



ANEXO 3 - CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO

El presente anexo contiene los criterios de aceptación y rechazo de los alimentos que deben ser verificados en las plantas de proveedores de alimentos una vez liberado el producto terminado y durante la recepción en las plantas de los proveedores logísticos.

La recepción de los alimentos en plantas de proveedores logísticos debe realizarse en acompañamiento de la Interventoría del PAE. En caso de presentarse devolución por rechazo se debe diligenciar la respectiva acta donde se evidencie los criterios de rechazo de dichos alimentos.

En todo caso será la interventoría quien tome la decisión final frente a la devolución o ingreso de los alimentos a la planta de ensamble.

Protocolo de muestreo:

1. Previo al muestreo, se debe contar con los insumos necesarios para realizar las verificaciones, como son las fichas técnicas del producto, la NTC 2859-1 - Procedimientos de muestreo para inspección por atributos, cantidades por tipo de refrigerio y número máximo de unidades por canastilla establecidas.
2. El muestreo se realizará por órdenes de producción para cada proveedor logístico, lote, sabor (para el caso de bebidas, helados y concentrados de fruta) y tipo de refrigerio.
3. Para los eventos 1,4,5,6,10,11,12,13,14,15,16,17 y 18, el **tamaño de la muestra** se determinará de acuerdo con la NTC 2859-1:2002, Tabla 1 y se utilizará un nivel general de inspección II:

Tabla 1. Letra código de tamaño de muestra (véase el numeral 10.1 y 10.2)

Tamaño del lote		Niveles especiales de inspección				Niveles generales de inspección		
		S-1	S-2	S-3	S-4	I	II	III
2 a	8	A	A	A	A	A	A	B
9 a	15	A	A	A	A	A	B	C
16 a	25	A	A	B	B	B	C	D
26 a	50	A	B	B	C	C	D	E
51 a	90	B	B	C	C	C	E	F
91 a	150	B	B	C	D	D	F	G
151 a	280	B	C	D	E	E	G	H
281 a	500	B	C	D	E	F	H	J
501 a	1 200	C	C	E	F	G	J	K
1 210 a	3 200	C	D	E	G	H	K	L
3 201 a	10 000	C	D	F	G	J	L	M
10 001 a	35 000	C	D	F	H	K	M	N
35 001 a	150 000	D	E	G	J	L	N	P
150 001 a	500 000	D	E	G	J	M	P	Q
500 001 ó más		D	E	H	K	N	Q	R



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

4. Para el caso de la fruta, el muestreo se realizará en dos momentos, así:

- ✓ En el proceso posterior al lavado y desinfección de la fruta, donde la muestra se definirá a partir del tamaño del lote del producto.
- ✓ Al producto terminado, donde la muestra se definirá a partir de las órdenes de producción de cada proveedor logístico.

En los eventos restantes, se establece un protocolo específico para el muestreo de los alimentos.

- Se deben seleccionar las canastillas a verificar, de forma aleatoria, evitando cualquier sesgo y utilizando métodos objetivos que otorguen igual probabilidad de ser seleccionadas, sin basar la elección en criterios como facilidad de acceso, visibilidad o ubicación.
- En caso de evidenciar hallazgos, se debe identificar el tipo de evento y acorde con la descripción, determinar la **aceptación o rechazo** del producto. Para los eventos 1, 4, 5, 11, 12, 13, 16, 17 y 18, se utilizará la Tabla 2.A Planes de muestreo simple para inspección normal con el nivel aceptable de calidad (NAC) de 1,5%, así:

Tabla 2.A- Planes de muestreo simple para inspección normal (tabla maestra)

		Nivel aceptable de calidad, NAC, en porcentaje de ítems no conformes o no conformidades por 100 ítems (inspección normal)																			
		0,010	0,015	0,025	0,040	0,065	0,10	0,15	0,25	0,40	0,65	1,0	1,5	2,5	4,0	6,5	10	15	25	40	65
Tipo de evento	Tamaño del lote	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re
		Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re
A	2																				
B	3																				
C	5																				
D	8																				
E	13																				
F	20																				
G	32																				
H	50																				
J	80																				
K	125																				
L	200																				
M	315																				
N	500																				
P	800																				
Q	1.250																				
R	2.000																				



↓ = use el primer plan de muestreo debajo de la flecha. Si el tamaño de la muestra es igual o excede el tamaño del lote lleve a cabo inspección 100 %.
↑ = use el primer plan de muestreo arriba de la flecha
Ac = número de aceptación
Re = número de rechazo

Para los demás eventos (2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 14, 15, 19 y 20) se aplicará el procedimiento específico definido para la aceptación y el rechazo de los alimentos.

6. Solicitar las acciones correctivas correspondientes y aplicar el procedimiento establecido,



ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

según el evento.

Durante el muestreo de los alimentos, se debe tener en cuenta las siguientes indicaciones:

7. Para la fruta, la validación del grado de madurez y de la calidad de la pulpa deberá realizarse mediante la verificación de las características organolépticas (sabor, color, olor y textura).
8. El muestreo debe realizarse mediante inspección visual, garantizando la integridad del producto y evitando golpes, cortes u otros daños al alimento.
9. En el evento de contaminación física de alto riesgo en los alimentos, por presencia de excrementos u orina de roedores, producto roído o con mordeduras y evidencia de cucarachas, el proveedor de alimentos debe suspender la entrega de alimentos a las plantas logísticas, realizar un diagnóstico con la empresa de fumigación en la planta de producción e implementar las acciones necesarias para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y la inocuidad de los alimentos. En el caso en que, ya se haya realizado la entrega de alimentos en las plantas logísticas, el proveedor de alimentos debe retirar los alimentos entregados. La interventoría validará las acciones realizadas y emitirá un concepto a la SED sugiriendo o no el reinicio de la producción y entrega de los alimentos a los proveedores logísticos, para que la SED emita el aval correspondiente.
10. Los eventos relacionados con las condiciones de los vehículos y el personal manipulador aplican para los proveedores de alimentos procesados y de frutas.
11. En caso de requerirse, la SED solicitará a través del laboratorio de la interventoría el análisis sensorial de los alimentos, con el fin de verificar sus características organolépticas (color, olor, sabor, textura y apariencia). El resultado se expresará en porcentaje, considerándose característico un valor igual o superior al noventa por ciento (90 %). Si el producto no alcanza este porcentaje, el proveedor deberá proceder con el cambio del lote correspondiente. El alimento rechazado no podrá ser entregado a ningún otro proveedor logístico a partir de la fecha de emisión del resultado.

Si el producto fue recibido a conformidad en las plantas de los proveedores logísticos antes de la emisión del resultado del laboratorio, la interventoría deberá efectuar la verificación organoléptica del alimento durante las etapas de almacenamiento, ensamble y distribución, con el fin de confirmar las condiciones de calidad del producto y determinar la viabilidad de



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

su despacho a las instituciones educativas.

12. Los aspectos técnicos que no se encuentren previstos en el presente documento deberán ser considerados por la interventoría como no conformidades y/o hallazgos. Su tratamiento se realizará conforme al procedimiento definido para su gestión, el cual incluye la formulación e implementación de planes de mejora.

• **ALIMENTOS PROCESADOS**

EVENTO 1. CONTAMINACIÓN FÍSICA DE BAJO RIESGO	
DESCRIPCIÓN	Se considera contaminación de bajo riesgo cuando se evidencia la presencia de elementos o partículas extrañas, que afectan la apariencia, calidad y aceptabilidad del producto. Si durante las verificaciones se encuentra producto con contaminación física en una o más unidades del lote (parte de empaques, cabellos, plásticos, papel, viruta de metal, entre otros) al interior del empaque primario.
ACEPTACIÓN	Cuando se presenta conformidad en las características de los alimentos verificados o el número de muestras no conformes es igual o inferior al número de aceptación definido en la norma, se acepta el producto; sin embargo, se solicitará al proveedor de alimentos cambiar las unidades no conformes.
RECHAZO	Si el número de muestras no conformes es superior al número de aceptación definido en la norma, se rechaza todo el lote.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe presentar las acciones correctivas, ante el rechazo de todo el lote del producto, este podrá presentar de nuevo el mismo lote, al cual, se realizará nuevamente verificación. Se aclara que, si el lote es rechazado nuevamente, no podrá ser entregado a ningún proveedor logístico.



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

EVENTO 2. CONTAMINACIÓN FÍSICA DE ALTO RIESGO

DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones se encuentra producto con evidencia de cualquier elemento que afecte de manera directa la salud del consumidor como (vidrios, tornillos, joyas, desprendimiento de pintura, heces o producto roído, partes de insectos, presencia de cucarachas, entre otros).
PROTOCOLO DE MUESTREO	Se determinará el tamaño de la muestra de acuerdo con la NTC 2859-1:2002 Tabla 1, teniendo en cuenta el tamaño del lote y nivel general de inspección II y Tabla 2.A Planes de muestreo simple para inspección normal. A partir de una unidad evidenciada con presencia de contaminación física de alto riesgo, se procede a rechazar la totalidad del lote.
ACEPTACIÓN	Cuando se presenta conformidad en las características de los alimentos verificados, se acepta el lote.
RECHAZO	Si al realizar el muestreo se evidencia una (1) unidad con presencia de contaminación física de alto riesgo, se rechaza el lote y se deberá cambiar por otro lote diferente.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe presentar las acciones correctivas ante el rechazo de todo el lote del producto y cambiarlo por otro lote, la Interventoría realizará nuevamente verificación. Se aclara que, si el lote es rechazado, no podrá ser entregado a ningún proveedor logístico.

EVENTO 3. CONTAMINACIÓN QUÍMICA

DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones se encuentra producto con presencia de olores de productos químicos como: (detergentes, plásticos, pesticidas o cloro) y/o sabores (metálico, amargo, picante, etc.), no acordes con la naturaleza del producto o a lo establecido en las Fichas técnicas.
PROTOCOLO DE MUESTREO	Teniendo en cuenta que la presencia de contaminación química puede afectar parcial o totalmente el lote, se debe realizar prueba sensorial a seis (6) unidades por lote, sabor del alimento y tipo de refrigerio, las cuales se deben tomar de forma aleatoria, contemplando el muestreo realizado para verificar los



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

EVENTO 3. CONTAMINACIÓN QUÍMICA

	demás atributos o eventos. A partir de una unidad evidenciada con presencia de contaminación química, se procede a rechazar la totalidad del lote.
ACEPTACIÓN	Si se presenta conformidad en las características de aroma y sabor de los alimentos verificados, se acepta el lote.
RECHAZO	Si al realizar el muestreo se evidencia una (1) unidad que presente olor, y/o sabor no característico, se rechaza el lote y se deberá cambiar por otro lote diferente.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe presentar las acciones correctivas ante el rechazo de todo el lote del producto y cambiarlo por otro lote, se realizará nuevamente verificación. Se aclara que, si el lote es rechazado, no podrá ser entregado a ningún proveedor logístico.

EVENTO 4. ABOMBAMIENTO NO CARACTERÍSTICO DE ALIMENTOS PROCESADOS

DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones, se encuentran empaques con evidente abombamiento en productos UHT como: bebidas lácteas, concentrados de frutas o cualquier otro alimento; es un indicativo que el alimento no es seguro para el consumo. El abombamiento es causado por la alteración del producto (actividad microbiana o reacciones químicas), generando gas interno en el empaque.
ACEPTACIÓN	Si el número de muestras no conformes es igual o inferior al número de aceptación definido en la norma se acepta el producto; sin embargo, se solicitará al proveedor de alimentos cambiar las unidades no conformes y se dará ingreso al componente.
RECHAZO	Si el número de muestras no conformes es superior al número de aceptación definido en la norma, se rechaza todo el lote.



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe presentar las acciones correctivas inmediatas, ante el rechazo de todo el lote del producto y cambiarlo por otro lote, la Interventoría realizará nuevamente verificación. Se aclara que, si el lote es rechazado, no podrá ser entregado a ningún proveedor logístico.
-----------------------------	---

EVENTO 5. CONDENSACION Y/O CONGELACION

DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones se encuentra producto con evidencia de gotas de agua, exudación al interior del empaque, cristales de hielo o congelación en el alimento; exceptuando la higroscopicidad del azúcar en los cereales que lo contengan.
ACEPTACIÓN	Si el número de muestras no conformes es igual o inferior al número de aceptación definido en la norma se acepta el producto; sin embargo, se solicitará al proveedor de alimentos cambiar las unidades no conformes y se dará ingreso al componente.
RECHAZO	Si el número de muestras no conformes es superior al número de aceptación definido en la norma, se rechaza todo el lote.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe presentar las acciones correctivas ante el rechazo de todo el lote del producto, este podrá presentar de nuevo el mismo lote, al cual, se realizará nuevamente verificación. Se aclara que, si el lote es rechazado nuevamente, no podrá ser entregado a ningún proveedor logístico.

EVENTO 6. MICROBIOLÓGICA

DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones, se encuentra producto con evidencia de posible contaminación microbiológica visible (presencia de un presunto hongo).
--------------------	--



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

ACEPTACIÓN	Cuando se presenta conformidad en la calidad de los alimentos verificados, se acepta el lote. En cuanto al lote que se encuentra en aislamiento, se aclara que, si el resultado del análisis de laboratorio indica que no presenta contaminación microbiológica, la interventoría notificará al proveedor de alimentos para que realice la liberación del lote, el cual, podrá ser suministrado a los proveedores logísticos.
RECHAZO	A partir de una unidad evidenciada con una presunta contaminación microbiológica (posible hongo), se procede a rechazar la totalidad del lote. De igual manera se solicitará al proveedor de alimentos que el producto alterado permanezca aislado en la planta de producción (en el área de producto no conforme) y que los alimentos a ser suministrados a los proveedores logísticos sean reemplazados por un lote diferente, a la espera del reporte de los resultados del laboratorio contratado por parte de la interventoría. El laboratorio contratado por la Interventoría procederá a realizar la toma de muestra de los alimentos presuntamente contaminados, para llevar a cabo los análisis correspondientes y determinar el cumplimiento o no de la muestra mediante la identificación microscópica. En caso de que los resultados emitidos por el laboratorio contratado por la interventoría confirmen que el alimento presenta contaminación microbiológica, se rechaza el lote y se solicitará al proveedor de alimentos las acciones correctivas inmediatas.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe presentar las acciones correctivas ante el rechazo de todo el lote del producto, la Interventoría realizará nuevamente verificación. Se aclara que, si el lote es rechazado, no podrá ser entregado a ningún proveedor logístico.



EVENTO 7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DIFIEREN DE LAS ESTABLECIDAS EN LA FICHA TÉCNICA (BAJO RIESGO)

DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones organolépticas se evidencia que el sabor, olor, la forma y textura del alimento, no corresponden a las características del alimento establecidas en la Ficha Técnica.
PROTOCOLO DE MUESTREO	Realizar una prueba sensorial a seis (6) unidades por lote, sabor del alimento y tipo de refrigerio, seleccionadas de forma aleatoria y representativa, estas unidades deben ser evaluadas bajo condiciones higiénicas y con criterios objetivos, con el fin de identificar posibles desviaciones en sabor, conforme a lo establecido en la ficha técnica del producto.
ACEPTACIÓN	Si cuatro (4) de las seis (6) muestras verificadas cumplen, se acepta el lote. Se aclara que, las unidades no conformes se deben cambiar.
RECHAZO	Si tres (3) de las seis (6) muestras verificadas presentan características organolépticas no propias del alimento, se rechaza el lote y se deberá cambiar por otro lote diferente.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe presentar las acciones correctivas inmediatas, ante el rechazo de todo el lote del producto y cambiarlo por otro lote, se realizará nuevamente verificación mediante prueba sensorial. Se aclara que, si el lote es rechazado, no podrá ser entregado a ningún proveedor logístico.

EVENTO 8. TEMPERATURAS EN LOS PRODUCTOS QUE REQUIEREN ALMACENAMIENTO A TEMPERATURAS DE MEDIO AMBIENTE



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones, se evidencia un alimento que, de acuerdo con la ficha técnica y naturaleza se debe almacenar a temperatura ambiente (generalmente entre 15°C a 24°C), y se encuentra a una temperatura superior a los 24°C, se considera una desviación que puede comprometer la calidad, estabilidad y vida útil del producto, provocando: • Alteraciones organolépticas (cambios en sabor, olor, textura). • Daño estructural en productos envasados (abombamiento o debilitamiento del empaque). • Riesgo de proliferación de microorganismos.
PROTOCOLO DE MUESTREO	En los casos en los que se evidencie que el producto se encuentra a una temperatura superior a 24 °C, se debe realizar la medición de la temperatura de seis (6) unidades del alimento, distribuidas de manera representativa dentro del lote, con el fin de confirmar la desviación.
ACEPTACIÓN	Si cuatro (4) de las seis (6) muestras verificadas, cumplen con la temperatura establecida, se acepta el lote, se aclara que, las unidades no conformes se deben cambiar.
RECHAZO	Si tres (3) de las seis (6) muestras verificadas, no cumplen con la temperatura establecida se rechaza el lote.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe presentar las acciones correctivas inmediatas, se realizará nuevamente verificación de la temperatura.

EVENTO 9. TEMPERATURAS EN LOS PRODUCTOS DE ALTO RIESGO	
DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones, se encuentra que los alimentos clasificados como alto riesgo y que requieren refrigeración para su conservación, presentan una temperatura superior al rango establecido (temperatura de refrigeración no mayor a 4°C ± 2°C), ya que puede comprometer directamente la seguridad e inocuidad del alimento.
PROTOCOLO DE MUESTREO	La temperatura al producto se tomará así: • Al producto terminado en la planta del proveedor de alimentos.



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

	En la planta del proveedor logístico, durante la recepción, en cada vehículo. La verificación se debe realizar a seis (6) unidades del alimento, tomadas de diferentes canastillas y diferente ubicación. Para el caso de los vehículos, las muestras se deben tomar en diferentes puntos dentro del furgón (inicial, media y posterior).
ACEPTACIÓN	Si cuatro (4) de las seis (6) muestras verificadas cumplen, se acepta el lote. Se aclara que, las unidades no conformes se deben cambiar.
RECHAZO	Si tres (3) de las seis (6) muestras verificadas por lote en la planta del proveedor de alimentos, no cumplen con la temperatura, se rechaza el o los lotes no conformes y no podrán ser despachados. Si tres (3) de las seis (6) muestras verificadas por lote en un mismo vehículo no cumplen con la temperatura, se rechaza el o los lotes no conformes de dicho vehículo. El o los lotes rechazados se deberán cambiar por cantidades de un lote diferente, o del mismo lote, siempre y cuando correspondan a unidades diferentes a las rechazadas y cumpla con la cadena de frío. Las unidades no conformes, deben retornar a la planta del proveedor de alimentos.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe presentar las acciones correctivas inmediatas ante el rechazo del lote del producto y la interventoría realizará nuevamente verificación de la temperatura. Las unidades del lote rechazadas no podrán ser entregadas a ningún otro proveedor logístico y deben ingresar a un área de producto no conforme, el cual será verificado por parte de la Interventoría, este procedimiento será revisado mediante la implementación del Sistema de Gestión de Calidad de cada empresa.

EVENTO 10. FECHA DE VENCIMIENTO CADUCADA

DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones se encuentran productos con fecha de vencimiento caducada.
--------------------	--



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

ACEPTACIÓN	Si se presenta conformidad en la fecha de vencimiento de los alimentos verificados.
RECHAZO	A partir de una (1) unidad evidenciada con fecha de vencimiento caducada, se procede a rechazar la totalidad del lote y se deberá cambiar por otro lote diferente.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe presentar las acciones correctivas inmediatas ante el rechazo del lote del producto y cambiarlo por otro lote, al cual, se realizará nuevamente verificación. El lote rechazado no podrá ser entregado a ningún otro proveedor logístico y debe ubicarlo en un área de producto no conforme, el cual será verificado por parte de la Interventoría, este procedimiento será revisado mediante la implementación del Sistema de Gestión de Calidad de cada empresa.

EVENTO 11. INADECUADO SELLADO DEL EMPAQUE PRIMARIO

DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones se encuentran productos que presentan deficiencias en el sellado del empaque primario, que pueda generar riesgos de contaminación del alimento. Al realizar la inspección, no se debe ejercer presión sobre el empaque primario del producto.
ACEPTACIÓN	Si el número de muestras no conformes es inferior al número de aceptación definido en la norma, se acepta el lote. Se aclara que, las unidades no conformes se deben cambiar.
RECHAZO	Si el número de muestras no conformes es superior al número de aceptación definido en la norma, se rechaza todo el lote.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe presentar las acciones correctivas ante el rechazo de todo el lote del producto, este podrá presentar de nuevo el mismo lote, al cual, se realizará nuevamente verificación.



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

EVENTO 12. ROTULADO ILEGIBLE - AUSENCIA DE ROTULADO	
DESCRIPCIÓN	Si durante las verificaciones se encuentran productos que la información de lote, fecha de vencimiento, registro, permiso y/o notificación sanitaria son ilegibles, y/o se evidencia ausencia de esta información de acuerdo con lo que establece la Resolución 5109 de 2005. Se debe verificar que lo declarado en el empaque primario no difiera con la información reportada en la ficha técnica y registro, permiso y/o notificación sanitaria.
ACEPTACIÓN	Si el número de muestras no conformes es inferior al número de aceptación definido en la norma, se acepta el lote. Se aclara que, las unidades no conformes se deben cambiar.
RECHAZO	Si el número de muestras no conformes es superior al número de aceptación definido en la norma, se rechaza todo el lote.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe presentar las acciones correctivas ante el rechazo de todo el lote del producto, este podrá presentar de nuevo el mismo lote, al cual, se realizará nuevamente verificación. Se aclara que, si el lote es rechazado nuevamente, no podrá ser entregado a ningún proveedor logístico.

EVENTO 13. INGREDIENTES DIFERENTES A LOS REPORTADOS EN LA FICHA TÉCNICA	
DESCRIPCIÓN	Se evidencia que el proveedor de alimentos reporta en su empaque primario ingredientes y/o aditivos diferentes a los establecidos en la ficha técnica del alimento adjudicado.
ACEPTACIÓN	Si el número de muestras no conformes es inferior al número de aceptación definido en la norma, se acepta el lote. Se aclara que, las unidades no conformes se deben cambiar.
RECHAZO	Si el número de muestras no conformes es superior al número de aceptación definido en la norma, se rechaza todo el lote.



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe presentar las acciones correctivas ante el rechazo de todo el lote del producto, este podrá presentar de nuevo el mismo lote, al cual, se realizará nuevamente verificación. Se aclara que, si el lote es rechazado nuevamente, no podrá ser entregado a ningún proveedor logístico.
-----------------------------	--

EVENTO 14. CERTIFICADO DE LIBERACIÓN MICROBIOLÓGICO PARCIAL Y/O CON INCONSISTENCIAS.	
DESCRIPCIÓN	Se evidencia que el proveedor de alimentos presenta un certificado microbiológico de liberación parcial y/o con inconsistencias, lo cual no garantiza la calidad del alimento. Los parámetros microbiológicos deben estar acorde con la Resolución 1407 de 2022.
ACEPTACIÓN	Se acepta el lote si se entregan reportes microbiológicos de liberación completos y conformes con lo establecido en el anexo técnico de alimentos procesados, ficha técnica del componente y normatividad vigente.
RECHAZO	Si no se presenta el certificado microbiológico de liberación completo y/o presenta inconsistencias, no se realizará muestreo, ni recepción del producto, hasta que el proveedor de alimentos presente el certificado de liberación completo y conforme.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe implementar acciones correctivas inmediatas.



• **FRUTAS**

EVENTO 15. CONTAMINACION DE ALTO RIESGO	
DESCRIPCIÓN	Se considera contaminación de alto riesgo cuando se identifica en la fruta cualquier elemento extraño o contaminante con potencial de causar daño a la salud, incluyendo: • Excrementos u orina de roedores, insectos o aves. • Producto roído o con mordeduras • Presencia de cucarachas • Combustible, lubricantes, detergentes, desinfectantes o agroquímicos adheridos. • Fragmentos de metal, vidrio o plástico rígido.
ACEPTACIÓN	Quando se presenta conformidad en la totalidad de las características de las frutas verificadas.
RECHAZO	Si al realizar el muestreo se evidencia una (1) unidad con presencia de contaminación física de alto riesgo, se rechaza el lote y se deberá cambiar por otro lote diferente.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de la fruta debe realizar las acciones correctivas que garanticen las condiciones de calidad del alimento y cambiarlo por otro lote, la interventoría realizará nuevamente verificación.

EVENTO 16. CONTAMINACION DE BAJO RIESGO	
DESCRIPCIÓN	Se considera contaminación de bajo riesgo cuando se evidencia la presencia de elementos o sustancias no deseados, que no representan un riesgo para salud de los beneficiarios, pero pueden afectar la apariencia, calidad y aceptabilidad del producto, incluyendo:



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

	• Presencia de insectos vivos o muertos. • Presencia de residuos de tierra o polvo superficial.
ACEPTACIÓN	Si el número de muestras no conformes es inferior al número de aceptación definido en la norma, se acepta el lote. Se aclara que, las unidades no conformes se deben reponer.
RECHAZO	Si el número de muestras no conformes es superior al número de aceptación definido en la norma, se rechaza todo el lote.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. Si el evento se presenta en la planta del proveedor de fruta, se deben tomar las acciones correctivas que garanticen las condiciones de calidad del alimento, la interventoría realizará nuevamente verificación. Si el evento se presenta en la planta del proveedor logístico, se devolverá el lote de fruta y el proveedor debe realizar la selección y reclasificación de la fruta en su planta y realizar la entrega, la interventoría realizará nuevamente verificación.

EVENTO 17. FRUTA CON PRESENCIA DE EXCESO DE HUMEDAD EXTERNA

DESCRIPCIÓN	Se considera exceso de humedad externa cuando se observa: • Exceso de agua en la superficie de la fruta, a excepción de las importadas que han presentado algún proceso de refrigeración. • Humedad al interior del empaque.
ACEPTACIÓN	Si el número de muestras no conformes es inferior al número de aceptación definido en la norma, se acepta el lote. Se aclara que, las unidades no conformes se deben reponer.
RECHAZO	Si el número de muestras no conformes es superior al número de aceptación definido en la norma, se rechaza todo el lote.



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. Si el evento se presenta en la planta del proveedor de fruta, se deben tomar las acciones correctivas que garanticen las condiciones de calidad del alimento, la interventoría realizará nuevamente verificación. Si el evento se presenta en la planta del proveedor logístico, se devolverá el lote de fruta y el proveedor debe realizar la selección y reclasificación de la fruta en su planta y realizar la entrega, la interventoría realizará nuevamente la verificación.
-----------------------------	--

EVENTO 18. FRUTA TIPOS DE MADURACIÓN, DAÑOS O DEFECTOS	
DESCRIPCIÓN	Se evidencia que la fruta no cumple con lo establecido en la guía de referencia para las características organolépticas de las frutas en la recepción, establecida por la SED y la ficha técnica del producto.
ACEPTACIÓN	Si el número de muestras no conformes es inferior al número de aceptación definido en la norma, se acepta el lote.
RECHAZO	Si el número de muestras no conformes es superior al número de aceptación definido en la norma, se rechaza todo el lote.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. Si el evento se presenta en la planta del proveedor de fruta, se deben tomar las acciones correctivas que garanticen las condiciones de calidad del alimento, la interventoría realizará nuevamente verificación. Si el evento se presenta en la planta del proveedor logístico, el proveedor de alimentos debe realizar la selección y reclasificación de la fruta en su planta y realizar la entrega, la interventoría realizará nuevamente la verificación.

EVENTO 19. CONDICIONES GENERALES DEL VEHÍCULO



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

DESCRIPCIÓN	Se evidencia que el vehículo transportador no cumple con condiciones de adecuadas de limpieza y desinfección y con la normatividad sanitaria vigente. Se considera no conforme el vehículo transportador cuando se evidencia cualquiera de las siguientes condiciones: • Suciedad visible (restos orgánicos, residuos de tierra, insectos, humedad y suciedad). • Presencia de olores extraños (moho, combustible, animales). • Canastillas o estibas sucias, rotas. • Transporte de elementos ajenos a alimentos (plaguicidas, trapos, herramientas, lubricantes, etc.). • Concepto sanitario no vigente o desfavorable.
PROTOCOLO DE VERIFICACIÓN	Acorde con lo establecido en la normatividad vigente, se realiza inspección visual de los vehículos, verificando las condiciones de limpieza de las estibas, canastillas, pisos, paredes, área interior del vehículo, que no se transporten elementos ajenos a los alimentos del PAE y el concepto sanitario de los vehículos (favorable).
ACEPTACIÓN	Se cumple con la totalidad de los aspectos verificados.
RECHAZO	Se rechaza el producto si no se cumple alguno de los criterios indicados y/o lo establecido en la normatividad vigente.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El vehículo debe regresar a la planta del proveedor con el alimento, para la limpieza y desinfección. Se aclara que, en los casos de devolución de producto por causa de canastillas en inadecuadas condiciones de limpieza y desinfección, dichos componentes deben retornar a la planta del proveedor de alimentos con el alimento, para que se realice el cambio de canastillas correspondientes, se deben garantizar las condiciones de inocuidad del producto. En caso de que el concepto higiénico sanitario del vehículo no cumpla con lo establecido, debe realizarse cambio del vehículo o actualización de los documentos.

EVENTO 20. PERSONAL MANIPULADOR: PERSONAL TRANSPORTADOR



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

DESCRIPCIÓN	Se evidencia que el personal transportador no cumple con las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente. Se considera no conforme cuando el transportador o auxiliar presenta alguno de las siguientes situaciones: • Uniforme incompleto o inadecuado, incluyendo ausencia de bata, uniforme o elementos de protección personal, calzado no impermeable, prendas con suciedad visible, mal estado o con olores desagradables. • Falta de documentación sanitaria obligatoria: certificado médico vigente con aptitud para manipular alimentos y soporte de participación en capacitaciones periódicas en higiene y BPM. • Incumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, durante el transporte y descargue.
PROTOCOLO DE VERIFICACIÓN	Acorde con lo establecido en la normatividad vigente, se realiza inspección visual de la dotación que porta el personal manipulador de alimentos y la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura. Se solicita certificado médico y certificado del plan de capacitación para manipuladores.
ACEPTACIÓN	Si el personal transportador cumple con la dotación, Buenas prácticas de manufactura y la documentación establecida en la Resolución 2674 de 2013.
RECHAZO	En caso de no generarse acciones correctivas inmediatas frente a las no conformidades presentadas.
ACCIONES CORRECTIVAS	La interventoría verificará las acciones correctivas inmediatas y solicitará al proveedor de alimentos los planes de mejora a los cuales realizará seguimiento. El proveedor de alimentos debe implementar acciones correctivas inmediatas como son el uso completo de la dotación, elementos de protección personal y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura. Frente a la falta de la documentación que lo acredita como manipulador



ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

	de alimentos, debe presentarlos de forma inmediata, ya sea en medio magnético o físico.
--	---

GUÍA DE REFERENCIA PARA LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LAS FRUTAS

Con el propósito de estandarizar las características organolépticas de las frutas y de hacer más fácil la aplicación de los criterios de aceptación en términos de la apariencia, color, sabor, aroma y textura; a continuación, se relaciona una guía que facilitará el ejercicio a la hora de determinar la aceptación o rechazo.

Se aclara que, este material corresponde a una guía; sin embargo, en la ejecución pueden presentarse algunas situaciones que no estén contenidas aquí y que deberán ser analizadas en conjunto con la interventoría.



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

MANGO MADURO

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
1		Pulpa amarilla homogénea, sin zonas oscuras.	Ligero, algo ácido o sin aroma evidente.	Ligeramente ácido	Textura firme, algo fibrosa. Cáscara verde oscura uniforme, sin zonas amarillas o rojizas. Superficie opaca, firme al tacto, sin brillo.
2		Pulpa cercana a la semilla amarilla intensa; más clara hacia la cáscara.	Aroma afrutado suave	Equilibrado ácido-dulce	Textura firme pero jugosa. Cáscara verde con zonas amarillas incipientes. Comienza a presentar brillo natural. Aún firme, cede a la presión.
3		Pulpa completamente con amarillo intenso.	Aroma dulce, característico	Dulce predominante	Textura carnosa, cede a la presión. Fruto entero, sana y exenta de podredumbre o deterioro. Libre de humedad externa, libre de fisuras y daños mecánicos, que afecten la pulpa. No deberá presentar indicios de deshidratación.
					Manchas leves debidas a la exudación de resina (incluidas estrías alargadas) que no dañan la pulpa del fruto.
4		Pulpa cercana a la semilla anaranjada; adyacente a la cáscara amarillo intenso. La cáscara presenta manchas color marrón, tendiendo al negro, asociadas con la necrosis interna del fruto o con enfermedades como la mancha negra bacteriana.	Avinagrado o a alcohol penetrante, debido a la fermentación de sus azúcares.	Pérdida de su dulzor, volviéndose ácido.	Manchas marrones por exudación de resina, o magulladuras. Muy blanda, casi pastosa. El deterioro puede ser causado por factores fisiológicos internos, infecciones bacterianas o daños mecánicos.
ACEPTACION (GRADO 2 Y 3)		Cáscara amarilla o verdes con visos verdes o rojos. Pulpa amarilla intensa homogénea	Característico	Afrutado dulce	Defectos leves de la cáscara debidos a rozaduras o quemaduras producidas por el sol, manchas leves debidas a la exudación de resina y magulladuras ya cicatrizadas. Fruto libre de ataques de insectos como las moscas de las frutas (que afecten la calidad interna del fruto).
RECHAZO		Pulpa de color muy verde, blanco o amarillo pálido. Cáscara con tonos negros,	Fermentado o alcohólico.	Sabor desagradable, alta	Con presencia de moho, picaduras o enfermedades visibles. Textura arrugada o



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
		marrones o muy oscuros sobre el verde, amarillo o rojo original.		astringencia	flácida, perdiendo la firmeza característica de un mango maduro. Presencia de tierra, polvo, agroquímicos y partículas extrañas. Fruta con grietas y signos de daño mecánico que afectan la pulpa. Inicio de descomposición o fermentación sobre maduración evidente.

MANZANA IMPORTADA ROJA

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
1		Color verde o amarillento, pulpa firme y crujiente, alto contenido de almidón, sabor ácido.	Débil o vegetal o sin aroma perceptible.	Ácido, poco agradable.	Cáscara completamente verde o con tono amarillento muy leve. Superficie opaca, sin brillo. Fruto sin manchas ni daños visibles. Sin señales de inicio de maduración. Textura muy firme y excesivamente crujiente.
2		Cambios de color (rojizo, amarillo o combinación), pulpa más blanda.	Ligero aroma afrutado	Ácido moderado con inicio de dulzor	Cáscara con mezcla de colores: verde con zonas rojizas, amarillas o estriadas. Leve brillo natural. Puede presentar ligeros defectos superficiales. Sin signos de fermentación ni daños por plagas. Textura firme, pero cede ligeramente.
3		Color uniforme, rojo profundo y brillante.	Afrutado dulce, característico	Dulce equilibrado, con toques ácidos	Piel tersa, tensa y lisa, firme al tacto. Textura firme, jugosa y crocante, pulpa suave.
4		Perdida de pigmentación del rojo estriado, tornándose un poco amarilla.	Avinagrado, señales de fermentación por microorganismos.	Insípido o tendiendo a la fermentación con notas amargas y ácidas.	Piel arrugada, pulpa blanda al tacto, con presencia de exudado o inicio de fermentación. Color muy oscuro o manchas profundas. Puede presentar señales de descomposición o sobre maduración. Textura blanda o arenosa.
ACEPTACIÓN (GRADO 2 Y 3)		Rojo intenso, con posibles tonos de verde o amarillo	Afrutado, dulce característico	Sabor equilibrado (dulce con ligera	Fruto sano, sin plagas, sin olores extraños, ni signos de deshidratación. Consistencia firme.



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
		dependiendo de la variedad.		acidez aceptable).	Ligeros defectos de la epidermis, manchas pardas que no podrán sobrepasar la cavidad peduncular ni ser rugosas. Limpias y exentas de cualquier materia extraña visible, plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto.
RECHAZO		Color muy verde o rojo menos intenso y suave. Pulpa con pardeamiento o fermentación.	Intenso avinagrado. y Fermentación alcohólica	Sabor fermentado o acidez excesiva.	Con presencia de moho, daño, picaduras o enfermedades visibles. Textura muy blanda con áreas marrones, presenta inicio de desmoronamiento. Fruta partida, con signos de daño mecánico que afectan la pulpa. Con signos de fermentación, presencia de tierra, polvo, agroquímicos y partículas extrañas.

MANZANA IMPORTADA VERDE

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
1		Color verde.	Débil o vegetal	Ácido, agradable poco	Cáscara verde uniforme, superficie opaca, sin brillo. Fruto firme al tacto, sin manchas ni magulladuras. Sin aroma aparente. Textura muy crujiente y firme. Pulpa firme y crujiente, alto contenido de almidón.
2		Cambios de color (verde, amarillo o combinación).	Ligero aroma afrutado	Ácido moderado con inicio de dulzor.	Cáscara verde con zonas ligeramente amarillentas. Brillo natural leve. Fruto aún firme, sin lesiones visibles ni hundimientos. Textura firme, pero cede ligeramente. Pulpa más blanda.
3		Verde más claro con tonos amarillos.	Afrutado dulce, característico	Sabor equilibrado (dulce con ligera acidez aceptable).	Cáscara verde-amarilla brillante, sin defectos evidentes. Superficie limpia, firme al tacto, sin arrugas ni manchas. Color y olor característico de madurez comercial. Textura firme-jugosa, crujiente equilibrado. Pulpa suave, sabor dulce y



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
					balanceado, bajo almidón, alto azúcar.
4		Amarillenta y color marrón con tonos negros en las zonas afectadas por daño microbiológico.	Avinagrado, señales de fermentación por microorganismos.	Insípido o tendiendo a la fermentación	Textura blanda, cáscara arrugada, con pérdida de turgencia, posibles manchas oscuras o hundidas. Puede presentar exudación por signos de fermentación o sobre maduración.
ACEPTACIÓN (GRADO 2 Y 3)		Color verde brillante característico de la variedad, con tolerancia a leves tonos amarillos.	Afrutado, sin olores extraños	Sabor equilibrado (dulce con ligera acidez aceptable).	Se aceptan ligeras imperfecciones de la piel, siempre que no comprometan la calidad interna de la fruta. Sin daños mecánicos ni magulladuras que afecten la pulpa. Fruto sano, sin plagas, ni signos de deshidratación.
RECHAZO		Piel con color amarillento y la pulpa con pardeamiento interno o signos de descomposición.	Fermentación alcohólica	Acidez excesiva o sabor fermentado.	Presencia de moho, daño, picaduras, enfermedades visibles. Fruta partida, con fisuras o magulladuras profundas, manchas marrones (pardeamiento) y zonas blandas. Exudado o fermentación activa. Presencia de tierra, suciedad, residuos químicos o partículas extrañas

PERA NACIONAL

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
1		Color verde intenso con la pulpa blanca opaca.	Nulo o vegetal	Astringente, bajo dulzor	Fruto verde uniforme, sin brillo. Piel gruesa y opaca. Sin daños visibles, pero extremadamente firme al tacto. Textura firme, crujiente excesiva. alto contenido de almidón.



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
2		Color de transición (verde a amarillo); pulpa blanca cremosa.	Ligero aroma dulce	Ácido moderado con inicio de dulzor	Cáscara verde-amarilla, tono más uniforme. Brillo natural leve. pulpa más clara. Fruto sin magulladuras visibles. Textura firme pero menos rígida, el almidón disminuye.
3		Color uniforme (amarillo o verde amarillento); pulpa marfil; sin manchas severas.	Dulce y afrutado	Dulce balanceado	Color característico de consumo: amarillo pálido a dorado, superficie tersa, sin arrugas. Fruto firme que cede ligeramente a la presión. Sin defectos visuales severos. Textura firme, jugosa, crocante equilibrado.
4		Color marrón o amarillento oscuro.	Intenso, fermentado con notas agrias.	Fermentado	Piel con arrugas visibles, color marrón o con manchas extensas. Pulpa translúcida o con cavidades. Posibles signos de descomposición o fermentación. Textura muy blanda, harinosa o pastosa.
ACEPTACIÓN (GRADO 2 Y 3)		Verde-amarillo uniforme o amarillo dorado, sin daños ni manchas negras extensas.	Característico, afrutado sin olores a fermentación o descomposición.	Sabor dulce y jugoso, ligeramente ácido. Sin sabores extraños.	Se aceptan daños superficiales o leves. Ausencia total de hongos, golpes, cortes profundos, magulladuras o picaduras de insectos. La fruta debe estar exenta de plagas visibles, firme al tacto sin zonas blandas o harinosas.
RECHAZO		Color verde o marrón, manchas negras profundas Color de pulpa: Blanco opaco	Fermentado alcohólico.	Con fermentadas o notas avinagradas.	Con presencia de moho, insectos, zonas verdes intensas (inmaduras) o manchas marrones (sobre maduración) y zonas muy blandas. Lote heterogéneo con mezcla de frutos inmaduros, maduros y sobre maduros Fruta partida, con grietas y signos de daño mecánico que afectan la pulpa.



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

BANANO URABÁ O COMÚN:

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
1		Verde oscuro.	Ligero o débil	Amargo y no dulce.	Presenta cáscara firme, dura, gruesa y de difícil remoción, aristas visibles, textura interna firme y dura.
2		Amarillo con puntas verdosas (pintón).	Ligero o débil	Ligeramente dulce	Presenta cáscara firme y semi removible, textura dura.
3		Amarillo brillante y uniforme, puede tener algunas zonas ligeramente verdosas cerca del tallo. Puede presentar pecas en la cáscara. Pulpa de color blanco a crema.	Dulce agradable. y	Dulce, afrutado y equilibrado.	Presenta cáscara gruesa y de fácil retirado, textura de la pulpa carnosa, fina y suave. Consistencia uniforme sin zonas duras.
					Pequeñas pintas marrones (pecas).
4		Amarillo intenso con manchas negras y cafés no características de la variedad. Pulpa con color oscuro o translúcido por oxidación enzimática de los compuestos fenólicos.	Avinagrado, con notas similares al alcohol o a levadura, indicativo de fermentación.	Pérdida del dulzor, desarrollando sabor agrio y fermentado.	Presenta piel delgada, blanda, y fácil de romper o rasgar. Muy blando al tacto, sin firmeza, con exudación externa y tallo seco. Pulpa blanda, casi pastosa.
ACEPTACIÓN (GRADO 2 Y 3)		Cáscara amarilla con puntas verdosas y/o amarilla con pequeñas pintas marrones (pecas)	Característico dulce y agradable.	Afrutado dulce.	Se acepta cáscara amarilla con puntas verdosas y amarilla con pintas marrones y puede haber algunas zonas ligeramente verdosas cerca del tallo, la pulpa debe ser blanda y suave.



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
		Pulpa tonalidad crema.			Libre insectos o moho (que afecten la calidad interna), sin quemaduras por el frío. Sin daños mecánicos ni magulladuras que afecten la pulpa.
RECHAZO		Cáscara de color verde o negra, con manchas marrones. Pulpa oscura o translúcida.	El olor avinagrado, indicativo de fermentación.	Sabor agrio y fermentado.	Presencia de daños por insectos o mohos o coloración no característica de la fruta por daños de frío o sobre maduración. Consistencia blanda o dura, con alto índice de humedad, presencia de magulladuras y/o fisuras.

BANANO BOCADILLO:

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
1		Verde pálido.	Ligero o débil	Amargo y no dulce.	Presenta cáscara de color verde, piel lisa, gruesa y de difícil remoción, textura firme y dura, sabor amargo.
2		Amarillo verdoso.	Ligero o débil	Ligeramente dulce	Presenta cáscara de color entre verde y amarillo (pintón), textura de la piel dura y semi removible.
3		Amarillo brillante	Dulce y pronunciado	Dulce agradable. y	Presenta cáscara de color amarillo, piel delgada y de fácil retirado, textura de la pulpa carnosa, fina y suave.
4		Amarillo intenso con manchas negras.	Avinagrado, con notas similares al alcohol o a levadura, indicativo de fermentación.	Pérdida del dulzor, desarrollando sabor agrio y fermentado.	Presenta color amarillo intenso con manchas negras y cafés, piel blanda, de fácil remoción y pulpa más suave y cremosa, casi pastosa, presencia de coloración marrón por magulladuras, piel blanda, de fácil remoción.



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
ACEPTACION (GRADO 2 Y 3)		Cáscara Verde pálido, amarillo verdoso y amarilla brillante. Pulpa tonalidad crema.	Característico dulce	Afrutado dulce	Sano, libre de ataques de insectos o mohos (que afecten la calidad interna), sin quemaduras por el frío. Sin daños mecánicos ni magulladuras que afecten la pulpa. Se acepta la presencia de pintas marrones en la cáscara, siempre que no comprometan la integridad del fruto. Se permite una leve tonalidad verdosa en la zona cercana al pedúnculo, sin que indique inmadurez general. La pulpa debe ser de textura blanda, sin fibras duras ni señales de deterioro.
RECHAZO		Cáscara de color marrón o negro, pulpa húmeda o verde.	Avinagrado, indicativo de fermentación.	Sabor agrio y fermentado.	Presencia de daños por insectos o mohos o coloración no característica de la fruta por daños de frío. Muy blanda con alto índice de humedad, magulladuras y/o fisuras.

CIRUELA CALENTANA:

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
1		Verde y amarillo.	Ligero o débil	Ácido	Presenta color amarillo y verde, cáscara fuerte y lisa. Textura firme y dura.
2		Amarillo con tonos rojizos.	Ligero o débil	Dulce	Cáscara y pulpa firme, suave y lisa.



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
3		Rojo o rojo violáceo.	Dulce y pronunciado	Dulce y jugoso	Cáscara y pulpa firme, jugosa, suave y lisa.
4		Rojo intenso.	Agridulce, tendiendo a avinagrarse, debido a la descomposición del azúcar e indicativo de fermentación.	Se pierde el dulzor, percibiéndose ácido y amargo.	Textura suave y muy blanda, piel arrugada o con manchas, cede fácilmente al presionarla, muy jugosa con desprendimiento de líquido al manipularla.
ACEPTACION (GRADO 3)		Cáscara y pulpa roja.	Característico dulce	Afrutado dulce	Se permite una leve presencia de pruina (capa blanquecina natural). Debe estar sano, libre de quemaduras por frío o mohos que afecten la calidad. Sin daños mecánicos, magulladuras ni manchas que afecten la pulpa, con apariencia lisa y sin daños mecánicos visibles. La pulpa debe ser firme, jugosa, sin señales de fermentación, descomposición o deshidratación.
RECHAZO		Cáscara de color violeta oscuro.	Fermentado y agrio	Avinagrado y ácido.	Presencia de daños por insectos o mohos o coloración no característica de la fruta por daños de frío. Blanda con alto índice de humedad, magulladuras y/o fisuras. Piel arrugada o manchada.

DURAZNO NACIONAL:

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
1			Ligero o débil	Ácido	Cáscara aterciopelada, firme y dura, textura de la pulpa firme y dura



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
		Verde y amarillo.			
2		Amarillo	Ligero o débil	Dulce	Cáscara aterciopelada, firme y suave, textura de la pulpa semi blanda.
3		Amarillos en sus diferentes gamas en ocasiones tonalidad rojiza.	Dulce pronunciado y	Dulce, jugoso y agradable.	Cáscara aterciopelada, firme y suave, textura de la pulpa semi blanda y jugosa.
					
4		Amarillo intenso, presencia de manchas marrones oscuras en la pulpa por comienzo de necrosis interno del fruto, percibiéndose también en la piel.	Fuerte a fermentado, a amoníaco y/o fungoso.	Se vuelve insípido, predominando notas amargas, ácidas y agrias.	Textura suave y blanda, piel arrugada debido a la pérdida de turgencia, desprende líquido al manipularlo.
ACEPTACION (GRADO 2 Y 3)		Cáscara y pulpa en la gama de los amarillos y en ocasiones con tonalidad rojiza.	Característico dulce	Afrutado dulce	Sano, libre de quemaduras por frío, daños por insectos o mohos que afecten la calidad. Sin daños mecánicos, magulladuras ni manchas que afecten la pulpa, superficie limpia, firme y sin cortes o magulladuras profundas. Se permite una ligera



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
					pilosidad natural en la piel. La pulpa debe ser firme al tacto, jugosa, sin signos de fermentación, descomposición o manchas oscuras internas.
RECHAZO		Cáscara de color amarillo intenso o anaranjado, arrugada o manchada o verde	Fermentado	Ácido fermentado o	Presencia de daños por insectos o mohos o coloración no característica de la fruta por daños de frío. Muy blanda con alto índice de humedad, magulladuras y/o fisuras.

MANDARINA

MANDARINA CLEMENTINA

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
1		Cáscara color verde intenso. La pulpa es color amarillo claro.	Aroma imperceptible a cítrico.	El jugo de los sacos de mandarina es amargo y no es dulce.	La mandarina tiene una cáscara porosa y gruesa, de color verde oscuro parejo, exenta de magulladuras, cicatrices abiertas o manchas causadas por exceso de humedad anormal.
2		El color es verde con tonos amarillos.	Aumenta el aroma a cítrico, característico a la mandarina.	El jugo de los sacos es ácido y poco dulce	La corteza empieza a perder su porosidad y disminuye su grosor, tiene una pigmentación verde clara uniforme, exenta de magulladuras, cicatrices abiertas o manchas causadas por humedad. Se aceptan imperfecciones en la apariencia de la fruta, defectos en la forma y/o cicatrices cerradas superficiales ocasionadas por insectos y ácaros, que no afecte la pulpa del fruto.
3		La corteza presenta tonos verdes y naranjas. La pulpa es color anaranjado profundo.	El aroma a mandarina es más volátil, percibiéndose a una larga distancia.	Las celdillas tienen un elevado contenido de jugo, son dulces y poco ácidos	La cáscara se adelgaza y es lisa, se aceptan defectos leves en la forma, manchas y quemaduras por el sol, cicatrices superficiales ocasionados por insectos y/o ácaros, que no afectan la pulpa.



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

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
4		La cáscara pierde la pigmentación verde, quedando totalmente anaranjada. Los cascotes son color anaranjado profundo.	Desagradable por la fermentación, tendiendo al olor avinagrado y/o mohoso.	El jugo presenta sabor amargo y agrio.	El aspecto de la fruta es firme, la cáscara es lisa y delgada. Con defectos graves en la forma por causa de cicatrices que llegan a la pulpa. Comienza a verse deterioro en la cáscara por afectación microbiológica.
		Se comienza a presentar deterioro fisiológico en la cáscara de la mandarina por daño microbiano como oscurecimiento de la parte afectada y manchas blancas con tonos verdes por daño de moho.			
ACEPTACIÓN (GRADO 3)		Pigmentación preferiblemente uniforme en la cáscara.	Aroma a cítrico	Dulce y con un grado de acidez bajo.	Debe tener una textura lisa y firme, se aceptan defectos leves en la forma, manchas y quemaduras por el sol, cicatrices superficiales ocasionados por insectos y/o ácaros, que no afecten la pulpa.
RECHAZO		Verde oscuro o tonos blancos por hongos.	Fermentado, tendiendo al avinagrado.	Amargo por sobre maduración.	Daños que afecten la pulpa y cambien las características fisicoquímicas de la fruta. La cáscara con exceso de humedad, magullada por golpes o cicatrices que estén exponiendo la pulpa, defectos superficiales o presencia de moho en la fruta.

MANDARINA ONECO

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
1		Cáscara color verde intenso. La pulpa es color amarillo claro.	Aroma imperceptible a cítrico.	El jugo de los sacos de la mandarina ácido.	La mandarina tiene una cáscara rugosa y gruesa.



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

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
2		El color de la cáscara es verde claro, la pulpa es color amarillo.	Aumenta el aroma a cítrico, característico a la mandarina.	Aumenta la jugosidad de los sacos, siendo dulce con acidez baja.	La corteza es rugosa y gruesa, exenta de magulladuras, cicatrices abiertas o manchas causadas por humedad.
3		La corteza es color verde claro con tonos amarillos. La pulpa es color anaranjado.	El aroma a mandarina es más volátil.	Las celdillas tienen un elevado contenido de jugo, son dulces y disminuye el grado de acidez.	La cáscara es gruesa y rugosa. Comienza a generarse pérdida de firmeza en la cáscara; con defectos leves en la forma, manchas y quemaduras por el sol, cicatrices superficiales ocasionados por insectos y/o ácaros, que no afectan la pulpa.
4	 	La cáscara tiene color amarillo terroso muy suave y conserva tonalidades verdosas. El color de la pulpa es amarillo profundo. Se comienza a presenciar deterioro fisiológico en la cáscara de la mandarina por daño microbiano en la parte afectada y manchas blancas con tonos verdes por daño de moho.	Desagradable por fermentación, tendiendo al olor avinagrado y/o mohoso.	El jugo presenta sabor amargo y agrio.	La cáscara es gruesa y rugosa, pierde firmeza. Se percibe inicios de alteración microbiana por signos de pudrición y liberación de agua.
ACEPTACIÓN (GRADO 3)		Pigmentación preferiblemente uniforme en la cáscara.	Aroma a cítrico	Dulce y con un grado de acidez bajo.	Se acepta defectos leves en la forma como cambio de color normal del fruto, se aceptan defectos leves en la forma, machas y quemaduras por el sol, cicatrices superficiales ocasionados por insectos y/o ácaros, que no afecten la pulpa.
RECHAZO		Amarillo terroso o verde intenso.	Fermentado, tendiendo al avinagrado.	Amargo por sobre maduración.	Daños que afecten la pulpa y cambien las características organolépticas propias de la fruta. Defectos de la corteza de la fruta, la cáscara presenta exceso de humedad y moho o cicatriz profunda por picaduras de



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

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
					insectos y magulladas por golpe, que estén exponiendo la pulpa.

Mandarina Arrayana

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
1		Cáscara color verde intenso.	Aroma imperceptible a cítrico.	El jugo de los sacos de la mandarina es amargo y no es dulce.	La mandarina tiene una cáscara porosa y gruesa.
2		El color verde se empieza a perder debido al aumento en la síntesis de carotenoides y la degradación de las clorofilas.	Aumenta el aroma a cítrico, característico a la mandarina.	El jugo de las celdillas es poco, ácido y bajo en dulzor.	La cáscara empieza a perder su porosidad y disminuye su grosor, exenta de magulladuras, cicatrices abiertas o manchas causadas por humedad.
3		La corteza presenta color naranja con tonos verdes muy débiles. La pulpa es color anaranjado.	El aroma a mandarina es fuerte.	Las celdillas tienen un elevado contenido de jugo, son dulces y poco ácidos.	La cáscara se adelgaza y es lisa, con defectos leves en la forma, manchas y quemaduras por el sol, cicatrices superficiales ocasionados por insectos y/o ácaros, que no afecten la pulpa
4		La cáscara es totalmente amarilla. Los cascos son color anaranjado profundo. Se comienza a presenciar deterioro fisiológico en la cáscara de la mandarina por daño como oscurecimiento de la parte afectada y manchas blancas con tonos verdes por daño de moho.	Desagradable por la fermentación, tendiendo al olor avinagrado y/o mohoso.	El jugo presenta sabor amargo y agrio.	La cáscara pierde firmeza, desprendiéndose de los sacos. Comienza a verse deterioro en la cáscara por afectación microbiológica. Con defectos graves en la forma o cicatrices abiertas que lleguen a la pulpa.
ACEPTACIÓN (GRADO 3)		Pigmentación preferiblemente uniforme en la	Aroma a cítrico	Dulce y con un grado de acidez bajo.	Se acepta defectos leves en la forma, manchas y quemaduras por el sol,



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

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
		cáscara.			cicatrices superficiales ocasionados por insectos que no afecten la pulpa.
RECHAZO		Corteza verde intenso o amarilla con tonos cafés	Fermentado, tendiendo al avinagrado.	Amargo por sobre maduración.	Daños que afecten la pulpa y cambien las características fisicoquímicas de la fruta. Defectos en la superficial de la corteza de la fruta. La cáscara empieza a perder firmeza, hay exceso de humedad, presencia de moho y magulladuras.

GRANADILLA

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
1		Cáscara color verde intenso.	Aroma imperceptible.	El sabor es insípido.	Corteza lisa, gruesa y dura.
2		Se empieza a perder el color verde de la cáscara, tendiendo al amarillo.	Aroma es imperceptible.	La pulpa es insípida y amarga.	La cáscara comienza a disminuir su grosor y es lisa, sin fracturas en la corteza ni cicatrices abiertas o manchas causadas por humedad. Con ligeros defectos en el color y cicatrices ocasionadas por insectos y/o ácaros. Estos defectos no deben afectar el fruto.
3		La corteza presenta color naranja con tonos verdes muy débiles. La pulpa es color blanco, transparente con semillas masticables.	Aroma suave.	Sabor delicado, dulce con semillas comestibles.	La corteza es firme, dura y lisa, con defectos en la corteza de la fruta como deformaciones en el fruto, defecto en el color, rugosidad en la cáscara, ausencia de cera y cicatrices superficiales ocasionadas por ácaros, daño mecánico leve (hundimiento), sin ruptura de la cáscara evitando la exposición del mesocarpio (pulpa).



Agencia Nacional
de Contratación Pública
Colombia Compra Eficiente

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
4		La cáscara es totalmente amarilla, se presencia manchas color marrón en las grietas ocasionadas por daño mecánico, quedando expuesto el mesocarpio (color blanco) y/o pulpa (color grisáceo) al ambiente.	Aroma fuerte a fermentado, similar al vinagre.	Ácido, agrio, astringente y pérdida del dulzor.	El color de la cáscara es amarillo con tonos naranja intenso. Con defectos muy marcados en la cáscara, quedando expuesta la pulpa o por daño de hongos.
ACEPTACIÓN (GRADO 3)		Pigmentación preferiblemente uniforme en la cáscara.	Aroma suave	Dulce y delicado.	Se acepta ligeros defectos en el color y cicatrices ocasionadas por insectos, daño mecánico leve (hundimiento), sin ruptura de la cáscara evitando la exposición del mesocarpio (pulpa).
RECHAZO		Verde intenso o amarilla con tonos café	Aroma fuerte a fermentado	Ácido, agrio y astringente.	Es la granadilla que presenta hundimientos profundos o heridas no cicatrizadas como ruptura en la corteza y/o falte parte de esta, quedando expuesto el mesocarpio. Daño en la corteza por moho o humedad externa anormal.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE ALIMENTOS

CCENEG-XXXX

Código: CCE-GAD-FM-XXX

MANZANA NACIONAL

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
1		Color verde uniforme, pulpa blanca	Aroma afrutado	Ácido	Homogénea con tono sólido verde. Superficie opaca, sin aroma perceptible. Fruto sin manchas ni daños visibles. Sin rastros de oxidación y de consistencia firme y jugosa, piel lisa y delgada, pulpa firme y crujiente.
2		Color rojizo, amarillo	Ligero aroma afrutado	Sabor más dulce pero ligeramente ácido.	Cáscara con mezcla de colores: verde con zonas rojizas, amarillas o estriadas. Sin rastros de oxidación, la pulpa firme, jugosa y semi blanda.
3		Color rojizo, amarillo característico	Afrutado dulce	Dulce equilibrado	Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. Estar exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto, piel tersa y color rojizo o anaranjado. Consistencia firme, jugosa, y cáscara delgada.
					
4		Pérdida de coloración verde o roja, se perciben manchas color marrón como consecuencia del deterioro fisiológico de la pulpa y/o por daño mecánico.	Aroma a fermentado	Perdida de dulzor y avinagrado su jugo.	Piel arrugada, blanda al tacto, con presencia de exudado o inicio de fermentación. Color muy oscuro o manchas profundas. Puede presentar señales de descomposición o sobre maduración. Pulpa blanda, piel arrugada.
ACEPTACIÓN (GRADO 2 Y 3)		La superficie con coloración roja o coloración mixta-roja- verdosa	Característico de la fruta (dulce)	Dulce con ligera acidez aceptable.	Ligeros defectos de la epidermis, manchas pardas que no podrán sobrepasar la cavidad peduncular ni ser rugosas. Fruto sano, sin plagas, sin olores extraños, ni signos de deshidratación. Consistencia firme
RECHAZO		Pulpa con pardeamiento	Fermentación alcohólica	Acidez excesiva o fermentado	Presencia de moho o daño, picaduras o enfermedades visibles, con signos de daño mecánico que afectan la pulpa

Agencia Nacional de Contratación Pública

pág. 37

Colombia Compra Eficiente

Dirección: Carrera 7 # 26 – 20 - Bogotá, Colombia

Mesa de servicio: (+57) 601 7456788

Atención al ciudadano: (+57) 601 7956600

202X

Código: CCE-GAD-FM-26 **Versión:** 1 **Fecha:** 0X-0X-

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE ALIMENTOS

CCENEG-XXXX

Código: CCE-GAD-FM-XXX

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
					Con humedad libre o signos de fermentación. Fruta partida, con grietas y signos de daño mecánico que afectan la pulpa.

PERA IMPORTADA

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
1		Color verde intenso; pulpa blanca opaca.	Afrutado	Ácido, poco dulce	Piel gruesa y opaca firme al tacto. Consistencia dura y ácida.
2		Color de transición (verde a amarillo)	Ligero aroma dulce	Ácido moderado con inicio de dulzor	Brillo natural leve, piel suave, el almidón disminuye; pulpa blanco cremoso.
3		Color uniforme (amarillo o verde amarillento); pulpa marfil; sin manchas severas.	Dulce afrutado y	Dulce balanceado, buena textura	Superficie tersa, sin arrugas. Fruto firme. Textura firme, pulpa jugosa, dulce y consistente.
4		Mayor presencia de tonos cafés debido a maduración.	Intenso, fermentado	Pérdida de dulzor, generándose un sabor amargo, astringente y ácido.	Piel con arrugas visibles, color marrón o con manchas extensas. Posibles signos de descomposición o fermentación. Consistencia blanda, harinosa o pastosa, debido a la maduración, lo cual cambia la textura de la pulpa.
ACEPTACIÓN (GRADO 2 Y 3)		Verde-amarillo uniforme o amarillo dorado, sin daños ni manchas negras extensas	Dulce afrutado y	Dulce y jugosa.	Piel suave, fina, a veces con pequeñas manchas o pecas. Fruto sano, sin plagas, sin olores extraños, ni signos de deshidratación. La fruta debe estar sin daños mecánicos o golpes (magulladuras). Consistencia firme al tacto.

Agencia Nacional de Contratación Pública

pág. 38

Colombia Compra Eficiente

Dirección: Carrera 7 # 26 - 20 - Bogotá, Colombia

Mesa de servicio: (+57) 601 7456788

Atención al ciudadano: (+57) 601 7956600
202X

Código: CCE-GAD-FM-26 **Versión:** 1 **Fecha:** 0X-0X-

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE ALIMENTOS

CCENEG-XXXX

Código: CCE-GAD-FM-XXX

RECHAZO	Color marrón, manchas negras profundas	Fermentado	Sabor astringente	Frutos con presencia de moho, insectos o daños visibles. Zonas verdes intensas (inmaduras) o marrones (sobre maduración) (blanda). Fruta partida, con grietas y signos de daño mecánico que afectan la pulpa.

UVA ROJA O VERDE

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
1		Verde y rojo intenso	Ligero o débil	Ácido	Cáscara fuerte lisa gruesa y poco elástica. Consistencia firme y dura.
					
2		Verde y rojo	Ligero o débil	Ácido, y tonos dulces.	Cáscara lisa consistencia firme y suave (homogénea)
					
3		Verde traslúcido, rojo, rosado oscuro o morado uniforme.	Dulce, afrutado	Dulce, jugoso y agradable, con menos acidez (roja).	Pulpa clara y jugosa. Piel lisa. Consistencia firme, suave y jugosa. Textura resistente, se aceptan cicatrices superficiales que no afecten la pulpa.

Agencia Nacional de Contratación Pública

pág. 39

Colombia Compra Eficiente

Dirección: Carrera 7 # 26 – 20 - Bogotá, Colombia

Mesa de servicio: (+57) 601 7456788

Atención al ciudadano: (+57) 601 7956600

202X

Código: CCE-GAD-FM-26 **Versión:** 1 **Fecha:** 0X-0X-

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE ALIMENTOS

CCENEG-XXXX

Código: CCE-GAD-FM-XXX

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
					
4		Rojo oscuro, verde amarillento intenso. Presencia de manchas marrón blancas por deterioro microbiano.	Agridulce, fermentado.	Pérdida de dulzor, sabor a fermentado, tendiendo a agrio.	Piel fina y arrugada con signos de deshidratación, consistencia blanda, exposición de la pulpa al ambiente por pérdida del pedúnculo y fisuras visibles por cicatrices abiertas en la piel de la uva.
					
					
					
ACEPTACION (GRADO 2 Y 3)		Color rojo. Verde o un amarillento.	Característico dulce y frutal.	Afrutado dulce	Se acepta con pequeñas marcas o decoloraciones y ligeras irregularidades de la forma, ni manchas. Debe estar sano, libre de moho, que afecten la calidad. Firmes y con una textura lisa, suave y jugosa, fácil de pelar. Sin daños mecánicos, magulladuras, que afecten la pulpa
RECHAZO		Presencia de manchas marrones	Fermentado Avinagrado	Ácido o agrio o fermentado	Presencia de daños por insectos o mohos o coloración no característica de la fruta por daños de frío o quemaduras solares. Con humedad excesiva, cáscara arrugada, blanda, con magulladuras y/o fisuras visibles que expongan

Agencia Nacional de Contratación Pública

pág. 40

Colombia Compra Eficiente

Dirección: Carrera 7 # 26 – 20 - Bogotá, Colombia

Mesa de servicio: (+57) 601 7456788

Atención al ciudadano: (+57) 601 7956600

202X

Código: CCE-GAD-FM-26 **Versión:** 1 **Fecha:** 0X-0X-

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE ALIMENTOS

CCENEG-XXXX

Código: CCE-GAD-FM-XXX

GRADO	FOTO	COLOR	AROMA	SABOR	APARIENCIA Y TEXTURA
					la pulpa.

Agencia Nacional de Contratación Pública

pág. 41

Colombia Compra Eficiente

Dirección: Carrera 7 # 26 – 20 - Bogotá, Colombia

Mesa de servicio: (+57) 601 7456788

Atención al ciudadano: (+57) 601 7956600

202X

Código: CCE-GAD-FM-26 **Versión:** 1 **Fecha:** 0X-0X-