°c

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, BPM, CONGELADO

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CEBOLLA CABEZONA ROJA

CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50400000

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: hortaliza de bulbo, caracterizada por su piel seca y papelosa de color ROSADO, sabor picante y dulce, y forma globular. Cultivada en climas fríos/templados con un ciclo de ~150 días, es rica en minerales (potasio, calcio, fósforo) y se usa cruda o cocinada. Cumple norma NTC 1221.

IMAGEN:



GENERAL: El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación.

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, empacada a granel

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CEBOLLA CABEZONA BLANCA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50400000
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: hortaliza de bulbo, caracterizada por su piel seca y papelosa de color blanco, sabor suave y dulce, y forma globular. Cultivada en climas fríos/templados con un ciclo de ~150 días, es rica en minerales (potasio, calcio, fósforo) y se usa cruda o cocinada. Cumple norma NTC 1221. **IMAGEN:**  **GENERAL:** El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de presencia de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas. Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación.

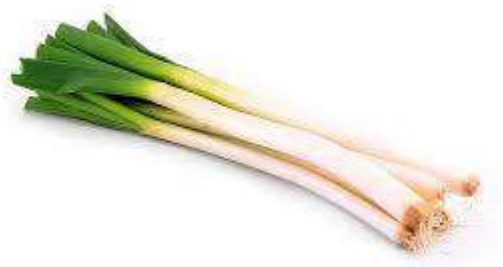
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, EMPACADA A GRANEL

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CEBOLLA LARGA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50400000
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Entera, con la forma característica y tejido fino. De aspecto fresco, libre de ataque de insectos, enfermedades, magulladuras o grietas. No debe presentar cuello húmedo o blando al presionar. No puede estar fraccionada, rota o arrancada, ni mostrar indicios de pudrición. Debe estar sin manchas cafés y sin moho. Requisitos generales Color: verde claro o blanca colinos, hoja verde fuerte. Sabor y aroma característico. Consistencia: cuello duro, fuerte, hojas crujientes. Los defectos no exceden el 10% del área total del producto. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Producto entero

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado y enmallado

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CEBOLLA PUERRO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50400000
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Cebolla puerro es alargada con un bulbo en un extremo y hojas verdes en el otro. El bulbo es de color blanco, y las hojas varían de blanco a verde oscuro. Su sabor es parecido al de la cebolla larga, pero más dulce y suave. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Plantas uniformes, de buen vigor y buena tolerancia a problemas fitosanitarios. Tallos largos, uniformes, de buen grosor y excelente configuración de hojas**.**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacada y lavada

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: APIO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50402700
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Hortaliza de tallo (Apium graveolens), fresca. **IMAGEN:**  **GENERAL**: presentada en tallos verdes y frescos

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado sin daños visibles

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ZANAHORIA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50402500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Raíz comestible (Daucus carota), fresca. **IMAGEN:**  **GENERAL: Productos enteros de color característico y uniformes**

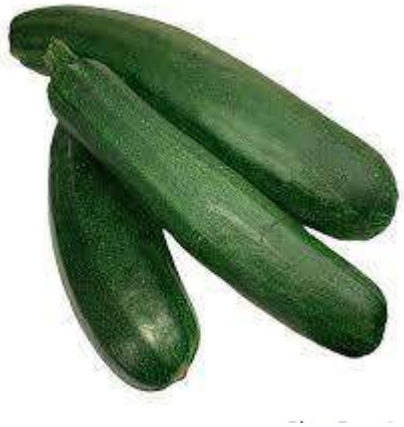
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA, EMPCADO, SIN VISIBILIDAD DE DAÑOS

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

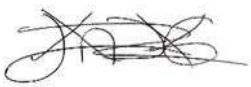
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ZUCCINI VERDE
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50403400
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Hortaliza de fruto (Cucurbita pepo), fresca. **IMAGEN:**  **GENERAL: Hortaliza de color verde**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Producto individual, empacado, sin daño alguno

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ZUCCINI AMARILLO	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50403400	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Hortaliza de fruto (Cucurbita pepo), fresca. **IMAGEN:**  **GENERAL: Hortaliza color amarillo**	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Producto individual, empacado, sin daño alguno

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BERENJENA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50403500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Color: La piel de la berenjena es lisa, brillante y de colores diversos: púrpura, negra, amarilla, blanca o roja. También hay variedades de piel jaspeada, es decir, con mezcla de varios colores. - Apariencia: La berenjena es un fruto de forma variable (esférica, oblonga o alargada) según el tipo. - Aroma: Característico de la variedad. - Sabor: La berenjena tiene un sabor suave, muy vegetal, con un ligero toque amargo. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Alargada, Globosa, Jaspeada y Esférica.

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacada y libre de daños en apariencia

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[x] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1- 1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PIMENTON VERDE	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50405600	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Hortaliza de fruto (Capsicum annuum), fresca, entera. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Pimentón de color verde	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado y libre de daños aparentes

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PIMENTON ROJO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50405600
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Hortaliza de fruto (Capsicum annuum), fresca, entera. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Pimentón de Color Rojo

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado y Libre de daños aparentes

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PIMENTON AMARILLO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50405600
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Hortaliza de fruto (Capsicum annuum), fresca, entera. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Pimentón de color amarillo

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado y libre de daños en apariencia

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1- 1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PIMENTON NARANJA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50405600
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Hortaliza de fruto (Capsicum annuum), fresca, entera. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Pimentón de color naranja

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado y libre de daños en apariencia

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AHUYAMA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50403900
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: planta herbácea rastrera de la familia Cucurbitaceae, caracterizada por sus tallos largos, hojas grandes y lóbulos marcados **IMAGEN:**  **GENERAL:** La ahuyama es un fruto en forma de baya cuyas paredes externas deben tener una consistencia dura, pero su carnosidad suave y carnosa, para que esté apta para el consumo. No debe pesar más de un kilo por unidad y no debe presentar defectos como magulladuras, ni rupturas que pongan en riesgo la calidad del producto.

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Sin Daños visible en la presentación

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PAPA SABANERA	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50405700	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: tubérculo de forma esférica, cáscara morada con manchas claras y pulpa amarillo crema, caracterizada por ser firme, seca y no desbaratarse al cocinar **IMAGEN:**  **GENERAL:**	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PAPA R12	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50405700	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:**	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PAPA CRIOLLA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50405700
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: La papa criolla se denomina técnicamente una especie diploide perteneciente a la familia Solanaceae, caracterizada por su color amarillo intenso y rápida cocción. Se distingue por no tener reposo de tubérculo, lo que permite cosechas tempranas, y es cultivada mayormente en la zona andina. **IMAGEN:**  **GENERAL**: Las características iniciales de nuestro producto son: no presentan retoños y puntos negros y su color amarillo está bien definido. EMPAQUE: el producto requiere un empaque que proteja y lo conserve fresco, por lo cual será empacada en bolsas plásticas con pequeños orificios para que circule el aire dentro de su empaque y el producto se conserve mejor. Color amarillo Consistencia firme al tacto Libre de bacterias hongos y plagas.

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Sin presencia de daño alguno

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TOMATE CHONTO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50406500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Hortaliza de fruto (Solanum lycopersicum), fresca, entera. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Tomate rojo en estado de maduración

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Limpio, en un 80% de maduración, empacado y libre de daños

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TOMATE LARGA VIDA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50406500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Hortaliza de fruto (Solanum lycopersicum), fresca, entera. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Tomate rojo en estado de maduración

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Hortaliza de fruto (Solanum lycopersicum), fresca, entera.

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESPINACA	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50406200	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Espinaca fresca **IMAGEN:**  **GENERAL:** De fuerte color verde clorofílico y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Estar limpios, y exentos de cualquier materia extraña visible, sus hojas bien brillantes.

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LECHUGA ROMANA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50404621
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Lechuga Romana Hortaliza de hoja (Lactuca sativa), fresca, entera, sin procesamiento, apta para consumo humano. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Lechuga romana de primera a granel

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidades
6. CERTIFICACION CALIDAD	Libre de insectos, sin presencia de daño alguno y empacada

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LECHUGA COGOYO EUROPEA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50404600
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO Hortaliza de hoja (Lactuca sativa), fresca, entera, sin procesamiento, apta para consumo humano. **IMAGEN:**  **GENERAL**: Lechuga cogoyo europea de primera a granel

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidades
6. CERTIFICACION CALIDAD	Libre de insectos, sin presencia de daño alguno y empacada

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LECHUGA CRESPA VERDE
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50404614
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Hortaliza de hoja (Lactuca sativa), fresca, entera, sin procesamiento, apta para consumo humano. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Lechuga crespa verde de primera a granel

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidades
6. CERTIFICACION CALIDAD	Libre de insectos, sin presencia de daño alguno y empacada

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LECHUGA CRESPA MORADA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50404620
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Hortaliza de hoja (Lactuca sativa), fresca, entera, sin procesamiento, apta para consumo humano. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Lechuga crespa morada de primera a granel

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidades
6. CERTIFICACION CALIDAD	Libre de insectos, sin presencia de daño alguno y empacada

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: FLORES COMESTIBLES(PENSAMIENTOS)
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50407000
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: hierba europea de vida corta que crece hasta 20 centímetros de altura, en climas templados y fríos. Propiedades nutricionales: contiene vitamina C y B, y minerales esenciales. Usos alimenticios: las flores se consumen frescas en ensaladas y se utilizan en la preparación de sopas o cocidos. **IMAGEN:**  **GENERAL: Flores comestibles a granel**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Cajas
6. CERTIFICACION CALIDAD	Libre de impurezas

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
X **Pública**	Pública Clasificada	Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BROTES DE REMOLACHA	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 11121600	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Los brotes de remolacha son las hojas jóvenes y tiernas de la planta *Beta vulgaris*, cosechadas poco después de germinar (microbrotes), caracterizadas por tener hojas verdes y tallos intensamente rojos o morados **IMAGEN:**  **GENERAL:** Brotes de remolacha	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Cajas
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacadas y certificadas

ELABORO



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1- 1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BROTES DE ALFALFA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50402000
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Los brotes de alfalfa son las semillas germinadas de la planta *Medicago sativa*, reconocidos como un superalimento ligero y crujiente, rico en vitaminas A, C, E, K, minerales (calcio, hierro) y proteínas. De sabor suave y fresco, se consumen crudo **IMAGEN:**  **GENERAL**: Brotes de alfalfa empacados a granel

5. UNIDAD DE MEDIDA	Cajas
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacados y libres de impurezas

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LECHUGA ASIA MIX	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 11121600	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: mezcla gourmet de hojas tiernas (baby leaves) que combina vegetales orientales como Pak Choi, Tatsoi, Mizuna (verde/roja) y mostaza, caracterizada por sabores frescos, picantes y texturas delicadas**.** **IMAGEN:**  **GENERAL:** Asia mix	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacadas y certificadas

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

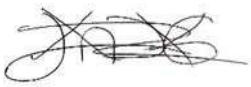
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: REMOLACHA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50401900
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: remolacha **IMAGEN:**  **GENERAL: Remolacha**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacadas y libre de impurezas

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

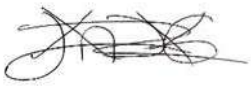
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BROTES DE BROCOLI
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50402000
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO:Brocoli fresco **IMAGEN:**  **GENERAL: Brotes de Brócoli empacados a granel**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacados y libres de impurezas

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ESPARRAGOS FRESCOS NO PROCESADOS
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50401600
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Esparrago verde fresco **IMAGEN:**  **GENERAL:** Esparragos frescos de primera a granel

5. UNIDAD DE MEDIDA	Atados
6. CERTIFICACION CALIDAD	Enteros, sanos y exentos de sabores o olores extraños.

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ARROZ BASMATI
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50221101
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO; El arroz basmati comestible se denomina técnicamente como *Oryza sativa L.*, clasificado como un arroz de grano largo y fino, caracterizado por su aroma intenso y textura suelta tras la cocción. Originario de India y Pakistán, se comercializa comúnmente como Arroz Basmati Blanco o Integral de alta calidad. **IMAGEN:**  **GENERAL: Arroz basmati empacado**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado y libre de impurezas

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ARROZ SALVAJE
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50221101
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: El arroz salvaje (*Zizania palustris*) es una semilla acuática norteamericana, no un arroz tradicional, caracterizada por su grano largo, color oscuro, textura firme/crujiente y sabor a nuez. Es altamente nutritivo, rico en proteínas (12-15%), fibra, minerales (magnesio, zinc, fósforo) y antioxidantes, siendo bajo en grasas. **IMAGEN:**  **GENERAL: Arroz salvaje empacado**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado y Libre de impurezas

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

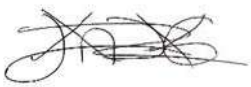
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: HARINA DE TRIGO ARTESANAL
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50221303
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Harina de trigo artesanal para productos de panaderia totalmente comestible **IMAGEN:**  **GENERAL:** Harina de trigo empacada por bulto de 25 kilos

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacada y libre de impurezas, añadir ficha de composición.

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PIMIENTA NEGRA NO MOLIDA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50171550
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: especies o extractos **IMAGEN:**  **GENERAL:** ESPECIA PURA DE PIMIENTA PICANTE , EMPACADA EN BOLSA DE POLIPROPILENO BIORIENTADO,

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacada, Registro INVIMA

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: OREGANO SECO EN ESCAMAS
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50404115
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: El orégano seco (*Origanum vulgare*) es una hierba aromática deshidratada de intenso aroma y sabor ligeramente amargo, fundamental en la cocina mediterránea. Rico en fibra, hierro y calcio, contiene compuestos activos como el carvacrol y timol, lo que le confiere propiedades antioxidantes y digestivas. Ideal para aderezar carnes, pizzas y ensaladas **IMAGEN:**  **GENERAL:** Oregano seco en escamas

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado en bolsa de polipropileno biorientado, registro INVIMA

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ALBAHACA BASIL FRESCA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50404101
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: hierba aromática anual de la familia Lamiaceae, caracterizada por hojas verdes suaves, ovaladas y opuestas, con un aroma intenso y sabor dulce con notas de clavo y menta. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Albahacon Basil fresca libre de impurez**as**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empcada y libre de impurezas

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MEZCLA DE PIMIENTAS EN PEPA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50171500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Es una mezcla muy aromática, colorida y sabrosa que combina sobre todo con guisos de carne, pescado o verduras. Esta combinación de pimientas es perfecta para rellenar molinillos como para añadir en un mortero a la hora de preparar tu aderezo para cualquier plato. **IMAGEN:**  **GENERAL: La mezcla de 4 pimientas reúne granos de pimienta negra, blanca, verde y rosa, ofreciendo un equilibrio entre aroma, picante y notas dulces. Es un condimento clásico en la cocina internacional, utilizado para sazonar y realzar el sabor de carnes vegetales, guisos, verduras, salsas o marinados.**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

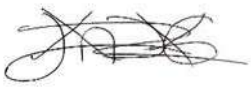
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: TOMILLO FRESCO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50404125
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: hierba aromática perenne de tallos leñosos, hojas pequeñas verde-grisáceas (3-5 mm) y aroma intenso, alcanforado y terroso. Ideal para guisos, carnes y asados, destaca por sus propiedades antisépticas, expectorantes y su alto contenido en aceite esencial **IMAGEN:**  **GENERAL: Tomillo fresco empacado**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado y libre de impurezas

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: LAUREL FRESCO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50404102
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: hoja aromática perenne, de color verde intenso, lanceolada y de textura coriácea, muy utilizada en gastronomía por su intenso aroma balsámico y dulce. Se comercializa en ramas o hojas sueltas, destacando por su alto contenido en aceites esenciales como el cineol y eugenol. **IMAGEN:**  **GENERAL: Laurel fresco empacado**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado y libre de impurezas

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AJO NACIONAL EN PEPA FRESCO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50403800
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: El ajo criollo (Allium sativum) es una variedad rústica y compacta, caracterizada por sus dientes pequeños envueltos en túnicas blancas o rojizas, con un aroma intenso y alto contenido de aceites esenciales. **IMAGEN:**  **GENERAL: Ajos fresco pelado y empacado**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado y libre de impurezas

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ROMERO FRESCO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50404120
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: El romero fresco (*Salvia rosmarinus* / *Rosmarinus officinalis*) es una hierba aromática perenne de la familia Lamiaceae, caracterizada por hojas lineales en forma de aguja, color verde oscuro y envés blanquecino. Posee un aroma alcanforado intenso y un sabor fuerte, siendo ideal para uso culinario (carnes, guisos, aceites) y medicinal. **IMAGEN:**  **GENERAL: Romero fresco empacado**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado y libre de impurezas

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AJO AHUMADO EN POLVO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios: 50171550
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: El ajo ahumado en polvo es un condimento obtenido del ajo (*Allium sativum*) seleccionado, deshidratado y ahumado, resultando en un polvo fino de color crema a tostado con un aroma intenso y sabor característico ahumado. Se utiliza para sazonar carnes, pescados, salsas y embutidos, aportando un toque ahumado sin el picor del ajo crudo. **IMAGEN:**  **GENERAL: Ajo ahumado en polvo empacado y libre de impurezas**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado, INVIMA, Libre de impurezas

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

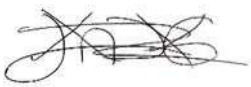
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PAPRIKA AHUMADA EN POLVO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios: **50171550**
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: La paprika ahumada en polvo es un condimento obtenido del secado y ahumado con maderas nobles (como roble) de pimientos rojos maduros (*Capsicum annuum*), caracterizado por un intenso color rojo, aroma ahumado y sabor dulce o ligeramente picante **IMAGEN:**  **GENERAL: Paprika ahumada en polvo, empacada y libre de impurezas**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacada, INVIMA

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

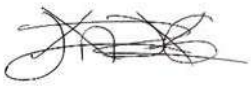
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PIMIENTA CAYENA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50171553
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: La pimienta de Cayena es una especia picante elaborada a partir del fruto seco y molido de especies de Capsicum (generalmente C. annuum o C. frutescens), caracterizada por su color rojo intenso y un picante elevado, típicamente superior a 30,000-50,000 unidades Scoville. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Pimienta cayena empacada y libre de impurezas

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacada, INVIMA

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

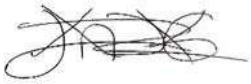
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: NUEZ MOSCADA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50171550
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: La nuez moscada, aporta un aroma dulce, cálido y ligeramente picante. Contiene compuestos como la miristicina, con propiedades antioxidantes y estimulantes suaves. Es una especia que favorece la digestión, aporta minerales como manganeso, y en pequeñas cantidades realza platos dulces y salados. **IMAGEN:**  **GENERAL: Nuez moscada en polvo empacada y libre de impurezas**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacada, INVIMA

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

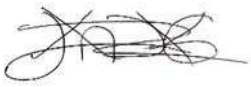
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SEMILLAS DE MOSTAZA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50101700
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Las semillas de mostaza son pequeñas semillas (aprox. 2,5 mm) de plantas del género *Brassica* (*B. alba* - blancas, *B. nigra* - negras), ricas en aceites esenciales, nutrientes (calcio, hierro, selenio) y con un sabor intenso y picante. Son ricas en grasas (36,24 g/100g) y proteínas (26,08 g/100g), usadas comúnmente en gastronomía y conservación**.** **IMAGEN:**  **GENERAL: Semillas de mostaza empacadas y libres de impurezas**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacadas , INVIMA

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MOSTAZA EN POLVO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50464700
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO:La mostaza en polvo ofrece un picor vibrante y un aroma potente. Aporta compuestos como selenio, omega-3 vegetales y antioxidantes naturales beneficiosos para el metabolismo. Su textura fina facilita su integración en salsas, marinados y mezclas especiadas.
IMAGEN: 
GENERAL: Mostaza en polvo empacada

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MOSTAZA DIJON
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50464900
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: La mostaza Dijon es un condimento francés clásico, conocido por su textura cremosa, color amarillo pálido y sabor fuerte, picante y ligeramente ácido. Elaborada principalmente con semillas de mostaza marrón , vinagre de alcohol, agua y sal, es ideal para salsas, vinagretas y carnes. **IMAGEN:**  **GENERAL: Mostaza Dijon Envasado**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA

ELABORO:

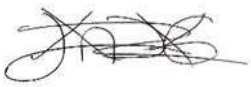
Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Vino sauvignon blanco	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50202203	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Vino Blanco Chileno tipo Sauvignon blanco **IMAGEN:**  **GENERAL: Vino Blanco chileno en botella de 750 ml**	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botellas de 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	Envasado y estampilla

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: VINO MERLOT
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50202203
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Vino tinto chileno tipo merlot **IMAGEN:**  **GENERAL: Vino tinto chileno tipo merlos envasado en botellas de 750 ml**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botellas
6. CERTIFICACION CALIDAD	Envasado y estampilla

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: VINO DULCE DE JEREZ
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50202203
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: JEREZ **IMAGEN:**  **GENERAL: JEREZ envasado en botellas de 750 ml**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella
6. CERTIFICACION CALIDAD	Envasado y estampilla

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CERVEZA NEGRA NACIONAL POR 350 ML
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50202201
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Cerveza Negra tipo Nacional **IMAGEN:**  **GENERAL: Cerveza negra envasada en lata o botella en volumen de 350 ml**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella
6. CERTIFICACION CALIDAD	INVIMA

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

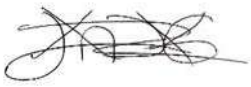
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CERVEZA DORARDA NACIONAL POR 350 ML
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50202201
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Cerveza dorarda tipo nacional **IMAGEN:**  **GENERAL: Cerveza dorada tipo nacional envasada en lata o botella de 350 ml**

5. UNIDAD DE MEDIDA	UNIDADES
6. CERTIFICACION CALIDAD	Envasada marca reconocida

ELABORO:



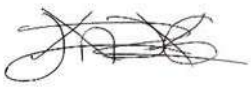
Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SAL FINA	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50171500	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Sal fina para cocina **IMAGEN:**  **GENERAL: Sal fina empacada en bolsa de 500 gr**	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacada, INVIMA

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SAL MARINA GRUESA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50171500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Sal marina gruesa para cocina **IMAGEN:**  **GENERAL: Sal marina empacada en bolsa de 500 gr**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacada, INVIMA

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SAL DEL HIMALAYA EN BLOQUE
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50171500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: La sal rosa del Himalaya es una sal mineral 100% natural, no refinada, extraída de minas en Pakistán (región del Punjab). Compuesta principalmente por cloruro sódico y trazas de hierro y minerales, destaca por su color rosado y uso gourmet **IMAGEN:**  **GENERAL: Sal de Himalaya en bloque**

5. UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
6. CERTIFICACION CALIDAD	Libre de Impurezas

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: SAL DEL HIMALAYA GRANULADA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50171500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: La sal rosa del Himalaya es una sal mineral 100% natural, no refinada, extraída de minas en Pakistán (región del Punjab). Compuesta principalmente por cloruro sódico y trazas de hierro y minerales, destaca por su color rosado y uso gourmet **IMAGEN:**  **GENERAL: Sal de Himalaya en GRANOS**

5. UNIDAD DE MEDIDA	KILOS
6. CERTIFICACION CALIDAD	Libre de Impurezas

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: FRESA TIPO IMPORTADA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50306700
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Frutos de aspecto fresco, sano, limpio, de consistencia firme. Libres de perforaciones causadas por ataque de insectos, de humedad externa anormal, manchas necróticas negras; de materiales, sabores y olores extraños. Su tamaño no debe ser superior a 20 gramos por unidad, deben llegar en punto medio de maduréz. Su característico color rojo deberá ser predominante y con su brillantez característica, debe venir con hojas verdes. **IMAGEN:**  **GENERAL: Fresa fresca de primera a granel**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacada, INVIMA

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
X **Pública**	Pública Clasificada	Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MORAS	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50302003	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Fruta fresca **IMAGEN:**  **GENERAL: MORA DE PRIMERA CALIDAD AL GRANEL**	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Producto de primer calidad a granel

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AGRAZ	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50302215	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Fruta fresca, Agraz toro **IMAGEN:**  **GENERAL: AGRAZ FRESCO, FRUTA PARA CONSUMO Y ELABORACIÓN DE SALSAS**	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado, libre de impurezas, INVIMA

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PIÑA GOLDEN	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50305600	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Fruta fresca **IMAGEN:**  **GENERAL: PIÑA GOLDEN DE PRIMERA, SIN EMPACAR A GRANEL.**	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Producto a granel de primera, libre de impurezas

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MELOCOTON EN LATA	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50365300	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Melocotones en lata **IMAGEN:**  **GENERAL: Melocotones enlatados en presentación de 500 gr**	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Envasados, INVIMA

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MANGO YULIMA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50304500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Mango Yulima, Fruta fresca **IMAGEN**  **GENERAL: Mango Yulima de primera a granel**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	A granel, libre de impurezas

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AGUACATE VARIEDAD HASS MEXICANO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50401736
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Aguacate Tipo Hass **IMAGEN:**  **GENERAL: Aguacate de primera tipo hass a granel, en un 80% de maduracion**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Producto libre de impurezas, empacado

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AJONJOLI
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50101716
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Ajonjolí dorado **IMAGEN:**  **GENERAL: Semillas ajonjolí sin tostar, empacadas en bolsas de 100gr**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacadas, INVIMA

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CHILE ANCHO DESHIDRATADO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50171500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: El chile ancho deshidratado (Capsicum annuum) es el fruto seco del chile poblano, caracterizado por su forma triangular, color rojo oscuro/café, piel arrugada y sabor dulce con notas de pasas/ahumado. Es un ingrediente básico de sabor suave a moderado, ideal para moles y salsas, con una humedad inferior al 14%. **IMAGEN:**  **GENERAL: Chile ancho deshidratado, empacado y libre de impurezas**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado,

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CHILE GUAJILLO DESHIDRATADO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50171500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: La ficha técnica del Chile Guajillo deshidratado (Capsicum annuum) describe un fruto seco de color rojo oscuro a café, piel lisa, textura flexible y forma alargada (promedio 10-12 cm), con sabor suave, dulce y notas terrosas. Se caracteriza por tener una humedad máxima del 14%, ausencia de moho, bajo nivel de pungencia (SHU <500) y alta calidad sanitaria **IMAGEN:**  **GENERAL: Chile Guajillo deshidratado, libre de impurezas**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado, libre de impurezas

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CHILE PASILLA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50171500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: El chile pasilla deshidratado (chile seco de la variedad *Capsicum annuum*) es un fruto alargado, arrugado y de color café oscuro a negro, reconocido por su sabor intenso a frutas y notas ahumadas. Con un picor leve a moderado (1,000-2,500 SHU), es fundamental en la cocina mexicana, especialmente en moles, adobos y salsas, con una textura flexible y tamaño de 15-20 cm. **IMAGEN:**  **GENERAL: Chile pasilla deshidratado, libre de impurezas**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado y libre de impurezas

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AJI PANCA
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50171500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: El ají panca (*Capsicum chinense*), utilizado en la gastronomía peruana,es un fruto seco de color rojo oscuro a marrón. Se caracteriza por su sabor ahumado, suave picante (mediana a baja pungencia), y se emplea comúnmente en pastas o entero (de 9 a 16 cm) para aderezos, carapulca y anticuchos. **IMAGEN:**  **GENERAL: Aji Panca a granel libre de impurezas**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado y libre de impurezas

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AJI ROCOTO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 50171500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: El ají rocoto (*Capsicum pubescens*) es una solanácea andina caracterizada por su alto nivel de picor (100,000 - 200,000 SHU), semillas negras y forma similar a una manzana pequeña. Es rico en vitamina C, capsaicina, y minerales, con un valor nutricional de aproximadamente 36 kcal por 100g. **IMAGEN:**  **GENERAL: Aji rocoto a granel, libre de impurezas**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	A granel, libre de impurezas

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: AJI MIRASOL
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios50171500
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: La ficha técnica del Ají Mirasol (derivado del ají amarillo seco al sol, *Capsicum baccatum*), utilizado frecuentemente en procesos de formación agroindustrial y culinaria, describe un fruto deshidratado, de color naranja intenso a marrón, con sabor profundo y terroso. Se caracteriza por tener una humedad baja (aprox. 14%), alto contenido de carbohidratos, y se usa en la elaboración de pastas, salsas y guisos. **IMAGEN:**  **GENERAL: Aji mirasol a granel libre de impurezas**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	A granel y libre de impurezas

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

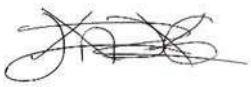
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: HOJA DE PLATANO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 10502000
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: las hojas de plátano (o bijao) para uso culinario son productos naturales, de primera calidad, frescos, limpios y empacados generalmente en rollos para el envoltorio de alimentos como tamales. Deben estar libres de plagas, residuos químicos, suciedad o daños mecánicos excesivos. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Hojas de plátano frescas o ahumadas libres de impurezas y sin daño mecánico

5. UNIDAD DE MEDIDA	ATADO
6. CERTIFICACION CALIDAD	Libre de impurezas

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

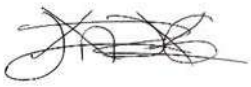
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: HOJA BIJAO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 10502000
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: las hojas de plátano (o bijao) para uso culinario son productos naturales, de primera calidad, frescos, limpios y empacados generalmente en rollos para el envoltorio de alimentos como tamales. Deben estar libres de plagas, residuos químicos, suciedad o daños mecánicos excesivos. **IMAGEN:**  **GENERAL: Hojas de Bijao, libre de impurezas**

5. UNIDAD DE MEDIDA	ATADO
6. CERTIFICACION CALIDAD	Libre de impurezas

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

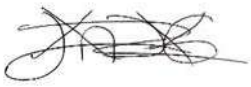
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CARBON VEGETAL
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 15101605
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Carbon de leña o vegetal **IMAGEN:**  **GENERAL: Carbon de leña para combustión**

5. UNIDAD DE MEDIDA	BULTO
6. CERTIFICACION CALIDAD	empacado

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CARBON VEGETAL EN BRIQUETA	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 15101605	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Las briquetas de carbón de leña son un combustible aglomerado, elaborado a partir de finos de carbón vegetal (maderas duras) y un aglutinante natural (generalmente almidón). Ofrecen un alto poder calorífico, combustión uniforme y prolongada (hasta 2 horas), siendo ideales para barbacoas, parrillas y hornos por su tamaño homogéneo y menor producción de chispas. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Carbon de leña o vegetal para combustión en briqueta	
5. UNIDAD DE MEDIDA	BULTO
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Madera de cerezo en astillas
2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 11121600
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Las astillas de madera de cerezo (*Prunus avium*) son ideales para ahumado ligero, ofreciendo un sabor dulce, frutal y suave, perfecto para carnes rojas, cerdo, aves y pescado. Son astillas duras que duran más tiempo, proporcionando un color rojizo a la comida y un aroma distintivo. **IMAGEN:**  **GENERAL: Astillas de madera de cerezo para ahumado**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacadas

ELABORO



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
X **Pública**	Pública Clasificada	Pública Reservada

2.- 1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MADERA EN ASTILLAS DE GUAYABO	
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 11121600	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Las astillas de madera de guayabo son un producto 100% natural, libre de químicos y corteza, diseñado para ahumar alimentos, aportando un sabor suave, dulce y frutal. Son ideales para pescados, mariscos, pollo, cerdo y res. Su humedad controlada (6%-10%) garantiza una combustión uniforme en parrillas, barriles y ahumadores. **IMAGEN:**  **GENERAL: Astillas de madera de guayabo para ahumado**	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacadas y certificadas

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

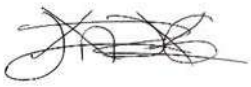
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MADERA EN ASTILLAS DE MANZANO
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 11121600
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Las astillas de madera de manzano son un producto 100% natural, libre de químicos y corteza, diseñado para ahumar alimentos, aportando un sabor suave, dulce y frutal. Son ideales para pescados, mariscos, pollo, cerdo y res. Su humedad controlada (6%-10%) garantiza una combustión uniforme en parrillas, barriles y ahumadores. **IMAGEN:**  **GENERAL: Astillas de madera de manzano para ahumado**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacadas y certificadas

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

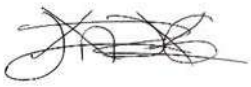
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1- 1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MADERA EN ASTILLAS DE CAFE
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 11121600
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Las astillas de madera de cafe son un producto 100% natural, libre de químicos y corteza, diseñado para ahumar alimentos, aportando un sabor suave, dulce y frutal. Son ideales para pescados, mariscos, pollo, cerdo y res. Su humedad controlada (6%-10%) garantiza una combustión uniforme en parrillas, barriles y ahumadores. **IMAGEN:**  **GENERAL: Astillas de madera de cafe para ahumado**

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacadas y certificadas

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

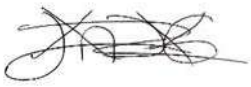
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
[X] **Pública**	[ ] Pública Clasificada	[ ] Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MADERA EN ASTILLAS DE NOGAL
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 11121600
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: Las astillas de madera de nogal son un producto premium para ahumado, caracterizado por un aroma intenso, dulce y con notas tipo "bacon", ideal para carnes rojas, cerdo y aves. Se obtienen de madera natural, ofrecen una combustión constante y son aptas para parrillas a gas, carbón y ahumadores. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Astillas de madera de nogal para ahumado

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacadas y certificadas

ELABORO:



Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMO DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN		
X **Pública**	Pública Clasificada	Pública Reservada

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: MADERA EN ASTILLAS DE MEZQUITE
CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios 11121600
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO: La madera de mezquite (*Prosopis spp.*) en astillas es un material de alta densidad y durabilidad, ideal para ahumados culinarios por su aroma intenso y dulce. Caracterizada por un duramen marrón rojizo y albura amarillenta, posee un alto poder calorífico, bajo contenido de humedad (al secarse) y alta resistencia natural a hongos, ideal para uso exterior. **IMAGEN:**  **GENERAL:** Astillas de madera de mezquite para ahumado

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Empacado y Certificado

ELABORO:

Javier Alejandro Duarte Giraldo
Instructor Escuela de Gastronomía CBA

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: OPORTO	
2. CODIGO UNSPSC: 50202206 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** El vino oporto es un vino fortificado de Portugal, caracterizado por su dulzura natural y alta graduación alcohólica. Elaborado en el valle del Duero se destaca por su intensa aromaticidad, taninos estructurados y variedades de una uva tinta. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml Vidrio
6. CERTIFICACION CALIDAD	El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica que corresponda al alimento así como con la información contenida en la presente ficha técnica de producto.

Elaboró:

Sofia Reinel

Sofia Reinel
Instructora

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: POLLO ENTERO	
2. CODIGO UNSPSC: 50111515 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** GENERALIDADES El cuerpo del ave deberá presentar un cuerpo con una apariencia normal conformado por una musculatura moderadamente musculosa; el esternón no deberá sobresalir no "visualizarse. Se permite que tenga pequeños defectos, tales como hueso de la pechuga un poco dentado y curvado, espinazo ligeramente curvado, piernas y alas ligeramente deformadas REQUISITOS GENERALES Deberá presentar un cuerpo bien conformado caracterizado por una musculatura bien desarrollada, libre de deformidades que afecten su apariencia o la distribución normal de la carne REQUISITOS ESPECÍFICOS La pechuga deberá estar cubierta de suficiente carne ser fuerte, ancha y proporcionalmente alargada para darle una apariencia redondeada, cubriendo el esternón a lo largo de toda su trayectoria de forma que no se visualice, presentando una quilla de curvatura normal sin abolladuras. EMPAQUE Y ROTULADO Empacada al vacio, refrgerada maximo a 4 grados centigrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y elgrado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de duravilidad o vencimiento. Refrgerado maximo 4 grados centigrados o congelado.**Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a	
5. UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD X 2 Kg
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1326

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Elaboró:

Sofia Reinel **Sofia Reinel** **Instructora**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: VODKA AMERICANO	
2. CODIGO UNSPSC: 50202200 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  DESCRIPCION: Es triplemente destilado y 10 veces filtrado, tiene un proceso de filtración único donde cada gota toma 8 horas en ser filtrado. El agua desmineralizada más pura es usada. No usa aditivos. REQUISITOS GENERALES: extremadamente puro Color: trasparente, limpio y brillante. Aromas: cereales y frutos secos Sabor: neutro con notas dulces muy ligeras. REQUISITOS ESPECIFICOS: Grado Alcoholimétrico: 40° EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe estar envasado en botellas de vidrio transparente que, permita ver su contenido, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1244. NTC 1245 NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas.

Elaboró:

Sofia Reinel

Sofia Reinel
Instructora

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: VODKA FRANCES

2. CODIGO UNSPSC: 50202200
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: DESCRIPCION: El vodka francés es elaborado con el mejor trigo francés producido en la popular región de La Beauce y el agua más pura de pozo artesano. Filtrado con piedra caliza de Champagne y destilado cuidadosamente de acuerdo con los cánones tradicionales de la región francesa de Cognac. El Vodka francés es destilado 5 veces. Las primeras cuatro destilaciones de la Ugni Blanc tienen lugar en alambiques de acero inoxidable. Las Mauzac Blanc se destilan en alambiques de cobre. Se procesan hasta un 96.5% y 93.5% respectivamente. Luego se mezclan 95 % de Ugni Blanc y 5% de Mauzac Blanc. La destilación final del Vodka francés se realiza en alambiques de cobre estilo Armagnac. Este procedimiento es conocido también como destilación en frío y preserva la frescura y suavidad distintiva de las uvas. REQUISITOS GENERALES: En nariz es muy refinada con aromas cítricos. Sabor: Fresco y limpio. REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto debe estar envasado en botella de vidrio, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio. Grado Alcoholimétrico: 40°. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe estar envasado en botellas de vidrio ámbar que le da una elegante presentación, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio.

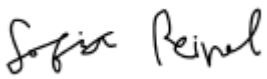
Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1244. NTC 1245 NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas.

Elaboró:



Sofia Reinel
Instructora

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: VODKA POLACO	
2. CODIGO UNSPSC: 50202200 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  DESCRIPCION: Es triplemente destilado y 10 veces filtrado, tiene un proceso de filtración único donde cada gota toma 8 horas en ser filtrado. El agua desmineralizada más pura es usada. No usa aditivos. REQUISITOS GENERALES: extremadamente puro Color: trasparente, limpio y brillante. Aromas: cereales y frutos secos Sabor: neutro con notas dulces muy ligeras. REQUISITOS ESPECIFICOS: Grado Alcoholimétrico: 40° EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe estar envasado en botellas de vidrio transparente que, permita ver su contenido, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1244. NTC 1245 NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas.

Elaboró:

Sofia Reinel

Sofia Reinel
Instructora

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: WHISKY AMERICANO BOURBON	
2. CODIGO UNSPSC: 50202200 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  DESCRIPCION: El Whisky americano bourbon es destilado en destilería estadounidense de Tennessee. La diferencia más notable es que el whisky Tennessee es filtrado en carbón de arce sacarino, dándole un sabor y aroma distintivos. REQUISITOS GENERALES: Este es un whisky de grano, elaborado con un 80% de maíz, un 12% de centeno y un 8% de malta. También es clasificado como Tennessee whisky. La filtración con carbón de arce sacarino, le confiere un carácter ligeramente ahumado, suave y una serie de aromas y notas característicos. En nariz, el Whisky americano resulta ligero, suave y limpio, con presencia notable de notas dulces. REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto debe estar envasado en botella de vidrio, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio. Grado Alcoholimétrico: 40°. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe estar envasado en botellas de vidrio ámbar que le da una elegante presentación, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1244. NTC 1245 NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas.

Elaboró:

Sofia Reinel

Sofia Reinel
Instructora

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: WHISKY AMERICANO BOURBON	
2. CODIGO UNSPSC: 50202200 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  DESCRIPCION: El Whisky americano bourbon es destilado en destilería estadounidense de Tennessee. La diferencia más notable es que el whisky Tennessee es filtrado en carbón de arce sacarino, dándole un sabor y aroma distintivos. REQUISITOS GENERALES: Este es un whisky de grano, elaborado con un 80% de maíz, un 12% de centeno y un 8% de malta. También es clasificado como Tennessee whisky. La filtración con carbón de arce sacarino, le confiere un carácter ligeramente ahumado, suave y una serie de aromas y notas característicos. En nariz, el Whisky americano resulta ligero, suave y limpio, con presencia notable de notas dulces. REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto debe estar envasado en botella de vidrio, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio. Grado Alcoholimétrico: 40°. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe estar envasado en botellas de vidrio ámbar que le da una elegante presentación, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1244. NTC 1245 NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas.

Elaboró:

Sofia Reinel

Sofia Reinel
Instructora

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: WHISKY ESCOCES	
2. CODIGO UNSPSC: 50202200 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  DESCRIPCION: El Whisky escoces es destilado en destilería escocesa REQUISITOS GENERALES: Este es un whisky de grano, elaborado con un cebada malteada y otros cereales, fermentada y envejecida en barricas de roble durante al menos tres años. REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto debe estar envasado en botella de vidrio, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio. Grado Alcoholimétrico: 40°. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe estar envasado en botellas de vidrio ámbar que le da una elegante presentación, con rotulo de impresión, su contenido no debe tener impurezas, con estampillas, sus sellos no deben estar violados, debe ser limpio. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Botella 750 ml
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1244. NTC 1245 NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas.

Elaboró:

Sofia Reinel

Sofia Reinel
Instructora

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: BOLA DE RES

2. CODIGO UNSPSC: 50111513
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: DESCRIPCION: Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. La Bola de pierna está ubicada en la pare anterior de la región femoral, se le conoce también como bola negra o huevo de Aldana. REQUISITOS GENERALES: La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libres de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. REQUISITOS ESPECIFICOS: En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 EMPAQUE Y ROTULADO: La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Producto empacado al vacío en presentación de Kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271

Elaboró:

Sofia Reinel

Sofia Reinel
Instructora

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:** BOTA DE RES

2. **CODIGO UNSPSC:** 50111513
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

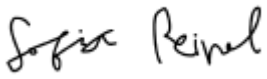
IMAGEN:



GENERAL: DESCRIPCION: Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Víscera de bovino: Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son corazón, hígado, pulmones, intestinos. Plano muscular: Semitendinoso Extracción de la canal: Este corte se encuentra en la parte posterior de la pierna y limita con la bota, el murillo interno y el centro de pierna. Se extrae cortando su inserción en la tibia y la tuberosidad calcáneo. Clasificación ICTA 4 y5 estrellas REQUISITOS GENERALES: La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación.La carne y vísceras deben ser inspeccionadas y aprobadas por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano.Pieza limpia, libre de grasa intermuscular y aponeurosis, hematomas, sin contenido ruminal, sin aditivos REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: REQUISITOS VALOR pH (a 20ºC) 5.4 – 6.1 Formol Negativa Bases volátiles Máximo 30 mg /100 g. EL PRODUCTO DEBE PROCEDER DE NOVILLO CINCO
ESTRELLAS El producto refrigerado se requiere con una vida útil mínima de tres (03) días.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 momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio. Los productos deberán ser entregados en las siguientes condiciones específicas: El producto debe entregarse empacado al vacio, no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que Regional Cundinamarca presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación. Se solicita que el embalaje garantice la conservación de la cadena de frío y de las demás condiciones de calidad de los productos, para tal fin deberá entregarse en cavas que mantengan la temperatura del producto de acuerdo a su naturaleza hasta el destino final. En relación a las fechas de vencimiento deberá tener al momento de la entrega del producto mínimo 3 meses de fecha de vencimiento y se recibe con un tiempo no mayor a 5 días después del sacrificio. El proveedor debe estar certificado con HACCP de Frigorífico y Proveedor. Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción (Visita Técnica) y vehículo de transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. El proveedor deberá certificar que los productos proceden de Novillos de 5 estrellas, como se exige en la presente ficha técnica. Lo anterior en cada una de las entregas. EMPAQUE Y ROTULADO: - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
6. CERTIFICACION CALIDAD	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 Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud.

Elaboró:



Sofia Reinel
Instructora

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:** BRAZO DE CERDO

2. **CODIGO UNSPSC:** 50111514
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



DESCRIPCION: Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.El brazo de cerdo es un gran corte el cual proporciona carne muy jugosa, es decir, que después de cocinarlo obtendrá una elaboración con un sabor más definido. Ideal para sus estofados y braseados (envueltos en papel aluminio y cocinados en sus propios jugos al horno) o guisados. REQUISITOS GENERALES: La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. REQUISITOS ESPECIFICOS: En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social EMPAQUE Y ROTULADO: Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al

transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a

5. UNIDAD DE MEDIDA	Producto empacado al vacío en Kilogramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 1325

Elaboró:

Sofia Reinel

Sofia Reinel
Instructora

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:** CALLO DE RES

2. **CODIGO UNSPSC:** 50111513
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: DESCRIPCION: El callo forma parte de los estómagos de la res que se conoce con el nombre de rumen, ubicado en la cavidad abdominal.En su concepto culinario, se realizan diversas preparaciones culinarias en diversas cocinas mundiales, usándose preferentemente el estómago de ternera. En Europa (como por ejemplo los callos de España) y en diversos países de América Latina según zona y receta se denominan mondongo, guatita, tripa mishque, pancita o menudo. Suelen encontrarse a la venta frescos, cocidos en su propia gelatina, en lata y envasados al vacío. REQUISITOS
GENERALES: Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de la carne, Color característico amarillo claro, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.Libre de rilas, tejido conectivo, nervios y grasa excesiva, materia fecal, limpio. Debe cumplir con lo establecido en la Res.
Min. Protección Social No. 2905 del 2007. REQUISITOS ESPECIFICOS: Condiciones Fisicoquímicas: Ph (a 20ºC): 5,4 – 6,1 Formol: Negativo Bases Volátiles: Máximo 30mg/100 g. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 EMPAQUE Y ROTULADO: La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Empaque en bolsa de polietileno x Kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271

Elaboró:

Sofia Reinel

Sofia Reinel
Instructora

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CANAL DE CERDO	
2. CODIGO UNSPSC: 50111515 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Producto cárnico obtenido posterior al sacrificio, sangría, escaldado, depilado, evisceración e inspección sanitaria oficial, correspondiente al cuerpo del porcino sin vísceras, sangre ni órganos internos, generalmente presentado en media canal o canal completa. Constituye la materia prima para procesos de desposte y elaboración de productos cárnicos tales como chuletas, lomos, perniles, costillas, tocino y embutidos. Debe provenir de planta de beneficio autorizada, bajo condiciones de inocuidad, trazabilidad y cadena de frío controlada.Se comercializa en estado refrigerado (0–4 °C). Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a	
5. UNIDAD DE MEDIDA	kilogramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271

Elaboró:

Sofia Reinel **Sofia Reinel** **Instructora**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CANAL DE CORDERO	
2. CODIGO UNSPSC: 50111518 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** **Producto cárnico obtenido posterior al** sacrificio, sangría, desuello, evisceración e inspección sanitaria oficial**, correspondiente al cuerpo del ovino joven (cordero)** sin piel, vísceras ni órganos internos**, presentado en canal completa o media canal.** **La canal de cordero constituye la** materia prima para procesos de desposte y obtención de cortes comerciales **tales como pierna, paleta, costillar, lomo y cuello. Debe provenir de** planta de beneficio autorizada**, bajo estrictos controles de** inocuidad, trazabilidad y cadena de frío**.** **Se comercializa principalmente en estado** refrigerado (0–4 °C)**.**	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a	
5. UNIDAD DE MEDIDA	kilogramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271

Elaboró:

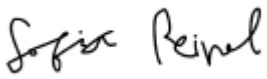
Sofia Reinel **Sofia Reinel** **Instructora**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CANAL DEL RES	
2. CODIGO UNSPSC: 50111501 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Producto cárnico obtenido posterior al sacrificio, sangría, desuello, evisceración e inspección sanitaria oficial, correspondiente al cuerpo del bovino cuatro y cinco años, machos, tipo bos indicus sin cabeza, piel, vísceras, patas distales y órganos internos, dividido longitudinalmente en medias canales. La carcasa constituye la materia prima principal para procesos de desposte, clasificación y obtención de cortes primarios, secundarios y subproductos. Debe provenir de planta de beneficio autorizada, sometida a inspección veterinaria oficial y cumplir con los requisitos de inocuidad, trazabilidad y cadena de frío. Se comercializa generalmente en condición refrigerada (0–4 °C) o canal caliente, según modalidad de distribución. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a	
5. UNIDAD DE MEDIDA	kilogramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271

Elaboró:



Sofia Reinel
Instructora

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CANAL DE TERNERA	
2. CODIGO UNSPSC: 50111501 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Producto cárnico obtenido del sacrificio de **bovino hembra joven tipo *bos Taurus* (ternera) con edad no mayor a 1 mes**, posterior a los procesos de **sangría, desuello, evisceración e inspección sanitaria oficial**, presentado en **canal completa o media canal**, sin cabeza, piel, vísceras ni órganos internos. La carne de ternera se caracteriza por su **color rojo rosado claro, textura fina, menor desarrollo de fibras musculares y bajo contenido de grasa intramuscular**, derivado de su corta edad y alimentación láctea predominante. Es destinada a **consumo directo o procesos de desposte especializado**, bajo estrictos controles de **inocuidad y cadena de frío**. Se comercializa en estado **refrigerado (0–4 °C)**.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a	
5. UNIDAD DE MEDIDA	kilogramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271

Elaboró:

Sofia Reinel **Sofia Reinel** **Instructora**

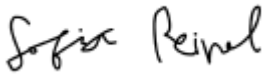
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CARNE MOLIDA ESPECIAL	
2. CODIGO UNSPSC: 50111513 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** DESCRIPCION: La Carne es la parte del tejido del animal o músculo que se consume como alimento. De ella se obtienen: proteínas, grasas y minerales. REQUISITOS GENERALES: La carne está compuesta por diversos nutrientes, pero además de estos, tiene una composición química que acompañada de la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. REQUISITOS ESPECIFICOS: Carne molida: puede ser de aguayón, bola o espaldilla. EMPAQUE Y ROTULADO: Empacada al vacío, refrigerada máximo a 4 grados centígrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de durabilidad o vencimiento. Refrigerado máximo 4 grados centígrados o congelado. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a	
5. UNIDAD DE MEDIDA	kilogramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4271

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

Elaboró:



Sofia Reinel
Instructora

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:** CENTRO DE CADERA

2. **CODIGO UNSPSC:** 50111513
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: DESCRIPCION: Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. El centro de cadera es una carne blanda y jugosa, que se emplea para filetes y tournedor. Este corte corresponde a los cuartos traseros de la res. Debe presentar color rojo oscuro, libre de grasa. No debe mostrar manchas verdes, mal olor, mal color ni viscosidad al tacto. REQUISITOS GENERALES: La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. REQUISITOS ESPECIFICOS: En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras.La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 EMPAQUE Y ROTULADO: La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Producto empacado al vacío, en unidad de masa (Kg)
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271

Elaboró:

Sofia Reinel
Instructora

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CHULETA DE CERDO

2. CODIGO UNSPSC: 50111514
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL: DESCRIPCION: Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. La chuleta de cerdo es un corte de carne obtenido en el espinazo del cerdo. Una chuleta de cerdo adulto suele contener parte de una vértebra y parte de su correspondiente costilla, y en general es lo bastante grande como para ser servida como porción individual, para una persona. REQUISITOS GENERALES: La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. REQUISITOS ESPECIFICOS: En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente.La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. EMPAQUE Y ROTULADO: Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la

Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Producto empacado al vacío, en presentación de Kilogramos.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 1500 de 2007, Resolución 4282 de 2007 , Decreto 2278 de 1982 y NTC 4271

Elaboró:

Sofia Reinel

Sofia Reinel
Instructora

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: PEPERONI**

2. **CODIGO UNSPSC:** 13111065
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



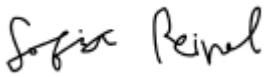
GENERAL:

El pepperoni es un embutido seco tipo salami, de origen italoamericano; el salami es un derivado cárnico procesado, crudo, curado y madurado, embutido, elaborado con base en carne de bovino, cerdo, grasa, o mezcla de ellos y que en su superficie de corte exhibe trozos de carne y grasa visibles, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido ahumado o no y sometido a proceso de maduración. REQUISITOS GENERALES La carne empleada para elaborar salami debe cumplir con los límites de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas establecidos en el Codex Alimentarius. El producto debe presentar las siguientes características organolépticas: Color: característico del producto madurado. Olor y sabor característico de producto madurado en buen estado de conservación. En la formulación del salami se debe emplear aditivos de uso permitido en la normatividad sanitaria vigente. El salami no debe estar elaborado del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución. REQUISITOS ESPECÍFICOS Se permite el uso de: Nitrato de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (residual) Nitrito de sodio o Potasio: 200mg/kg máximo (producto en proceso) En su elaboración se debe dar cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto puede 850 CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN Pública Pública C lasificada Pública Reservada conservarse y mantener a temperatura ambiente o en de refrigeración durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. El salami debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325. El salami debe tener registro sanitario INVIMA vigente. EMPAQUE Y ROTULADO El salami industrial debe ser empacada en material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas del producto, puede empacarse al vacío. Los productos empacados al vacío, cocidos no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 30 días. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en

la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social. En el rótulo se debe indicar del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (ahumado). Si el producto requiere de algún tratamiento previo antes de ser consumido debe establecerse en el rótulo. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 2162 de 1983 del Ministerio de Salud. Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. NTC 1325

Elaboró:



Sofia Reinel
Instructora

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: ALULOSA	
2. CODIGO UNSPSC: 50161509 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Descripción general del bien la alulosa es un producto altamente natural y confiable para endulzar bebidas; derivado de fuentes naturales como el maíz, el trigo o la remolacha. Es un endulzante de sabor dulce, es apta para personas que busquen reducir el consumo de azúcar. Polvo cristalizado blanco,100% alulosa, su in aditivos ni conservantes, ideal para dietas keto, personas con diabetes, dietas bajas en carbohidratos. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 2162 de 1983 del Ministerio de Salud. Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. NTC 1325

Elaboró:

Sofia Reinel

Sofia Reinel
Instructora

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Jamón de tajado**

2. **CODIGO UNSPSC: 50112000**
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Descripción general del bien El jamón es un derivado cárnico pollo, cerdo o pavo, cocido, moldeado, embutido o prensado elaborado con carne de animales destinadas para el consumo humano, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, excluyéndose la carne homogenizada y picada, en cuyo empaque se deberá hacer referencia a la especie animal empleada, sometido o no a tratamiento de ahumado. El Jamón es un producto cárnico procesado crudo, no embutido, elaborado con carne de animales y sometido a un proceso de maduración o curado que garantice su conservación por largo tiempo, en cuyo empaque se deberá hacer referencia a la especie animal empleada.
El jamón se clasifica como: • Producto procesado, cocido, y embutido
• Producto cárnico procesado crudo, no embutido.

REQUISITOS GENERALES Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración del jamón, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente establecida para cada especie. En la elaboración del jamón solo se podrán emplear las materias primas establecidas por el fabricante en proporciones establecidas y autorizadas por la autoridad sanitaria en el momento de otorgarle el Registro sanitario y declaradas en rótulos y etiquetas, las cuales nunca deben ser de inferior calidad. El producto debe presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada, olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación.El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en 386 .

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN Pública Pública Clasificada Pública Reservada descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación. El jamón no puede estar elaborado del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución REQUISITOS ESPECÍFICOS Las materias primas (carne) empleadas para elaborar el jamón deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas en la Resolución 676 de 2007.El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos

establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos y madurados. Los jamones deben tener registro sanitario INVIMA vigente.

EMPAQUE Y ROTULADO El jamón se debe empacar en material grado alimenticio permitido, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. El producto empacado cocido no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días. El jamón además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de los derivados cárnicos debe incluir la siguiente información: Indicación del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (Refrigerado, ahumado, etc.)Si el producto requiere de algún tratamiento previo debe establecerlo en el rotulo ej: “Este producto requiere preparación o cocción antes de ser consumido" o hacer claridad en que es un producto listo para el consumo.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a	
5. UNIDAD DE MEDIDA	kilogramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 2162 de 1983 del Ministerio de Salud. Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. NTC 1325

Elaboró:

Sofia Reinel

Sofia Reinel
Instructora

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Cobertura de Chocolate	
2. CODIGO UNSPSC: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Descripción general del bien la cobertura de chocolate es elaborada exclusivamente con cacao, sin adición de azúcar. Es amargo y aromático el material es chocolate oscuro. Excelente capacidad de cristalización. Alta fluidez al fundirse. Brillo natural tras el templado correcto Ideal para bombonería fina, atemperado profesional. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 2162 de 1983 del Ministerio de Salud. Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. NTC 1325

Elaboró:

Sofia Reinel

Sofia Reinel
Instructora

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Azúcar de Dátiles
2. CODIGO UNSPSC: 50161509

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Descripción general del bien es azúcar natural obtenida a partir de dátiles deshidratados y molidos. El material es endulzante natural solido 100%datiles naturales. Apto para uso alimentario. Ideal para servicio de repostería, bebidas calientes, cereales y yogurt cocina vegana. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a

5. UNIDAD DE MEDIDA	kilogramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 2162 de 1983 del Ministerio de Salud. Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. NTC 1325

Elaboró:

Sofia Reinel

Sofia Reinel
Instructora

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Syrups para bebidas
2. CODIGO UNSPSC: 50202207 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Descripción general del bien Jarabe saborizado concentrado a frutas, elaborado para la preparación de bebidas frías y calientes, coctelería, repostería y decoración gastronómica. Aporta dulzor, color y un perfil frutal intenso y equilibrado.
Contenido neto: 750 ml
Tipo de producto: Syrup / Jarabe saborizado

Características técnicas
Producto concentrado de alta solubilidad, ideal para bebidas, cócteles y postres, consistencia líquida y homogénea, fácil dosificación, estable en bebidas frías y calientes, apto para uso profesional y doméstico
Olor: Aroma frutal dulce y fresco, característico de frutas.
Sabor: Dulce pronunciado con notas ácidas equilibradas propias del producto.
Matices: Frutal intenso, ligero toque ácido que equilibra el dulzor
Nivel de alcohol: 0.0 % vol. (Producto sin alcohol)
Presentación: Botella de vidrio o PET de 750 ml (según presentación del fabricante)

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 2162 de 1983 del Ministerio de Salud. Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. NTC 1325

Elaboró:

Sofia Reinel

Sofia Reinel
Instructora

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Jamón Serrano
2. CODIGO UNSPSC: 50112000

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Descripción general del bien El jamón es un derivado cárnico, cocido, moldeado, embutido o prensado elaborado con carne de animales destinadas para el consumo humano, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, excluyéndose la carne homogenizada y picada, en cuyo empaque se deberá hacer referencia a la especie animal empleada, sometido o no a tratamiento de ahumado. El Jamón es un producto cárnico procesado crudo, no embutido, elaborado con carne de animales y sometido a un proceso de maduración o curado que garantice su conservación por largo tiempo, en cuyo empaque se deberá hacer referencia a la especie animal empleada.
El jamón se clasifica como: • Producto procesado, cocido, y embutido
• Producto cárnico procesado crudo, no embutido.

REQUISITOS GENERALES Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración del jamón, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente establecida para cada especie. En la elaboración del jamón solo se podrán emplear las materias primas establecidas por el fabricante en proporciones establecidas y autorizadas por la autoridad sanitaria en el momento de otorgarle el Registro sanitario y declaradas en rótulos y etiquetas, las cuales nunca deben ser de inferior calidad. El producto debe presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada, olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación.El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en 386 .

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN Pública Pública Clasificada Pública Reservada descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación. El jamón no puede estar elaborado del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución REQUISITOS ESPECÍFICOS Las materias primas (carne) empleadas para elaborar el jamón deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas en la Resolución 676 de 2007.El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos y madurados. Los jamones deben tener registro sanitario INVIMA vigente.

EMPAQUE Y ROTULADO El jamón se debe empacar en material grado alimenticio permitido, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas,

químicas y sensoriales. El producto empacado cocido no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días. El jamón además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de los derivados cárnicos debe incluir la siguiente información: Indicación del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (Refrigerado, ahumado, etc.)Si el producto requiere de algún tratamiento previo debe establecerlo en el rotulo ej: “Este producto requiere preparación o cocción antes de ser consumido" o hacer claridad en que es un producto listo para el consumo. Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a

5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 2162 de 1983 del Ministerio de Salud. Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. NTC 1325

Elaboró:

Sofia Reinel

Sofia Reinel
Instructora

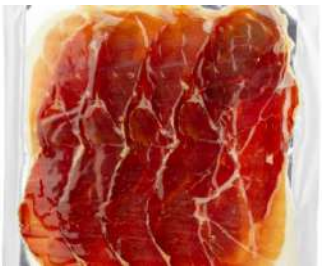
FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: Jamón curado**

2. **CODIGO UNSPSC: 50112000**
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO

IMAGEN:



GENERAL:

Descripción general del bien El jamón es un derivado cárnico, cocido, moldeado, embutido o prensado elaborado con carne de animales destinadas para el consumo humano, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, excluyéndose la carne homogenizada y picada, en cuyo empaque se deberá hacer referencia a la especie animal empleada, sometido o no a tratamiento de ahumado. El Jamón es un producto cárnico procesado crudo, no embutido, elaborado con carne de animales y sometido a un proceso de maduración o curado que garantice su conservación por largo tiempo, en cuyo empaque se deberá hacer referencia a la especie animal empleada.
El jamón se clasifica como: • Producto procesado, cocido, y embutido
• Producto cárnico procesado crudo, no embutido.

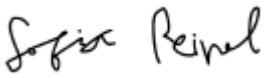
REQUISITOS GENERALES Las materias primas e ingredientes utilizados en la elaboración del jamón, deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad vigente establecida para cada especie. En la elaboración del jamón solo se podrán emplear las materias primas establecidas por el fabricante en proporciones establecidas y autorizadas por la autoridad sanitaria en el momento de otorgarle el Registro sanitario y declaradas en rótulos y etiquetas, las cuales nunca deben ser de inferior calidad. El producto debe presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada, olor y sabor característico de producto fresco en buen estado de conservación.El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en 386 .

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN Pública Pública Clasificada Pública Reservada descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación. El jamón no puede estar elaborado del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución REQUISITOS ESPECÍFICOS Las materias primas (carne) empleadas para elaborar el jamón deben cumplir con los límites de Residuos de medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas en la Resolución 676 de 2007.El jamón debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 para derivados cárnicos cocidos y madurados. Los jamones deben tener registro sanitario INVIMA vigente.

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

EMPAQUE Y ROTULADO El jamón se debe empacar en material grado alimenticio permitido, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales. El producto empacado cocido no enlatados sometidos a refrigeración tendrán una vida útil máximo de 15 días. El jamón además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de los derivados cárnicos debe incluir la siguiente información: Indicación del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (Refrigerado, ahumado, etc.)Si el producto requiere de algún tratamiento previo debe establecerlo en el rotulo ej: “Este producto requiere preparación o cocción antes de ser consumido" o hacer claridad en que es un producto listo para el consumo. Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 2162 de 1983 del Ministerio de Salud. Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. NTC 1325

Elaboró:



Sofia Reinel
Instructora

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: CAMPARI
2. CODIGO UNSPSC: 50202200 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**    **GENERAL:** Descripción general del bien el campari es un aperitivo amargo italiano con intenso color rojo, aroma complejo de hierbas y cítricos y sabor agridulce. Con volumen alcohólico entre 25% y 30% se elabora mediante la infusión de hierbas, plantas aromáticas y frutas. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A

5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 2162 de 1983 del Ministerio de Salud. Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. NTC 1325

Elaboró:

Sofia Reinel

Sofia Reinel
Instructora

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO: APEROL	
2. CODIGO UNSPSC: 50202200 https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios	
3. DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO **IMAGEN:**  **GENERAL:** Descripción general del bien el aperol es un aperitivo italiano de color naranja brillante, con un baja graduación alcohólica 11%, con perfil agridulce, resultado de una insucion secreta de naranjas amargas y dulces, ruibarbo genciana y quina. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: N/A	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Unidad
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 2162 de 1983 del Ministerio de Salud. Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. NTC 1325

Elaboró:

Sofia Reinel

Sofia Reinel
Instructora

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:** COGOTE DE RES

2. **CODIGO UNSPSC:** 50111513
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: DESCRIPCION: El Cogote es un corte ubicado en la región cervical. Limita hacia caudal con la aguja y hacia abajo con el brazuelo. Es un corte ideal para ser preparado guisado, molido o en estofado REQUISITOS GENERALES: La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros.La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. REQUISITOS ESPECIFICOS: FISICOQUIMICO: pH: 5.8 – 6.0 Humedad: 70 – 75% Grasa de cobertura: 5- 20% Proteína: 20 – 25% En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007.
EMPAQUE Y ROTULADO: Empacada al vacío, refrigerada máximo a 4 grados centígrados o congelada, la manipulación, proceso y almacenamiento determinaran finalmente su valor nutricional, la durabilidad y el grado de aceptación por parte de los consumidores. Debe llevar en el rotulo, la fecha de empacado, peso empacado, fecha de duravilidad o vencimiento. Refrigerado máximo 4 grados centígrados o congelado.

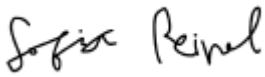
Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.

4. **PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a**

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

5. UNIDAD DE MEDIDA	kilogramos
6. CERTIFICACION CALIDAD	NTC 4271

Elaboró:



Sofia Reinel
Instructora

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:** COLOMBINA DE ALA

2. **CODIGO UNSPSC:** 40146
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: DESCRIPCION: Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente pollo o gallina. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. La colombina de ala, se obtiene al realizar el corte a nivel de la extremidad proximal del húmero en el vértice de la articulación del húmero, de la escápula y del coracoides. REQUISITOS GENERALES: La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de pollo o gallina, en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. REQUISITOS ESPECIFICOS: En la carne pollo o gallina debe presentar: Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido. Peso por pieza: Mínimo 40 gr. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. Las plantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4287 de 2007. EMPAQUE Y ROTULADO: La carne de pollo deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas

de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Empacado en bolsa de polietileno por Kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 2270 de 2012 Resolución 4287de 2007 del ministerio de la Protección Social. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Elaboró:

Sofia Reinel

Sofia Reinel
Instructora

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:** COLOMBINA DE POLLO

2. **CODIGO UNSPSC:** 50111515
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: DESCRIPCION: Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente pollo o gallina. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. La colombina de ala, se obtiene al realizar el corte a nivel de la extremidad proximal del húmero en el vértice de la articulación del húmero, de la escápula y del coracoides. REQUISITOS GENERALES: La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de pollo o gallina, en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. REQUISITOS ESPECIFICOS: En la carne pollo o gallina debe presentar: Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido. Peso por pieza: Mínimo 80 gr. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma.Las plantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4287 de 2007. EMPAQUE Y ROTULADO: La carne de pollo deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas

de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Empaque en bolsa de polietileno por Kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 2270 de 2012 Resolución 4287de 2007 del ministerio de la Protección Social. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias

Elaboró:

Sofia Reinel

Sofia Reinel
Instructora

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:** COSTILLAS DE CERDO

2. **CODIGO UNSPSC:** 50111514
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: DESCRIPCION: Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. REQUISITOS GENERALES: La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patología y que es apta para el consumo humano. REQUISITOS ESPECIFICOS: En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4282 de 2007 del Ministerio de la Protección social. EMPAQUE Y ROTULADO: Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la

carne, que no transmitan a la misma, sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social, para materias primas. **Nota:** Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Empaque en bolsa de polietileno por Kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 1500 de 2007, Resolución 4282 de 2007 , Decreto 2278 de 1982 y NTC 4271

Elaboró:

Sofia Reinel

Sofia Reinel
Instructora

FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS MINIMOS DE BIENES

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

1. **DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO:** COSTILLA DE RES

2. **CODIGO UNSPSC:** 50111513
https://operaciones.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

3. **DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO**

IMAGEN:



GENERAL: DESCRIPCION: Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Es uno de los ocho cortes primarios de carne de res. La sección entera de la costilla comprende desde la costilla seis a la doce del animal. Se le da el nombre de standing roast (asado parado) porque es asado a menudo en una posición parada, eso es, con las costillas amontonadas verticalmente y los procesos vertebrales en el fondo. REQUISITOS GENERALES: La carne y vísceras deben provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. REQUISITOS ESPECIFICOS: En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. La carne y vísceras deben ser transportadas en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de bovino y los productos cárnicos comestibles vísceras debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 2905 de 2007 EMPAQUE Y ROTULADO: La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.

Nota: Se debe anexar garantía mínima de seis (6) meses por defecto de fábrica.	
4. PATRONES DE DESEMPEÑO MINIMO: n/a	
5. UNIDAD DE MEDIDA	Empaque en bolsa de polietileno por Kilogramo.
6. CERTIFICACION CALIDAD	Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271

Elaboró:

Sofia Reinel
Instructora