ÍTEM 1

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	**AGUACATE HASS**
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	**AGUACATE HASS**
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES EL FRUTO DE UN ÁRBOL TROPICAL, CARACTERIZADO POR SU PULPA SUAVE, CREMOSA Y RICA EN GRASAS SALUDABLES, ESPECIALMENTE ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS. SU SABOR NEUTRO Y TEXTURA UNTUOSA LO HACEN IDEAL TANTO EN PREPARACIONES SALADAS COMO DULCES. ES MUY VALORADO POR SU APORTE NUTRICIONAL.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR EXTERNO VERDE OSCURO A MORADO/NEGRO
- PULPA AMARILLO VERDOSO, SUAVE, UNIFORME, SIN MANCHAS
- TEXTURA CREMOSA, UNTUOSA
- SABOR NEUTRO, SUAVE, LIGERAMENTE DULCE
- AROMA FRESCO, VEGETAL, CARACTERÍSTICO

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- LOS AGUACATES SE DEBEN EMPACAR DE TAL FORMA QUE SE PROTEJA EL PRODUCTO ADECUADAMENTE.
- LOS EMPAQUES DEBEN ESTAR LIBRES DE CUALQUIER MATERIA EXTRAÑA PRODUCTO A GRANEL, EMBALADO EN CANASTILLA PLÁSTICA LIMPIA. EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR PRODUCTOS DEL MISMO GRADO DE MADUREZ, VARIEDAD, CALIDAD Y TAMAÑO
- EL ROTULADO DEBE CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005
- KILOGRAMOS



ÍTEM 2

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	AJO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	AJO
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
DESCRIPCIÓN GENERAL	LA ALMENDRA CORDOBESA ES UN FRUTO SECO QUE PROVIENE DEL ALMENDRO PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS ROSÁCEAS, CUYO NOMBRE BOTÁNICO ES PRUNUS DULCIS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR EXTERNO BLANCO, BEIGE
- PULPA DEL DIENTE BLANCA O CREMA, FIRME, JUGOSA
- TEXTURA SÓLIDA, COMPACTA
- SABOR PICANTE, FUERTE Y CARACTERÍSTICO
- AROMA PENETRANTE, SULFURADO

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- EN LAS UNIDADES OPERATIVAS DEBERÁN SER EMPACADOS EN BOLSAS GRADO ALIMENTARIO DE PRIMER USO QUE GARANTICEN SU PRESERVACIÓN.
- EL ROTULADO DEBE CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005
- DEBE ESTAR LIBRE DE AGENTES EXTRAÑOS Y SABORES Y OLORES DESAGRADABLES DIFERENTES AL PROPIO. DEBEN TENER COLOR UNIFORME, OLOR A VEGETAL; SIN MAGULLADURAS Y DEBE ESTAR ENTERO
- KILOGRAMOS



ÍTEM 3

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	ALBAHACA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	ALBAHACA
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UNA HIERBA AROMÁTICA DE ORIGEN ASIÁTICO MUY UTILIZADA EN LA COCINA POR SU AROMA DULCE Y PENETRANTE, ESPECIALMENTE EN PLATOS ITALIANOS, MEDITERRÁNEOS Y ASIÁTICOS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 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 HIERBAS AROMÁTICAS DEBEN ESTAR LIBRES DE LA PRESENCIA DE PLAGAS EXENTAS DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS.

OTRAS ESPECIFICACIONES

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
- KILOGRAMO



ÍTEM 4

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	APIO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	APIO
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UNA HORTALIZA DE TALLO COMESTIBLE, CRUJIENTE, FIBROSO Y DE SABOR LIGERAMENTE AMARGO Y REFRESCANTE. SE UTILIZA COMÚNMENTE COMO BASE AROMÁTICA EN CALDOS, SOPAS, GUISOS, JUGOS Y ENSALADAS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR VERDE CLARO A MEDIO (TALLOS); VERDE INTENSO (HOJAS)
- TEXTURA CRUJIENTE, JUGOSA, FIRME
- SABOR FRESCO, LIGERAMENTE AMARGO Y HERBAL
- AROMA CARACTERÍSTICO, HERBAL, FUERTE

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- PRODUCTO A GRANEL, EMPACADO EN CANASTILLA PLÁSTICA LIMPIA. EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR FRUTOS DEL MISMO ORIGEN
- KILOGRAMO



ÍTEM 5

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	ARVEJA VERDE
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	ARVEJA VERDE
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	TAMBIÉN CONOCIDA COMO GUISANTE O CHÍCHARO, ES UNA LEGUMINOSA DE PEQUEÑO TAMAÑO, COLOR VERDE INTENSO Y FORMA REDONDA. PUEDE CONSUMIRSE FRESCA, CONGELADA O SECA, Y ES UNA EXCELENTE FUENTE DE PROTEÍNAS VEGETALES, FIBRA, VITAMINAS Y MINERALES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR VERDE BRILLANTE O MEDIO
- FORMA REDONDA, LISA - LIGERAMENTE RUGOSA
- TEXTURA FIRME (CRUDA - CONGELADA); SUAVE AL COCINAR
- SABOR DULCE SUAVE, VEGETAL CARACTERÍSTICO
- AROMA SUAVE, VEGETAL FRESCO
- ESTADO LIMPIA, SIN HONGOS, SIN MANCHAS NI FERMENTACIÓN

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- DEBERÁN SER EMPACADAS EN BOLSAS GRADO ALIMENTARIO DE PRIMER USO Y EN EMPAQUES QUE GARANTICEN SU TRANSPORTE Y PRESERVACIÓN.PRODUCTO DESGRANADO, EMPACADO EN CANASTILLA PLÁSTICA LIMPIA CON BOLSATINA.
- EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR PRODUCTOS DEL MISMO GRADO DE MADUREZ, VARIEDAD, CALIDAD Y TAMAÑO.
- KILOGRAMO



ÍTEM 6

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	CEBOLLA CABEZONA BLANCA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	CEBOLLA CABEZONA BLANCA
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UNA HORTALIZA DE BULBO, USADA AMPLIAMENTE COMO BASE AROMÁTICA EN PREPARACIONES CULINARIAS. APORTA SABOR, AROMA, FIBRA, ANTIOXIDANTES Y COMPUESTOS AZUFRADOS CON PROPIEDADES BENEFICIOSAS PARA LA SALUD.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR EXTERNO BLANCO, DORADO
- COLOR INTERNO BLANCO CREMOSO
- FORMA REDONDA U OVALADA, BULBO COMPACTO
- TEXTURA FIRME, CRUJIENTE AL CORTE
- SABOR INTENSO, LIGERAMENTE PICANTE
- AROMA PENETRANTE, CARACTERÍSTICO
- ESTADO LIMPIA, SIN MOHO, SIN BROTES VERDES NI MAGULLADURAS

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- PRODUCTO A GRANEL, EMPACADO EN CANASTILLA PLÁSTICA LIMPIA. EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR PRODUCTOS DEL MISMO GRADO DE MADUREZ, VARIEDAD, CALIDAD Y TAMAÑO.
- EL EMPAQUE DEBE CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL 224 / 2007 Y NORMAS TÉCNICAS NTC 1221-2
- KILOGRAMO



ÍTEM 7

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	CEBOLLA COMUN TALLO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	CEBOLLA COMUN TALLO
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UNA HORTALIZA QUE SE CULTIVA POR SUS TALLOS VERDES Y BLANCOS, COMESTIBLES Y MUY AROMÁTICOS. NO FORMA BULBO GRANDE COMO LA CEBOLLA CABEZONA. SE UTILIZA PRINCIPALMENTE EN SOFRITOS, GUISOS, CALDOS Y SALSAS POR SU SABOR SUAVE Y FRESCO.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR VERDE INTENSO EN LAS HOJAS, BLANCO EN LA BASE DEL TALLO
- TEXTURA TALLO FIRME, HOJAS TIERNAS Y CRUJIENTES
- SABOR SUAVE, LIGERAMENTE DULCE, MENOS PICANTE QUE LA CEBOLLA CABEZONA
- AROMA FRESCO, VEGETAL, CARACTERÍSTICO DE CEBOLLA
- ESTADO HOJAS VERDES SIN MARCHITAR, SIN PARTES AMARILLAS O PODRIDAS

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- LOS EMPAQUES DEBEN SER DE UN MATERIAL SANITARIO, RESISTENTES, INALTERABLE AL CONTACTO CON EL PRODUCTO Y ASEGUREN SU CONSERVACIÓN.
- PRODUCTO A GRANEL, EMBALADO EN CANASTILLA PLÁSTICA LIMPIA.
- EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR PRODUCTOS DEL MISMO GRADO DE MADUREZ, VARIEDAD, CALIDAD Y TAMAÑO.
- EL EMPAQUE DEBE CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL 224 / 2007 Y NORMAS TÉCNICAS NTC 1221-2
- KILOGRAMO



ÍTEM 8

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	CHAMPIÑONES
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	CHAMPIÑONES
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	SON HONGOS COMESTIBLES DEL GÉNERO *AGARICUS*, SIENDO EL MÁS COMÚN EL CHAMPIÑÓN BLANCO (*AGARICUS BISPORUS*). SE UTILIZAN EN MÚLTIPLES PREPARACIONES POR SU SABOR SUAVE, TEXTURA CARNOSA Y ALTO VALOR NUTRITIVO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR BLANCO O CREMA CLARO, UNIFORME
- FORMA SOMBRERO REDONDEADO, TALLO CILÍNDRICO
- TEXTURA FIRME, CARNOSA Y HÚMEDA
- SABOR SUAVE, LIGERAMENTE TERROSO
- AROMA FRESCO, CARACTERÍSTICO A HONGO
- ESTADO SIN MANCHAS OSCURAS, SIN HUMEDAD EXCESIVA NI MAL OLOR

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR FRUTOS DEL MISMO ORIGEN, VARIEDAD CATEGORÍA, COLOR Y CALIBRE.
- LOS EMPAQUES DEBEN ESTAR LIMPIOS Y COMPUESTOS POR MATERIALES QUE NO CAUSEN ALTERACIONES AL PRODUCTOY QUE PERMITAN SU CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE.
- PRODUCTO A GRANEL EMBALADO EN CANASTILLA PLÁSTICA LIMPIA.
- EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR PRODUCTOS DEL MISMO GRADO DE MADUREZ, VARIEDAD, CALIDAD Y TAMAÑO.
- EL ROTULADO DEBE CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 DE MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL.
- KILOGRAMO



ÍTEM 9

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	CILANTRO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	CILANTRO
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UNA PLANTA HERBÁCEA AROMÁTICA DE HOJAS VERDES INTENSAS, UTILIZADA EN LA COCINA POR SU SABOR Y AROMA CARACTERÍSTICOS. SE USA COMÚNMENTE COMO CONDIMENTO FRESCO EN PREPARACIONES COMO GUISOS, SOPAS, ENSALADAS, ARROCES Y SALSAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR VERDE INTENSO, UNIFORME
- FORMA HOJAS COMPUESTAS, CON BORDES DENTADOS
- TEXTURA HOJAS TIERNAS, TALLOS DELGADOS
- SABOR FUERTE, CÍTRICO-TERROSO
- AROMA INTENSO, FRESCO, CARACTERÍSTICO
- ESTADO LIBRE DE MARCHITEZ, MANCHAS, PLAGAS O RESIDUOS

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- EL PRODUCTO DEBE SER ENTREGADO EN CANASTILLA
- PRODUCTO A GRANEL EMPACADO EN CANASTILLA PLÁSTICA LIMPIA. EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR PRODUCTOS DEL MISMO GRADO DE MADUREZ, VARIEDAD, CALIDAD Y TAMAÑO.
- EL ROTULADO DEBE CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 DE MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL.
- KILOGRAMO



ÍTEM 10

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	ESPINACA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	ESPINACA
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UNA HORTALIZA DE HOJAS VERDES, TIERNAS Y COMESTIBLES, MUY VALORADA POR SU ALTO CONTENIDO EN VITAMINAS, MINERALES Y ANTIOXIDANTES. SE PUEDE CONSUMIR CRUDA EN ENSALADAS O COCIDA EN SOPAS, GUISOS, PASTAS, JUGOS Y TORTILLAS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR VERDE OSCURO, UNIFORME
- FORMA HOJAS OVALADAS - LANCEOLADAS, CON BORDES LISOS - LIGERAMENTE ONDULADOS
- TEXTURA TIERNA Y FIRME AL TACTO
- SABOR SUAVE, LIGERAMENTE TERROSO
- AROMA FRESCO, VEGETAL
- ESTADO SIN MARCHITEZ, SIN MANCHAS AMARILLAS, SIN TALLOS LEÑOSOS

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- PRODUCTO A GRANEL, EMBALADO EN CANASTILLA PLÁSTICA LIMPIA.
- EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR PRODUCTOS DEL MISMO GRADO DE MADUREZ, VARIEDAD, CALIDAD Y TAMAÑO.
- KILOGRAMO



ÍTEM 11

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	FRESA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	FRESA
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	SON FRUTOS ROJOS, JUGOSOS Y DULCES, MUY APRECIADOS POR SU SABOR REFRESCANTE Y ALTO CONTENIDO DE VITAMINA C Y ANTIOXIDANTES. SE CONSUMEN FRESCAS, EN POSTRES, JUGOS, ENSALADAS O PROCESADAS EN MERMELADAS Y PRODUCTOS DE REPOSTERÍA.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR ROJO BRILLANTE, UNIFORME
- TEXTURA FIRME, JUGOSA, SIN MANCHAS NI DAÑOS VISIBLES
- SABOR DULCE, LIGERAMENTE ÁCIDO
- AROMA FRESCO, FRAGANTE
- ESTADO LIBRE DE MOHO, GOLPES O PARTES BLANDAS

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTOS POR FRUTOS ÚNICAMENTE DEL MISMO ORIGEN, VARIEDAD CATEGORÍA, COLOR Y CALIBRE.
- LOS EMPAQUES DEBEN ESTAR LIMPIOS Y QUE NO CAUSEN ALTERACIONES AL PRODUCTO
- EL PRODUCTO EMPACADO EN SU ROTULADO DEBE CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL.
- KILOGRAMO



ÍTEM 12

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	FRIJOL
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	FRIJOL
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR ROJO, NEGRO, PINTO
- FORMA OVALADO - ALARGADO, SUPERFICIE LISA - LIGERAMENTE RUGOSA
- TEXTURA DURA EN SECO, DEBE ESTAR SIN DAÑO NI GRIETAS
- SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO DE LEGUMINOSA
- ESTADO LIBRE DE INSECTOS, POLVO, HUMEDAD O MOHO

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- EN CANASTILLAS PLÁSTICAS QUE PROTEJAN EL PRODUCTO, EMBALADO EN BOLSA TRANSPARENTE (BOLSATINA)
- PRODUCTO A GRANEL, EMBALADO EN CANASTILLAS PLÁSTICAS LIMPIAS.
- EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR PRODUCTOS DEL MISMO GRADO DE MADUREZ, VARIEDAD, CALIDAD Y TAMAÑO.
- KILOGRAMO



ÍTEM 13

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	GUASCAS
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	GUASCAS
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	SON UNA PLANTA HERBÁCEA COMESTIBLE, DE HOJAS VERDES PEQUEÑAS Y TEXTURA TIERNA, AMPLIAMENTE UTILIZADA COMO CONDIMENTO TRADICIONAL EN COLOMBIA, ESPECIALMENTE EN LA PREPARACIÓN DEL AJIACO SANTAFEREÑO.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR VERDE
- AROMA HERBAL, LIGERAMENTE TERROSO
- SABOR SUAVE, ENTRE AMARGO Y ESPECIADO, CARACTERÍSTICO
- TEXTURA TIERNA - QUEBRADIZA
- ESTADO LIMPIAS, LIBRES DE RESIDUOS, SIN HONGOS NI INSECTOS

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- SE DEBE ASEGURAR QUE EL MANEJO DEL PRODUCTO DURANTE EL EMPAQUE SE REALICE CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN PARA PRESERVAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.
- PRODUCTO A GRANEL EMBALADO EN CANASTILLAS PLÁSTICAS LIMPIAS.
- EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR PRODUCTOS DEL MISMO GRADO DE MADUREZ Y CALIDAD
- EL ROTULADO DEBERÁ CUMPLIR CON LAS DEMÁS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS EN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL.
- KILOGRAMO



ÍTEM 14

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	GUAYABA PERA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	GUAYABA PERA
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	TAMBIÉN CONOCIDA COMO GUAYABA MANZANA, ES UNA VARIEDAD DE GUAYABA CON FORMA ALARGADA O DE PERA, Y ES RECONOCIDA POR SU AROMA DULCE Y AGRADABLE.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR DE LA PIEL VERDE CLARO A AMARILLO
- COLOR DE LA PULPA ROSA, SALMÓN O BLANCA, CON SEMILLAS PEQUEÑAS
- FORMA OVALADA - TIPO PERA
- TEXTURA PULPA FIRME, JUGOSA, CON SEMILLAS COMESTIBLES
- SABOR DULCE, LIGERAMENTE ÁCIDO
- AROMA FRUTAL, INTENSO Y CARACTERÍSTICO
- ESTADO SIN MAGULLADURAS, SIN HONGOS O SIGNOS DE DESCOMPOSICIÓN

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- PRODUCTO EMBALADO DENTRO DE CANASTILLAS PLÁSTICAS NO SE PERMITEEL USO DE NINGÚN TIPO DE RELLENO.
- PRODUCTO A GRANEL EMBALADO EN CANASTILLA PLÁSTICA LIMPIA.
- EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR PRODUCTOS DEL MISMO GRADO DE MADUREZ, VARIEDAD, CALIDAD Y TAMAÑO.
- EL ROTULADO DEBERÁ CUMPLIR CON LAS DEMÁS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS EN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL.
- KILOGRAMO



ÍTEM 15

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	LECHUGA CRESPA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	LECHUGA CRESPA
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UNA VARIEDAD DE LECHUGA CARACTERIZADA POR SUS HOJAS SUELTAS, RIZADAS EN LOS BORDES, ES MUY VALORADA POR SU APARIENCIA DECORATIVA, SU BAJO CONTENIDO CALÓRICO Y SU APORTE DE AGUA, FIBRA Y VITAMINAS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR VERDE CLARO A VERDE INTENSO, UNIFORME
- FORMA HOJAS SUELTAS, RIZADAS, TEXTURA FIRME Y ONDULADA
- ESTADO HOJAS LIMPIAS, FRESCAS, SIN MARCHITAR, SIN MANCHAS O PUDRICIÓN
- TEXTURA CRUJIENTE, HIDRATADA
- SABOR SUAVE, LIGERAMENTE DULCE O NEUTRO

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- PRODUCTO A GRANEL, EMBALADO EN CANASTILLA PLÁSTICA LIMPIA. EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR PRODUCTOS DEL MISMO GRADO DE MADUREZ, VARIEDAD, CALIDAD Y TAMAÑO.
- KILOGRAMO



ÍTEM 16

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	LIMON
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	LIMON
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UNA FRUTA CÍTRICA DE FORMA OVALADA, ES MUY UTILIZADO POR SU ALTO CONTENIDO EN VITAMINA C, SU CAPACIDAD PARA REALZAR SABORES Y SUS USOS TANTO CULINARIOS COMO MEDICINALES Y DOMÉSTICOS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR VERDE A AMARILLO, UNIFORME SEGÚN VARIEDAD Y MADUREZ
- FORMA OVALADA O ELÍPTICA, EXTREMOS PUNTIAGUDOS
- CORTEZA LISA O LIGERAMENTE RUGOSA, FIRME AL TACTO
- PULPA JUGOSA, DE COLOR AMARILLO PÁLIDO O VERDE CLARO
- SABOR ÁCIDO, CÍTRICO, INTENSO

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- QUE PROTEJA EL PRODUCTO DE DAÑOS MECÁNICOS, Y QUE NO CAUSE NINGÚN CAMBIO NI EN LA PARTE INTERNA NI EXTERNA DEL PRODUCTO.
- SE DEBE ASEGURAR QUE EL MANEJO DEL PRODUCTO DURANTE EL EMPAQUE SE REALICE CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN PARA PRESERVAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.
- PRODUCTO A GRANEL, EMBALADO EN CANASTILLA PLÁSTICA LIMPIA.
- EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR PRODUCTOS DEL MISMO GRADO DEMADUREZ, VARIEDAD, CALIDAD Y TAMAÑO.
- KILOGRAMO



ÍTEM 17

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	LULO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	LULO
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	TAMBIÉN CONOCIDO COMO NARANJILLA, ES UNA FRUTA TROPICAL ORIGINARIA DE LOS ANDES. SE CONSUME PRINCIPALMENTE EN JUGOS Y ES APRECIADO POR SU SABOR REFRESCANTE, QUE COMBINA NOTAS CÍTRICAS Y EXÓTICAS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR EXTERNO NARANJA BRILLANTE - VERDOSO, CON VELLOSIDAD SUAVE
- COLOR INTERNO VERDE INTENSA CON SEMILLAS PEQUEÑAS
- FORMA REDONDEADA, LIGERAMENTE ACHATADA EN LOS POLOS
- TEXTURA FIRME, CON PIEL LIGERAMENTE ÁSPERA - VELLOSA
- SABOR ÁCIDO, CÍTRICO, REFRESCANTE

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- SE DEBE ASEGURAR QUE EL MANEJO DEL PRODUCTO DURANTE EL EMPAQUE SE REALICE CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN PARA PRESERVAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO; A GRANEL, EMPACADO EN CANASTILLA PLÁSTICA LIMPIA.
- EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR PRODUCTOS DEL MISMO GRADO DE MADUREZ, VARIEDAD, CALIDAD Y TAMAÑO.
- KILOGRAMO



ÍTEM 18

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	MANGO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	MANGO
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UNA FRUTA TROPICAL DE FORMA OVALADA, ES MUY NUTRITIVO, RICO EN VITAMINA A Y C, Y AMPLIAMENTE CONSUMIDO TANTO EN FRESCO COMO EN JUGOS, POSTRES Y

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR EXTERNO VERDE, AMARILLO, ROJO O COMBINADO
- COLOR DE LA PULPA AMARILLO INTENSO, FIRME O JUGOSA
- FORMA OVALADA O ALARGADA
- TEXTURA CARNOSA, CON POCA FIBRA
- SABOR DULCE, A VECES LIGERAMENTE ÁCIDO

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- PRODUCTO EMBALADO DENTRO DE CANASTILLAS PLÁSTICAS, LIMPIAS Y DESINFECTADAS, QUE PROTEJA EL PRODUCTO DE DANOS MECÁNICOS, Y QUE NO CAUSE NINGÚN CAMBIO NI EN LA PARTE INTERNA NI EXTERNA DEL PRODUCTO.
- SE DEBE ASEGURAR QUE EL MANEJO DEL PRODUCTO DURANTE EL EMPAQUE SE REALICE CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN PARA PRESERVAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO. PRODUCTO A GRANEL, EMBALADO EN CANASTILLA PLÁSTICA LIMPIA.
- EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR PRODUCTOS DEL MISMO GRADO DE MADUREZ, VARIEDAD, CALIDAD Y TAMAÑO.
- KILOGRAMO



ÍTEM 19

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	MANZANA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	MANZANA
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UNA FRUTA DE CLIMA TEMPLADO, REDONDA, DE PIEL LISA Y PULPA FIRME. SE CULTIVA EN MUCHAS VARIEDADES, ES APRECIADA TANTO POR SU SABOR COMO POR SU VALOR NUTRICIONAL.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR EXTERNO ROJO, AMARILLO, MIXTO
- COLOR INTERNO BLANCO A CREMA CLARO
- FORMA REDONDA O LIGERAMENTE OVALADA
- TEXTURA CRUJIENTE, JUGOSA - HARINOSA
- SABOR DULCE, DULCE-ÁCIDO - ÁCIDO

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- PRODUCTO EMBALADO DENTRO DE CANASTILLAS PLÁSTICAS, LIMPIAS Y DESINFECTADAS.
- PRODUCTO A GRANEL EMBALADO EN CANASTILLA PLÁSTICA LIMPIA
- EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR PRODUCTOS DEL MISMO GRADO DE MADUREZ, VARIEDAD, CALIDAD Y TAMAÑO.
- KILOGRAMO



ÍTEM 20

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	MARACUYA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	MARACUYA
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	FRUTO COMESTIBLE DE LA PASIONARIA QUE TAMBIÉN SE LE CONOCE COMO LA PLANTA DE PASIÓN, PORQUE LOS CONQUISTADORES IBÉRICOS ASOCIARON LA FORMA DE SU FLOR A LA PASIÓN DE CRISTO, ESPECIALMENTE A LA CRUCIFIXIÓN.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR EXTERNO AMARILLO O PÚRPURA, LISA O ARRUGADA SEGÚN MADUREZ
- COLOR INTERNO AMARILLO-NARANJA CON SEMILLAS NEGRAS
- FORMA REDONDEADA A OVALADA
- TEXTURA GELATINOSA, CON SEMILLAS COMESTIBLES
- SABOR ÁCIDO-INTENSO A DULCE-ÁCIDO, MUY AROMÁTICO

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- QUE PROTEJA EL PRODUCTO DE DANOS MECÁNICOS, Y QUE NO CAUSE NINGÚN CAMBIO NI EN LA PARTE INTERNA NI EXTERNA DEL PRODUCTO. SE DEBE ASEGURAR QUE EL MANEJO DEL PRODUCTO DURANTE EL EMPAQUE SE REALICE CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN PARA PRESERVAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.
- PRODUCTO A GRANEL, EMBALADO EN CANASTILLA PLÁSTICA LIMPIA.
- EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR PRODUCTOS DEL MISMO GRADO DE MADUREZ, VARIEDAD, CALIDAD Y TAMAÑO.
- EL RÓTULO DEL MARACUYÁ DEBE CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL
- KILOGRAMO



ÍTEM 21

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	MAZORCA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	MAZORCA
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES LA ESPIGA DEL MAÍZ (*ZEA MAYS*) QUE CONTIENE LOS GRANOS ORGANIZADOS EN HILERAS. EN SU ESTADO TIERNO O FRESCO, SE CONSUME HERVIDA, ASADA O DESGRANADA PARA MÚLTIPLES PREPARACIONES CULINARIAS. ES RICA EN CARBOHIDRATOS, FIBRA Y ALGUNAS VITAMINAS DEL COMPLEJO B.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR EXTERNO VERDE CLARO A VERDE OSCURO
- COLOR DE LOS GRANOS BLANCO, AMARILLO PÁLIDO O BICOLOR
- FORMA CILÍNDRICA O LIGERAMENTE CÓNICA
- TEXTURA TIERNO, JUGOSO Y SUAVE AL COCINAR
- SABOR DULCE O SUAVE

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- EL PRODUCTO PUEDE ESTAR A GRANEL O EN EMPAQUES QUE GARANTICEN SU CONSERVACIÓN Y PERMITAN LA VENTILACIÓN, PROTEJAN AL PRODUCTO DE DAÑOS MECÁNICOS.
- SU DISEÑO DEBE PERMITIR SU MANIPULACIÓN Y ESTIBAMIENTO DURANTE EL TRANSPORTE Y EL ALMACENAMIENTO.
- KILOGRAMO



ÍTEM 22

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	MORA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	MORA
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UNA FRUTA TIPO BAYA, PEQUEÑA, REDONDEADA. SE CULTIVA AMPLIAMENTE EN REGIONES ANDINAS COMO COLOMBIA.ES MUY RICA EN **V**ITAMINA C, FIBRA Y ANTOCIANINAS, QUE LE CONFIEREN PROPIEDADES ANTIOXIDANTES.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR ROJO OSCURO A NEGRO PÚRPURA
- FORMA REDONDA, FORMADA POR PEQUEÑOS GLÓBULOS UNIDOS
- TEXTURA SUAVE, JUGOSA Y FRÁGIL
- SABOR ÁCIDO-DULCE, INTENSO
- AROMA FUERTE Y CARACTERÍSTICO

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR FRUTOS DEL MISMO ORIGEN, VARIEDAD CATEGORÍA, COLOR Y CALIBRE. LOS EMPAQUES DEBEN ESTAR LIMPIOS Y COMPUESTOS POR MATERIALES QUE NO CAUSEN ALTERACIONES AL PRODUCTO Y QUE PERMITAN SU CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE.
- PRODUCTO A GRANEL EMBALADO EN CANASTILLA PLÁSTICA LIMPIA. EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR PRODUCTOS DEL MISMO GRADO DE MADUREZ, VARIEDAD, CALIDAD Y TAMAÑO.
- EL RÓTULO DEBE CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL
- KILOGRAMO



ÍTEM 23

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	NARANJA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	NARANJA
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UN CÍTRICO DE CÁSCARA GRUESA Y PULPA JUGOSA. ES MUY APRECIADA POR SU SABOR DULCE CON LIGERA ACIDEZ, Y POR SU RIQUEZA EN VITAMINA C, ANTIOXIDANTES Y FIBRA. SE CONSUME FRESCA, EN JUGOS O COMO INGREDIENTE EN MÚLTIPLES PREPARACIONES.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR EXTERNO NARANJA BRILLANTE, A VECES CON MANCHAS VERDES O AMARILLAS
- COLOR INTERNO NARANJA INTENSO
- FORMA ESFÉRICA U OVALADA
- TEXTURA PULPA JUGOSA, FIRME Y SEGMENTADA
- SABOR DULCE CON MATICES ÁCIDOS
- AROMA CÍTRICO, INTENSO

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- PRODUCTO EMBALADO DENTRO DE CANASTILLAS PLÁSTICAS, LIMPIAS Y DESINFECTADAS QUE PROTEJA EL PRODUCTO DE DANOS MECÁNICOS, Y QUENO CAUSE NINGÚN CAMBIO NI EN LA PARTE INTERNA NI EXTERNA DELPRODUCTO.
- SE DEBE ASEGURAR QUE EL MANEJO DEL PRODUCTO DURANTE ELEMPAQUE SE REALICE CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN PARA PRESERVAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.
- EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y
- ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR PRODUCTOS DEL MISMO GRADO DEMADUREZ, VARIEDAD, CALIDAD Y TAMAÑO.
- EL RÓTULO DE LA NARANJA DEBE CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL
- KILOGRAMO



ÍTEM 24

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	OREGANO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	OREGANO
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UNA PLANTA AROMÁTICA ORIGINARIA DEL MEDITERRÁNEO, MUY UTILIZADA COMO CONDIMENTO EN SU FORMA SECA O MOLIDA.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR VERDE OPACO A VERDE OSCURO
- AROMA FUERTE, BALSÁMICO, CARACTERÍSTICO
- TEXTURA SECA, FRÁGIL, TRITURABLE
- SABOR PICANTE, AMARGO, LIGERAMENTE MENTOLADO

OTRAS ESPECIFICACIONES

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 RÓTULO DEL ORÉGANO DEBE CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL
- KILOGRAMO



ÍTEM 25

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	PAPA COMÚN
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	PAPA COMÚN
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UN TUBÉRCULO COMESTIBLE CULTIVADO AMPLIAMENTE EN COLOMBIA. ES UN ALIMENTO FUNDAMENTAL POR SU ALTO CONTENIDO DE CARBOHIDRATOS, ESPECIALMENTE ALMIDÓN, Y SU VERSATILIDAD EN LA COCINA.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- FORMA OVALADA O LIGERAMENTE REDONDA
- COLOR CASCARA MARRÓN CLARO A AMARILLO
- COLOR PULPA BLANCO O AMARILLENTO
- TEXTURA FIRME, LISA O LIGERAMENTE RUGOSA
- SABOR NEUTRO, LIGERAMENTE TERROSO

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- PRODUCTO EMBALADO DENTRO DE CANASTILLAS PLÁSTICAS, LIMPIAS YDESINFECTADAS.
- LOS EMPAQUES DEBEN CONTAR CON UN ADECUADO SISTEMA DE VENTILACIÓN QUE PERMITA EL INTERCAMBIO DE GASES PARA EVITAR UNA ALTA CONCENTRACIÓN DE ETILENO, DIÓXIDO.
- EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR PRODUCTOS DEL MISMO GRADO DEMADUREZ, VARIEDAD, CALIDAD Y TAMAÑO.
- EL RÓTULO DEBE CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL
- KILOGRAMO



ÍTEM 26

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	PAPA CRIOLLA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	PAPA CRIOLLA
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UNA VARIEDAD DE PAPA NATIVA DE LOS ANDES, ESPECIALMENTE CULTIVADA EN COLOMBIA. SE DISTINGUE POR SU TAMAÑO PEQUEÑO, Y NO REQUIERE PELARSE PARA SU COCCIÓN. SE UTILIZA EN SOPAS, GUISOS Y PREPARACIONES FRITAS O AL HORNO.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- FORMA REDONDA O LIGERAMENTE OVALADA
- COLOR DE LA CASCARA AMARILLO BRILLANTE
- COLOR DE LA PULPA AMARILLO INTENSO
- TEXTURA FIRME, SUAVE AL COCERSE
- SABOR DULCE, TERROSO, MUY CARACTERÍSTICO

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- PRODUCTO EMBALADO DENTRO DE CANASTILLAS PLÁSTICAS, LIMPIAS Y DESINFECTADAS. LAS CANASTILLAS PLÁSTICAS PODRÁN SER REUTILIZADAS SIEMPRE Y CUANDO SE SOMETAN A UN PROCESO DE LAVADO Y SECADOANTES DE SU USO, GARANTIZANDO QUE ESTAS NO TRANSMITAN OLORES,SABORES NI RESIDUOS CONTAMINANTES.
- LOS EMPAQUES DEBEN CONTAR CON UN ADECUADO SISTEMA DE VENTILACIÓN QUE PERMITA EL INTERCAMBIO DE GASES PARA EVITAR UNA ALTA CONCENTRACIÓN DE ETILENO, DIÓXIDO.
- EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR PRODUCTOS DEL MISMO GRADO DEMADUREZ, VARIEDAD, CALIDAD Y TAMAÑO.
- EL RÓTULO DEBE CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL
- KILOGRAMO



ÍTEM 27

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	PEREJIL CRESPO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	PEREJIL CRESPO
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UNA PLANTA HERBÁCEA CONOCIDA POR SU USO CULINARIO COMO CONDIMENTO O DECORACIÓN. SE DIFERENCIA DEL PEREJIL LISO POR SU TEXTURA MÁS RIZADA Y SU ASPECTO ORNAMENTAL.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- HOJAS Y TALLOS TIERNOS
- COLOR VERDE BRILLANTE
- FORMA DE LAS HOJAS PEQUEÑAS, MUY RIZADAS (CRESPAS), COMPACTAS
- AROMA Y SABOR AROMÁTICO, LIGERAMENTE AMARGO Y FRESCO
- TEXTURA FIRME, CRUJIENTE CUANDO ESTÁ FRESCO

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- SE DEBEN EMPACAR EN BOLSA PLÁSTICA. CERRADA SOLO POR UN LADO PARA EVITAR QUE EL PRODUCTO EXUDE Y SE LLEGUE A PRODUCIR CONTAMINACIÓN POR HONGOS. PRODUCTO A GRANEL EMBALADO EN CANASTILLA PLÁSTICA LIMPIA.
- EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR PRODUCTOS DEL MISMO GRADO DE MADUREZ, VARIEDAD, CALIDAD Y TAMAÑO.
- EL ROTULADO DEBE CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL.
- KILOGRAMO



ÍTEM 28

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	PIMENTON
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	PIMENTON
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES EL FRUTO DE LA PLANTA *CAPSICUM ANNUUM*. ES UNO DE LOS INGREDIENTES MÁS POPULARES EN LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA. ESTE CONDIMENTO ES CONOCIDO POR SU SABOR DISTINTIVO Y SU CAPACIDAD PARA DARLE A LOS PLATOS UN TOQUE PICANTE Y AHUMADO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- FORMA CÓNICA O CUADRADA, SEGÚN VARIEDAD
- COLOR VERDE (INMADURO), ROJO, AMARILLO O NARANJA (MADURO)
- TEXTURA DE LA CASCARA LISA, FIRME, BRILLANTE
- COLOR DE LA PULPA COINCIDE CON EL COLOR EXTERNO
- SABOR SUAVE, DULCE, SIN PICANTE

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- DEBEN SER EMPACADOS EN BOLSAS GRADO ALIMENTARIO DE PRIMER USO QUE GARANTICEN SU PRESERVACIÓN.
- PRODUCTO A GRANEL EMBALADO EN CANASTILLAS LIMPIAS. EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR PRODUCTOS DEL MISMO GRADO DE MADUREZ, VARIEDAD, CALIDAD Y TAMAÑO.
- KILOGRAMO



ÍTEM 29

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	PIÑA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	PIÑA
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UNA FRUTA TROPICAL DE CÁSCARA GRUESA. ES ORIGINARIA DE AMÉRICA DEL SUR Y MUY APRECIADA EN TODO EL MUNDO TANTO PARA CONSUMO FRESCO COMO PARA SU PROCESAMIENTO INDUSTRIAL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- FORMA CILÍNDRICA-OVALADA
- CORTEZA GRUESA, RUGOSA, COLOR MARRÓN-VERDOSO CON OJOS HEXAGONALES
- COLOR DE LA PULPA AMARILLO PÁLIDO A DORADO
- SABOR DULCE, LIGERAMENTE ÁCIDO
- TEXTURA DE LA PULPA JUGOSA, FIBROSA PERO COMESTIBLE

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- PRODUCTO EMBALADO DENTRO DE CANASTILLAS PLÁSTICAS, LIMPIAS Y DESINFECTADAS. QUE PROTEJA EL PRODUCTO DE DANOS MECÁNICOS, Y QUENO CAUSE NINGÚN CAMBIO NI EN LA PARTE INTERNA NI EXTERNA DEL PRODUCTO.
- SE DEBE ASEGURAR QUE EL MANEJO DEL PRODUCTO DURANTE ELEMPAQUE SE REALICE CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN PARA PRESERVAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.
- EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE PORFRUTOS DEL MISMO ORIGEN, VARIEDAD, CATEGORÍA.
- KILOGRAMO



ÍTEM 30

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	PLATANO HARTON MADURO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	PLATANO HARTON MADURO
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UNA VARIEDAD DE PLÁTANO GRANDE Y RESISTENTE. ES MUY UTILIZADO PARA PREPARACIONES COMO FRITURAS, ASADOS, COCIDOS O POSTRES.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- FORMA ALARGADA, LIGERAMENTE CURVADA
- COLOR CASCARA AMARILLO INTENSO CON MANCHAS NEGRAS CARACTERÍSTICAS DEL MADURO
- COLOR DE LA PULPA AMARILLO INTENSO
- TEXTURA DE LA PULPA SUAVE, CREMOSA Y DULCE
- SABOR DULCE, CARACTERÍSTICO DEL PLÁTANO MADURO

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- PRODUCTO EMBALADO DENTRO DE CANASTILLAS PLÁSTICAS, LIMPIAS Y DESINFECTADAS, LAS CANASTILLAS PLÁSTICAS PODRÁN SER REUTILIZADASSIEMPRE Y CUANDO SE SOMETAN A UN PROCESO DE LAVADO Y SECADOANTES DE SU USO, GARANTIZANDO QUE ESTAS NO TRANSMITAN OLORES, SABORES NI RESIDUOS CONTAMINANTES.
- LOS EMPAQUES DEBEN CONTARCON UN ADECUADO SISTEMA DE VENTILACIÓN QUE PERMITA EL INTERCAMBIODE GASES PARA EVITAR UNA ALTA CONCENTRACIÓN DE ETILENO, DIÓXIDO.
- EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR PRODUCTOS DEL MISMO GRADO DE MADUREZ, VARIEDAD, CALIDAD Y TAMAÑO.
- EL ROTULADO DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL (ESPECIALMENTE PRODUCTOS DE EXPORTACIÓN).
- KILOGRAMO



ÍTEM 31

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	PLATANO HARTON VERDE
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	PLATANO HARTON VERDE
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UN FRUTO DE LA VARIEDAD HARTÓN QUE AÚN NO HA MADURADO. SE UTILIZA PRINCIPALMENTE PARA PREPARACIONES SALADAS, COMO FRITURAS, HERVIDOS O GUISOS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- FORMA ALARGADA, LIGERAMENTE CURVADA
- COLOR DE LA CASCARA VERDE INTENSO, LISA Y FIRME
- COLOR DE LA PULPA BLANCO CREMA, FIRME Y ALMIDONADA
- TEXTURA DE LA PULPA DURA, SECA Y CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDÓN
- SABOR NEUTRO, POCO DULCE, LIGERAMENTE TERROSO

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- PRODUCTO EMBALADO DENTRO DE CANASTILLAS PLÁSTICAS, LIMPIAS Y DESINFECTADAS.
- LOS EMPAQUES DEBEN CONTAR CON UN ADECUADO SISTEMA DE VENTILACIÓN QUE PERMITA EL INTERCAMBIO DE GASES PARA EVITAR UNA ALTA CONCENTRACIÓN DE ETILENO, DIÓXIDO.



ÍTEM 32

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	RAICES CHINAS
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	RAICES CHINAS
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	SON UNA MEZCLA DE BROTES Y VEGETALES CRUJIENTES MUY UTILIZADA EN LA GASTRONOMÍA ASIÁTICA, ESPECIALMENTE EN LA COCINA CHINA. NO SON RAÍCES PROPIAMENTE DICHAS, SINO UNA COMBINACIÓN DE BROTES Y VEGETALES RALLADOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR MEZCLA DE BLANCO, VERDE, ANARANJADO
- AROMA FRESCO, VEGETAL
- SABOR SUAVE, LIGERAMENTE DULCE
- TEXTURA CRUJIENTE Y FIRME
- CORTE JULIANA FINA

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- DEBERÁN PRESENTARSE FRESCAS Y LIMPIAS; CON UN GRADO DE MADUREZTAL QUE LES PERMITA SOPORTAR SU MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN SIN QUE POR ELLO SE AFECTEN SU CALIDAD, SABOR Y AROMATÍPICOS.
- LIBRES DE IMPUREZAS Y CUERPOS EXTRAÑOS EXENTAS DE SÍNTOMAS DE DESHIDRATACIÓN.
- PRODUCTO FRESCO, SEMILLAS EN BROTE, SIN PRESENCIA DE HUMEDAD, DE INFESTACIONES O INFECCIONES.
- EL PRODUCTO DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS EXIGIDOS EN LA NTC 1291. EL PROVEEDOR DEBE CUMPLIR CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 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.
- KILOGRAMO



ÍTEM 33

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	TOMATE DE ARBOL
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	TOMATE DE ARBOL
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UNA FRUTA ORIGINARIA DE AMÉRICA DEL SUR. SE CARACTERIZA POR SU FORMA FIRME, TIENE UNA PULPA JUGOSA DE SABOR AGRIDULCE. SE CONSUME FRESCO, EN JUGOS, MERMELADAS, SALSAS Y POSTRES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- FORMA OVALADA, ELIPSOIDE
- COLOR DE LA CASCARA ROJO, ANARANJADO O AMARILLO
- COLOR DE LA PULPA NARANJA OSCURO CON SEMILLAS NEGRAS O ROJIZAS
- TEXTURA DE LA PULPA JUGOSA, LIGERAMENTE GELATINOSA
- SABOR AGRIDULCE, INTENSO

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- EMBALADO DENTRO DE CANASTILLAS PLÁSTICAS, LIMPIAS Y DESINFECTADAS QUE PROTEJA EL PRODUCTO DE DANOS MECÁNICOS Y QUE NO CAUSE NINGÚN CAMBIO NI EN LA PARTE INTERNA NI EXTERNA DEL PRODUCTO.
- SE DEBE ASEGURAR QUE EL MANEJO DEL PRODUCTO DURANTE EL EMPAQUE SE REALICE CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN PARA PRESERVAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.
- EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR PRODUCTOS DEL MISMO GRADO DE MADUREZ, VARIEDAD, CALIDAD Y TAMAÑO.
- KILOGRAMO



ÍTEM 34

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	TOMATE MILANO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	TOMATE MILANO
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UNA VARIEDAD DE TOMATE TIPO LARGA VIDA O TIPO SALADETTE, DE FORMA ALARGADA, FIRME Y CON EXCELENTE RESISTENCIA AL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO. ES IDEAL PARA ENSALADAS, SALSAS Y CONSUMO EN FRESCO.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- FORMA ALARGADA U OVALADA
- COLOR EXTERNO ROJO BRILLANTE UNIFORME
- COLOR INTERNO ROJO CLARO, CON CAVIDADES DE SEMILLAS
- TEXTURA FIRME, CONSISTENTE, CARNOSA
- SABOR SUAVE, LIGERAMENTE DULCE
- CASCARA LISA, DELGADA PERO RESISTENTE

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- PRODUCTO EMBALADO DENTRO DE CANASTILLAS PLÁSTICAS, LIMPIAS Y DESINFECTADAS QUE PROTEJA EL PRODUCTO DE DANOS MECÁNICOS, Y QUENO CAUSE NINGÚN CAMBIO NI EN LA PARTE INTERNA NI EXTERNA DELPRODUCTO.
- EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SERHOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR PRODUCTOS DEL MISMO GRADO DE MADUREZ, VARIEDAD, CALIDAD Y TAMAÑO.
- SE DEBE ASEGURAR QUE EL MANEJO DEL PRODUCTO DURANTE EL EMPAQUE SE REALICE CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN PARAPRESERVAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO
- KILOGRAMO



ÍTEM 35

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	UVAS
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	UVAS
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	SON LOS FRUTOS DE LA VID (*VITIS VINIFERA*), UNA PLANTA TREPADORA ORIGINARIA DE ASIA OCCIDENTAL. SON BAYAS PEQUEÑAS QUE SE AGRUPAN EN RACIMOS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- FORMA REDONDA U OVALADA
- COLOR VERDE, ROJO, MORADO – NEGRO
- TEXTURA PULPA JUGOSA, PIEL LISA, ALGUNAS VARIEDADES CON O SIN SEMILLAS
- SABOR DULCE A LIGERAMENTE ÁCIDO

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- EN BOLSAS PLÁSTICAS DENTRO DE CANASTILLAS LIMPIAS. CON ROTULACIÓN ESPECÍFICA PARA ALIMENTOS. PRODUCTO A GRANEL, EMBALADO EN CANASTILLA PLÁSTICA LIMPIA.
- EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR FRUTOS DEL MISMO ORIGEN, VARIEDAD, CATEGORÍA Y COLOR.
- KILOGRAMO



ÍTEM 36

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	YUCA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	YUCA
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UNA RAÍZ TUBEROSA ORIGINARIA DE AMÉRICA DEL SUR, AMPLIAMENTE CULTIVADA EN ZONAS TROPICALES. ES UN ALIMENTO BÁSICO EN MUCHAS REGIONES, APRECIADO POR SU ALTO CONTENIDO EN ALMIDÓN.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- FORMA CILÍNDRICA, ALARGADA, LIGERAMENTE CÓNICA
- CORTEZA EXTERNA MARRÓN OSCURA, RUGOSA Y GRUESA
- PULPA INTERNA BLANCA O AMARILLENTA, FIRME Y LECHOSA
- TEXTURA DURA CRUDA; SUAVE Y HARINOSA COCIDA
- SABOR NEUTRO, LIGERAMENTE DULCE

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- PRODUCTO EMBALADO DENTRO DE CANASTILLAS PLÁSTICAS, LIMPIAS Y DESINFECTADAS. LAS CANASTILLAS PLÁSTICAS PODRÍAN SER REUTILIZADASSIEMPRE Y CUANDO SE SOMETAN A UN PROCESO DE LAVADO Y SECADO ANTES DE SU USO, GARANTIZANDO QUE ESTAS NO TRANSMITAN OLORES, SABORES NI RESIDUOS CONTAMINANTES.
- LOS EMPAQUES DEBEN CONTAR CON UN ADECUADO SISTEMA DE VENTILACIÓN QUE PERMITA EL INTERCAMBIO DE GASES PARA EVITAR UNA ALTA CONCENTRACIÓN DE ETILENO, DIÓXIDO.
- EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR PRODUCTOS DEL MISMO GRADO DE MADUREZ, VARIEDAD, CALIDAD Y TAMAÑO.
- KILOGRAMO



ÍTEM 37

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	ZANAHORIA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	ZANAHORIA
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UNA RAÍZ COMESTIBLE, ORIGINARIA DE ASIA, AMPLIAMENTE CULTIVADA POR SU SABOR DULCE, SU TEXTURA CRUJIENTE Y SU ALTO CONTENIDO EN BETACAROTENOS (PROVITAMINA A). SE CONSUME TANTO CRUDA COMO COCIDA, EN MÚLTIPLES PREPARACIONES.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- FORMA CÓNICA O CILÍNDRICA
- COLOR NARANJA BRILLANTE
- TEXTURA LISA POR FUERA, CRUJIENTE POR DENTRO
- SABOR DULCE, TERROSO

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- PRODUCTO EMBALADO DENTRO DE CANASTILLAS PLÁSTICAS, LIMPIAS Y DESINFECTADAS. LAS CANASTILLAS PLÁSTICAS PODRÁN SER REUTILIZADAS SIEMPRE Y CUANDO SE SOMETAN A UN PROCESO DE LAVADO Y SECADO ANTES DE SU USO, GARANTIZANDO QUE ESTAS NO TRANSMITAN OLORES, SABORES NI RESIDUOS CONTAMINANTES.
- LOS EMPAQUES DEBEN CONTAR CON UN ADECUADO SISTEMA DE VENTILACIÓN QUE PERMITA EL INTERCAMBIO DE GASES PARA EVITAR UNA ALTA CONCENTRACIÓN DE ETILENO, DIÓXIDO. EL PRODUCTO DEBE SER ENTREGADO EN CANASTILLA. EL CONTENIDO DE CADA UNIDAD DE EMPAQUE DEBE SER HOMOGÉNEO Y ESTAR COMPUESTO ÚNICAMENTE POR PRODUCTOS DEL MISMO GRADO DE MADUREZ, VARIEDAD, CALIDAD Y TAMAÑO.
- 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.



ÍTEM 1

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	ACEITE DE SOYA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	ACEITE DE SOYA
UNIDAD DE MEDIDA	BIDON * 20 LITROS
DESCRIPCIÓN GENERAL	PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE PROCESAR EL ACEITE DESGOMADO DE LA SOYA EL CUALES SOMETIDO A UN PROCESO COMPLETO DE REFINACIÓN QUE PUEDE SER LLEVADO A CABO POR VÍA DE REFINACIÓN QUÍMICA O REFINACIÓN FÍSICA, POSTERIOR BLANQUEADO Y DEODORIZADO.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- EL ACEITE REFINADO DE SOYA 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.
- DEBE TENER ASPECTO LIMPIO A 25°C, DEBE TENER COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICO.
- 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.

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- LOS EMPAQUES DEBEN SER DE UN MATERIAL ATÓXICO, INALTERABLE AL CONTACTOCON EL PRODUCTO QUE NO ALTERE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO, ASEGUREN SU CONSERVACIÓN DURANTE SU VIDA ÚTIL.
- BIDON * 20 LITROS



ÍTEM 2

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	ACEITE DE OLIVA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	ACEITE DE OLIVA
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO * 500ML
DESCRIPCIÓN GENERAL	ACEITE CRUDO DE OLIVA OBTENIDO ÚNICAMENTE DEL FRUTO DEL OLIVO (OLEA EUROPAEA L.), OBTENIDOS POR PROCEDIMIENTOS MECÁNICOS DE EXTRACCIÓN O POR OTROS MEDIOS FÍSICOS EN CONDICIONES ESPECIALES DE TEMPERATURA QUE NO ALTERAN SU COMPOSICIÓN Y SEPARADOS DE LOS RESIDUOS DE MATERIA PRIMA E IMPUREZAS, Y QUE NO HAN SIDO SOMETIDO A NINGÚN PROCESO QUÍMICO O FÍSICO DIFERENTE A LOS MENCIONADOS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- EL ACEITE DE OLIVA DEBE TENER UN ASPECTO LIMPIO A 25 O C, TENERSABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO Y ESTAR LIBRE DE RANCIDEZ.
- NO DEBEN CONTENER SUSTANCIAS EXTRAÑAS.
- NO PRESENTAR MEZCLA CON OTROS ACEITES Y GRASAS.VIDA ÚTIL: 12 MESES A PARTIR DE SU ENTREGA.

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- EL PRODUCTO SE EMPACARÁ EN RECIPIENTES IMPERMEABLES, SUFICIENTEMENTE INERTES AL PRODUCTO QUE ASEGUREN SU CONSERVACIÓN. LOS ENVASES UTILIZADOS DEBEN SER DE PRIMER USO, ENPERFECTO ESTADO DE LIMPIEZA.
- FRASCO * 500ML



ÍTEM 3

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	AJONJOLI
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	AJONJOLI
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD – BOLSA * 250 GRAMOS
DESCRIPCIÓN GENERAL	AJONJOLI O SÉSAMO: SEMILLAS SANAS Y LIMPIAS DEL "SESAMUN ORIENTALE" Y DEL "SESAMUNINDICUM". GRANO PROVENIENTE DE CUALQUIER VARIEDAD DE SESAMUNINDICUM" COMPRENDE AQUELLOS GRANOS CUYO TEGUMENTO PRESENTA COLORACIONES BLANCAS, CASTAÑAS HASTA NEGRAS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- EL PRODUCTO DEBE ESTAR LIBRE DE IMPUREZAS O MATERIALES EXTRAÑOS.
- EL COLOR: PUEDE SER AMARILLO O CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD.
- SABOR: A NUEZ. OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD.
- FORMA: OVALADA.
- NO DEBE PRESENTAR OLORES EXTRAÑOS, NI HUMEDAD EXTERNA ANORMAL, NO SE PERMITE LA PRESENCIA DE PLAGAS, RESIDUOS QUÍMICOS Y SIGNOS DE PUDRICIÓN
- EL PRODUCTO NO DEBE CONTENER SUSTANCIAS DESTINADAS A DAR AROMA, COLOR O A MODIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- LOS EMPAQUES DEBEN SER DE UN MATERIAL ATÓXICO, INALTERABLE AL CONTACTOCON EL PRODUCTO QUE NO ALTERE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y ASEGUREN SU CONSERVACIÓN LO PRESERVEN DURANTE SU VIDA ÚTIL.
- UNIDAD – BOLSA * 250 GRAMOS



ÍTEM 4

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	ALMENDRAS ENTERAS
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	ALMENDRAS ENTERAS
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD * 250 GRAMOS
DESCRIPCIÓN GENERAL	LA ALMENDRA CORDOBESA ES UN FRUTO SECO QUE PROVIENE DEL ALMENDRO PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS ROSÁCEAS, CUYO NOMBRE BOTÁNICO ES PRUNUS DULCIS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- LA ALMENDRA TIENE FORMA OVALADA
- COLOR: QUE SEA UNIFORME CARACTERÍSTICO DE PRODUCTO
- OLOR Y SABOR: CARACTERÍSTICO
- APARIENCIA: FIRME SECO Y DURO
- LA ALMENDRA DEBE ESTAR LIBRE DE RESIDUOS DE SUSTANCIAS TOXICAS OINFECTADO.
- DEBE ESTAR EXENTO DE IMPUREZAS SUSTANCIAS EXTRAÑAS, O SUSTANCIAS DESTINADAS MODIFICAR SUS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.
- EL ALIMENTO DEBE ESTAR LIBRE DE LA PRESENCIA DE PLAGAS YPROTEGIDO DE LA HUMEDAD

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- DEBE SER ENVASADO O EMPACADO EN MATERIAL INERTE QUE LE CONFIERAAL PRODUCTO UNA ADECUADA PROTECCIÓN DURANTE EL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN.
- EL EMPAQUE DEBE GARANTIZAR EL MANTENIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS, NUTRICIONALESY ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO.
- EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN MATERIAL SUFICIENTEMENTE INERTEAL PRODUCTO Y QUE ASEGURE SU CONSERVACIÓN Y CALIDAD DURANTE EL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE.
- UNIDAD * 250 GRAMOS



ÍTEM 5

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	AREQUIPE
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	AREQUIPE
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD * 5 KILOGRAMOS
DESCRIPCIÓN GENERAL	TAMBIÉN CONOCIDO COMO DULCE DE LECHE, ES UN DULCE DE ORIGEN LATINOAMERICANO ELABORADO A PARTIR DE LECHE Y AZÚCAR, COCIDOS HASTA OBTENER UNA CONSISTENCIA ESPESA Y UNTUOSA. ES UN INGREDIENTE COMÚN EN POSTRES Y SE PUEDE DISFRUTAR SOLO O COMO RELLENO DE OTROS DULCES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- EL AREQUIPE NO DEBE TRAER ADICION DE ALMIDONES
- DEBE ESTAR EXENTO DE SUSTANCIAS TOXICAS O RESIDUOS DE DROGAS O MEDICAMENTOS
- **CONSISTENCIA:** HOMOGÉNEA, CREMOSA Y UNTUOSA.
- **COLOR:** CARAMELO BRILLANTE U OPACO, PUEDE VARIAR DESDE MARRÓN CLARO HASTA OSCURO.
- **SABOR:** DULCE Y LÁCTEO, CON UN LIGERO SABOR A CARAMELO.
- **AROMA:** LÁCTEO Y CARACTERÍSTICO DEL DULCE DE LECHE.
- **TEXTURA:** SUAVE Y FÁCIL DE UNTAR, IDEAL PARA RELLENAR, DECORAR O ACOMPAÑAR OTROS ALIMENTOS

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- EL PRODUCTO SE EMPACARÁ EN RECIPIENTES SUFICIENTEMENTE INERTES ALPRODUCTO QUE ASEGUREN SU CONSERVACIÓN. ENVASE DE POLIETILENO
- UNIDAD * 5 KILOGRAMOS



ÍTEM 6

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	ARROZ BLANCO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	ARROZ BLANCO
UNIDAD DE MEDIDA	BULTO * 50 KG
DESCRIPCIÓN GENERAL	

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ARROZ ELABORADO, DESCASCARADO AL CUAL SE LE HA ELIMINADO TOTALMENTE EL GERMEN Y LAS CAPAS DE LA ALEURONA
- SE CONOCE EN EL LENGUAJE INTERNACIONAL COMO ARROZ PULIDO. TIPO 1. GRADO 1
- NO SE ACEPTA ARROZ QUE POSEA OLORES OBJETABLES, NI EXCEDA DE 0.1 % DE IMPUREZAS.
- NO SE DEBE BRILLAR ADICIONANDO ACEITE MINERAL NI UTILIZAR COLORANTES NO PERMITIDOS POR LEGISLACIÓN NACIONAL VIGENTE

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- DEBE CUMPLIR LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA NTC 671. LOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS NO DE BEBEN EXCEDER LOS LIMITES MÁXIMOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 2906 DE 2007, MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL.
- LOS EMPAQUES DESTINADOS PARA CONTENER EL PRODUCTO DEBEN SER DE FIBRAS NATURALES, POLIPROPILENO, POLIETILENO U OTRO MATERIAL QUE NO ALTERE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y QUE PERMITA REALIZAR EL MUESTREO
- BULTO X 50 KG



ÍTEM 7

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	AZUCAR MORENA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	AZUCAR MORENA
UNIDAD DE MEDIDA	BULTO * 50 KILOGRAMOS
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UN CARBOHIDRATO CRISTALINO DE SABOR DULCE QUE SE OBTIENE PRINCIPALMENTE DE LA CAÑA DE AZÚCAR O DE LA REMOLACHA AZUCARERA. SU COMPONENTE PRINCIPAL ES LA SACAROSA, QUE ES UN DISACÁRIDO COMPUESTO POR GLUCOSA Y FRUCTOSA.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- LA AZÚCAR MORENA DEBE TENER:
- ASPECTO: CRISTALES
- COLOR: DORADO CARACTERÍSTICO SIN BRILLO
- OLOR: OLOR DULCE CARACTERÍSTICO DE AZÚCAR MORENA, LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS.
- SABOR: SABOR CARACTERÍSTICO A CARAMELO, LIBRE DE SABORES EXTRAÑOS.

OTRAS ESPECIFICACIONES

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.
- BULTO * 50 KILOGRAMOS



ÍTEM 8

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	AZUCAR PULVERIZADA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	AZUCAR PULVERIZADA
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD *1000 GRAMOS
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UN TIPO DE AZÚCAR QUE HA SIDO MOLIDA HASTA OBTENER UNA TEXTURA MUY FINA, SIMILAR A LA DE UN POLVO BLANCO SUAVE.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR: BLANCO
- OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO.
- LA AZÚCAR PULVERIZADA NO DEBE PRESENTAR IMPUREZAS QUE INDIQUEN UNA MANIPULACIÓN INADECUADA DEL PRODUCTO
- CALIDAD.: HUMEDAD GRANULADO, % M/M: 0.05 MÁXIMOHUMEDAD, MOLDEADO, % M/M: 0.1 MÁXIMO CENIZAS, % M/M: 0.04 MÁXIMO

OTRAS ESPECIFICACIONES

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. LOS EMPAQUES DEL PRODUCTO DEBE CONTENER LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:
- LA LEYENDA «AZÚCAR PULVERIZADO».
- FORMA DE PRESENTACIÓN, EN POLVO.



ÍTEM 9

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	BLOQUE DE BOCADILLO DE GUAYABA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	BLOQUE DE BOCADILLO DE GUAYABA
UNIDAD DE MEDIDA	BLOQUE * ARROBA
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UN PRODUCTO SÓLIDO OBTENIDO DE LA CONCENTRACIÓN POR COCCIÓN DEL JUGO O PULPADE GUAYABA CON LA ADICIÓN DE EDULCORANTES Y ADITIVOS PERMITIDOS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 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.
- TEXTURA FIRME, COMPACTA NO PEGAJOSA AL TACTO

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- EL PRODUCTO SE EMPACARÁ EN MATERIAL INERTE QUE GARANTICE AL PRODUCTO EL MANTENIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS, NUTRICIONALES Y ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO, Y MANTENGA UNA ADECUADA PROTECCIÓN DURANTE EL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO; CON CIERRE HERMÉTICO QUE IMPIDA LA CONTAMINACIÓN Y ADULTERACIÓN.
- BLOQUE * ARROBA



ÍTEM 10

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	CAFÉ
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	CAFÉ
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD * 500 GRAMOS
DESCRIPCIÓN GENERAL	SON GRANOS TOSTADOS Y MOLIDOS DE LA PLANTA DE COFFEA, ESPECIALMENTE DE LAS ESPECIES COFFEA ARABICA Y COFFEA CANEPHORA (ROBUSTA)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- EL CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO NO DEBE PRESENTAR OLOR NI SABOR DIFERENTE AL CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN DURANTE SUVIDA 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 DEBE SER 100% CAFÉ, Y SU APARIENCIA DEBE SERHOMOGÉNEA. CONSUMO NACIONAL TOSTADO MOLIDO SINDESCAFEINAR

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- LOS EMPAQUES DEBEN SER DE UN MATERIAL INOCUOS, RESISTENTES Y ATÓXICOAL CONTACTO CON EL PRODUCTO QUE NO ALTERE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES HASTA EL CONSUMO FINAL Y ASEGUREN SU CONSERVACIÓN DURANTE SU VIDA ÚTIL.
- UNIDAD * 500 GRAMOS



ÍTEM 11

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	CANELA EN ASTILLA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	CANELA EN ASTILLA
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA *100 GRAMOS
DESCRIPCIÓN GENERAL	SE OBTIENE DE LA CORTEZA INTERNA DEL ÁRBOL DE CANELA, QUE SE CORTA, SE PELA, SE SECA Y LUEGO SE ENROLLA PARA FORMAR PALITOS O RAMAS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- EL PRODUCTO DEBE ESTAR SANO, SIN ENFERMEDADES, LIMPIO SIN MATERIALES EXTRAÑOS.
  LA CANELA DEBE CUMPLIR CON LOS SIGUIENTES REQUISITOS:
- HUMEDAD: 14% MÁXIMO
- CENIZAS: 6% MÁXIMO
- CENIZAS INSOLUBLES: 2%MÁXIMO.
- EXTRACTO ETÉREO VOLÁTIL: 0.8% MÍNIMO.
- LA CANELA EN ASTILLAS DEBE ESTAR LIBRE DE LA PRESENCIA DE PLAGAS,EXENTAS DE HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL, LIBRE DE OLORES Y SABORESEXTRAÑOS.

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- EL PRODUCTO SE DEBE EMPACAR EN RECIPIENTES ELABORADOS CON MATERIALESQUE ASEGUREN SU CONSERVACIÓN E HIGIENE DURANTE EL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO.
- BOLSA *100 GRAMOS



ÍTEM 12

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	CEREZAS MARRASQUINO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	CEREZAS MARRASQUINO
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD * 125 GRAMOS
DESCRIPCIÓN GENERAL	SON CEREZAS DULCES (GENERALMENTE DE LA VARIEDAD ROYAL ANN, RAINIER O BING) QUE PASAN POR UN PROCESO DE CONSERVACIÓN ESPECIAL. ORIGINALMENTE, EL NOMBRE "MARRASQUINO" PROVIENE DE UN LICOR LLAMADO MARASCA, HECHO CON CEREZAS DE LA VARIEDAD MARASCA.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR ROJO BRILLANTE ROJO BRILLANTE
- SABOR DULCE, CON UN TOQUE ARTIFICIAL DE CEREZA O ALMENDRA
- TEXTURA SUAVE Y ALGO FIRME, GRACIAS AL PROCESO DE CONSERVACIÓN
- PRESENTACION FRASCOS DE VIDRIO

OTRAS ESPECIFICACIONES

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 SOCIAL.



ÍTEM 13

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	COBERTURA CHOCOLATE BLANCO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	COBERTURA CHOCOLATE BLANCO
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE MANTECA DE CACAO, LECHE ENTERA, SUERO DELECHE Y LECITINA DE SOYA, LOS CUALES SON MEZCLADOS, REFINADOS Y CONCHADOS CON LA FINALIDAD DE EXALTAR LAS CARACTERÍSTICAS PROPIAS DE UN CHOCOLATE DE CALIDAD.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR BLANCO CREMOSO O MARFIL PÁLIDO
- SABOR DULCE, CON NOTAS LÁCTEAS Y VAINILLA
- TEXTURA LISA, CREMOSA AL FUNDIRSE, FIRME AL SOLIDIFICAR
- AROMA LÁCTEO Y DULCE, SIN OLORES EXTRAÑOS

OTRAS ESPECIFICACIONES

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 ASEGURENSU CONSERVACIÓN LO PRESERVEN DURANTE SU VIDA ÚTIL.
- UNIDAD * KILOGRAMO



ÍTEM 14

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	COBERTURA CHOCOLATE NEGRO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	COBERTURA CHOCOLATE NEGRO
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA DE MANTECA DE CACAO, LECHE ENTERA, SUERO DELECHE Y LECITINA DE SOYA, LOS CUALES SON MEZCLADOS, REFINADOS Y CONCHADOS CON LA FINALIDAD DE EXALTAR LAS CARACTERÍSTICAS PROPIAS DE UN CHOCOLATE DE CALIDAD.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR MARRÓN OSCURO A CASI NEGRO, UNIFORME
- SABOR INTENSO, AMARGO O SEMIAMARGO SEGÚN EL PORCENTAJE DE CACAO
- TEXTURA LISA, CREMOSA AL FUNDIRSE, FIRME AL SOLIDIFICAR
- AROMA LÁCTEO Y DULCE, SIN OLORES EXTRAÑOS

OTRAS ESPECIFICACIONES

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 ASEGURENSU CONSERVACIÓN LO PRESERVEN DURANTE SU VIDA ÚTIL.
- UNIDAD * KILOGRAMO



ÍTEM 15

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	COCO DESHIDRATADO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	COCO DESHIDRATADO
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES LA PULPA DEL COCO MADURO, QUE HA SIDO **RALLADA Y SECADA** MEDIANTE PROCESOS TÉRMICOS CONTROLADOS PARA **REDUCIR SU HUMEDAD** Y PROLONGAR SU VIDA ÚTIL.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ASPECTO PARTÍCULAS FINAS O GRUESAS, COLOR BLANCO O CREMA
- TEXTURA SECA, FIBROSA, LIGERAMENTE FLEXIBLE
- SABOR TÍPICO A COCO, FRESCO, SIN SABORES EXTRAÑOS
- AROMA CARACTERÍSTICO, SUAVE A COCO

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- BOLSA DE POLIPROPILENO IMPRESA, EMBALADOS EN CAJAS DE CARTÓNCORRUGADO.
- BOLSA X 1 KILOGRAMO



ÍTEM 16

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	COCOA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	COCOA
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD * 1000 GRAMOS
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES EL **POLVO SECO OBTENIDO DE LA TORTA DE CACAO** QUE QUEDA DESPUÉS DE EXTRAER GRAN PARTE DE LA MANTECA DE CACAO. SE UTILIZA COMO INGREDIENTE SABORIZANTE EN ALIMENTOS, ESPECIALMENTE EN REPOSTERÍA, BEBIDAS, HELADOS, GALLETAS, CEREALES Y COBERTURAS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ASPECTO POLVO FINO, COLOR MARRÓN CLARO A OSCURO
- TEXTURA POLVO FINO, SECO, UNIFORME
- SABOR INTENSO A CACAO, AMARGO
- AROMA CARACTERÍSTICO A CACAO, SIN OLORES EXTRAÑOS
- COLOR MARRÓN ROJIZO

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- LOS EMPAQUES DEBEN SER DE UN MATERIAL INOCUOS, RESISTENTES Y ATÓXICO, INALTERABLE AL CONTACTO CON EL PRODUCTO QUE NO ALTERE LASCARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES HASTA EL CONSUMO FINAL Y ASEGUREN SU CONSERVACIÓN.
- UNIDAD * 1000 GRAMOS



ÍTEM 17

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	COLOR
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	COLOR
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD * 55 GRAMOS
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UNA MEZCLA EN POLVO O PASTA QUE SE UTILIZA PRINCIPALMENTE PARA **DAR COLOR Y SABOR A LAS COMIDAS**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR NARANJA ROJIZO INTENSO
- OLOR AROMÁTICO, ESPECIADO, CARACTERÍSTICO DEL ACHIOTE
- SABOR SUAVE, LIGERAMENTE TERROSO O PICANTE SEGÚN MEZCLA
- TEXTURA POLVO FINO O GRANULADO SECO (TAMBIÉN EN PASTA O EN ACEITE)
- INGREDIENTES PRINCIPALES ACHIOTE MOLIDO, CÚRCUMA, COMINO, SAL, ALMIDÓN, PIMIENTA, AJO

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- BOLSA DE MATERIAL ATOXICO. BOLSA DE POLIPROPILENO.
- UNIDAD * 55 GRAMOS



ITEM 18

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	COMINO MOLIDO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	COMINO MOLIDO
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD – BOLSA * 55 GRAMOS
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES EL POLVO OBTENIDO DE LAS SEMILLAS SECAS DE LA PLANTA *CUMINUM CYMINUM*, TRITURADAS HASTA OBTENER UNA TEXTURA FINA. SE CARACTERIZA POR SU AROMA INTENSO, SABOR LIGERAMENTE AMARGO Y TERROSO, Y ES ESENCIAL EN MUCHAS COCINAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ASPECTO POLVO FINO DE COLOR MARRÓN CLARO A OSCURO
- OLOR CARACTERÍSTICO, FUERTE, ESPECIADO Y AROMÁTICO
- SABOR TERROSO, CÁLIDO, LIGERAMENTE AMARGO
- TEXTURA POLVO SECO, SIN GRUMOS NI CUERPOS EXTRAÑOS

OTRAS ESPECIFICACIONES

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 VIDAÚTIL.
- UNIDAD – BOLSA * 55 GRAMOS



ÍTEM 19

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	CREMA DE LECHE
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	CREMA DE LECHE
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD * 295 GRAMOS
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES LA PARTE GRASA DE LA LECHE QUE SE SEPARA POR CENTRIFUGACIÓN O REPOSO, Y SE UTILIZA EN PREPARACIONES DULCES Y SALADAS COMO SALSAS, POSTRES, SOPAS, CREMAS Y BATIDOS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ASPECTO LÍQUIDO ESPESO, BLANCO O BLANCO AMARILLENTO
- OLOR LÁCTEO, FRESCO, SIN OLORES ANORMALES
- SABOR SUAVE, CREMOSO, LIGERAMENTE DULCE
- TEXTURA HOMOGÉNEA, SIN GRUMOS NI SEPARACIÓN DE FASES
- CONTENIDO GRASO ENTRE 20% Y 35%,

OTRAS ESPECIFICACIONES

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.
- 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
- UNIDAD * 295 GRAMOS



ÍTEM 20

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	CREMA VEGETAL PARA DECORAR
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	CREMA VEGETAL PARA DECORAR
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA * 1 LITRO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UN SUSTITUTO NO LÁCTEO DE LA CREMA DE LECHE, ELABORADA A BASE DE **GRASAS VEGETALES HIDROGENADAS O PARCIALMENTE HIDROGENADAS** (COMO ACEITE DE PALMA O COCO), EMULSIONANTES, ESTABILIZANTES Y AZÚCAR.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ASPECTO LÍQUIDO BLANCO O BLANCO AMARILLENTO ANTES DE BATIR
- OLOR LIGERAMENTE DULCE, NEUTRO O CON AROMA A VAINILLA
- SABOR DULCE, SUAVE, SIN RETROGUSTO DESAGRADABLE
- TEXTURA ESPUMA FIRME, HOMOGÉNEA Y ESTABLE
- CONTENIDO DE GRASA VEGETAL ENTRE 25 A 30 % APROXIMADAMENTE

OTRAS ESPECIFICACIONES

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.
- DEBE GARANTIZAR EL MANTENIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS, NUTRICIONALES Y ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO.
- BOLSA * 1 LITRO



ÍTEM 21

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	ESCENCIAS SABORIZANTES
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	ESCENCIAS SABORIZANTES
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD * 500ML
DESCRIPCIÓN GENERAL	SON **SOLUCIONES CONCENTRADAS** DE COMPUESTOS QUÍMICOS O NATURALES UTILIZADOS PARA CONFERIR UN SABOR ESPECÍFICO A LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ASPECTO LÍQUIDO TRANSPARENTE, LIGERAMENTE VISCOSO
- OLOR INTENSO, CARACTERÍSTICO DEL SABOR ESPECÍFICO
- SABOR CONCENTRADO, FUERTE, TÍPICO DEL INGREDIENTE O SABOR DESEADO
- SOLUBILIDAD COMPLETAMENTE SOLUBLE EN AGUA Y EN SOLUCIONES GRASAS
- INGREDIENTES PRINCIPALES ALCOHOL ETÍLICO (EN CASO DE ESENCIAS NATURALES), GLICERINA, AGUA, Y SABORIZANTES NATURALES O ARTIFICIALES

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- EL PRODUCTO ENVASADO EN FRASCO EL CUAL DEBE SER EN MATERIAL SUFICIENTEMENTE INERTE AL PRODUCTO Y QUE ASEGURE SU CONSERVACIÓN YCALIDAD DURANTE EL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN.
- UNIDAD * 500ML



ÍTEM 22

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	FECULA DE MAIZ
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	FECULA DE MAIZ
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA * 1000 GRAMOS
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UN POLVO BLANCO FINO EXTRAÍDO DEL ENDOSPERMO DEL GRANO DE MAÍZ. SE UTILIZA PRINCIPALMENTE COMO ESPESANTE EN SOPAS, SALSAS, POSTRES, Y TAMBIÉN EN PANADERÍA, PRODUCTOS SIN GLUTEN Y MEZCLAS INDUSTRIALES.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ASPECTO POLVO FINO, BLANCO, HOMOGÉNEO
- OLOR INODORO
- SABOR NEUTRO
- TEXTURA SUAVE, SECA, SIN GRUMOS NI HUMEDAD VISIBLE
- SOLUBILIDAD INSOLUBLE EN AGUA FRÍA; FORMA GEL EN AGUA CALIENTE
- COMPOSICIÓN 98–99% ALMIDÓN DE MAÍZ PURO

OTRAS ESPECIFICACIONES

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.
- BOLSA * 1000 GRAMOS



ÍTEM 23

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	FRIJOL ROJO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	FRIJOL ROJO
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UNA LEGUMINOSA SECA DE LA ESPECIE *PHASEOLUS VULGARIS*, CARACTERIZADA POR SU COLOR ROJO INTENSO Y FORMA ALARGADA O REDONDA. ES RICO EN PROTEÍNAS, FIBRA, MINERALES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ASPECTO GRANO ENTERO, LIMPIO, DE FORMA OVALADA O RIÑÓN
- COLOR ROJO OSCURO UNIFORME
- OLOR CARACTERÍSTICO, FRESCO, SIN OLORES RANCIOS O EXTRAÑOS
- SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO AL COCINARSE
- TEXTURA DURO, SECO, SIN HUMEDAD

OTRAS ESPECIFICACIONES

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 DELPRODUCTO.
- UNIDAD * KILOGRAMO



ÍTEM 24

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	FRUTA CRISTALIZADA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	FRUTA CRISTALIZADA
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES FRUTA NATURAL QUE HA SIDO COCIDA LENTAMENTE EN ALMÍBAR DE AZÚCAR HASTA QUE LA MAYOR PARTE DE SU CONTENIDO DE AGUA SE REEMPLAZA POR AZÚCAR. LUEGO SE SECA PARCIALMENTE PARA LOGRAR UNA TEXTURA FIRME, DULCE Y BRILLANTE.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ASPECTO TROZOS PEQUEÑOS DE FRUTA, BRILLANTES, COLOREADOS ARTIFICIAL O NATURALMENTE
- COLOR VARIADO
- OLOR DULCE, CARACTERÍSTICO DEL TIPO DE FRUTA Y DEL AZÚCAR
- SABOR INTENSAMENTE DULCE, SABOR SUAVE A FRUTA
- TEXTURA SEMIDURA A BLANDA, MASTICABLE, NO PEGAJOSA
- INGREDIENTES PRINCIPALES FRUTA, AZÚCAR, COLORANTES (NATURALES Y/O ARTIFICIALES), CONSERVANTES

OTRAS ESPECIFICACIONES

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.
- UNIDAD X 1 KILOGRAMO



ÍTEM 25

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	GARBANZO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	GARBANZO
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UNA LEGUMINOSA SECA, DE GRANO REDONDEADO Y COLOR CREMA O BEIGE CLARO. ES RICO EN PROTEÍNAS, CARBOHIDRATOS COMPLEJOS, FIBRA, HIERRO Y OTROS MINERALES, Y TIENE UN SABOR SUAVE Y UNA TEXTURA CREMOSA AL COCINARSE.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ASPECTO GRANO ENTERO, LIMPIO, SIN MANCHAS NI DECOLORACIONES
- COLOR CREMA CLARO O BEIGE
- OLOR CARACTERÍSTICO, SIN OLORES A HUMEDAD, RANCIDEZ O FERMENTACIÓN
- SABOR SUAVE Y LIGERAMENTE DULCE TRAS LA COCCIÓN
- TEXTURA DURO, SECO

OTRAS ESPECIFICACIONES

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.
- UNIDAD * KILORAMO



ÍTEM 26

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	GELATINA EN POLVO SIN SABOR
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	GELATINA EN POLVO SIN SABOR
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD * 30 GRAMOS
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UNA MEZCLA COLOIDE (SUSTANCIA SEMISÓLIDA), INCOLORA, TRANSLÚCIDA, QUEBRADIZA Y CASI INSÍPIDA QUE SE OBTIENE A PARTIR DEL COLÁGENO PROCEDENTE DEL TEJIDO CONECTIVO DEL GANADO.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ASPECTO POLVO O GRÁNULOS FINOS, SECOS, DE COLOR BLANCO A AMARILLO CLARO
- OLOR NEUTRO O MUY LEVE, CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO
- SABOR NEUTRO (SIN SABOR)
- TEXTURA POLVO SUELTO, NO COMPACTADO

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- PRODUCTO EMPACADO EN MATERIALES ATÓXICOS QUE ASEGUREN LA BUENA CONSERVACIÓN E HIGIENE DEL PRODUCTO
- UNIDAD * 30 GRAMOS



ÍTEM 27

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	HARINA DE MAIZ AMARILLO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	HARINA DE MAIZ AMARILLO
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD * 500 GRAMOS
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UN PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DEL ENDOSPERMO DE GRANOS DE MAÍZ, CLASIFICADOS PARA EL CONSUMO HUMANO, QUE HAN SIDO SOMETIDOSA UN PROCESO DE LIMPIEZA, GERMINACIÓN, PRECOCCIÓN Y MOLTURACIÓN O MOLIENDA.

CARACTERISTICAS TECNICAS

- ASPECTO POLVO FINO O SEMIGRUESO, HOMOGÉNEO
- COLOR AMARILLO INTENSO, CARACTERÍSTICO DEL MAÍZ
- OLOR NATURAL, SIN OLORES EXTRAÑOS O RANCIOS
- SABOR TÍPICO DEL MAÍZ, SIN SABORES ÁCIDOS NI AMARGOS
- TEXTURA FINA, LIBRE DE GRUMOS O IMPUREZAS

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- EL PRODUCTO PODRÁ SER EMPACADO EN ENVASES IMPERMEABLES,SUFICIENTEMENTE INERTES AL PRODUCTO QUE ASEGUREN SU CONSERVACIÓN.
- UNIDAD * 500 GRAMOS



ÍTEM 28

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	LECHE CONDENSADA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	LECHE CONDENSADA
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD * 400 ML
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UN PRODUCTO LÁCTEO OBTENIDO AL EVAPORAR PARCIALMENTE EL AGUA DE LA LECHE ENTERA, AL QUE SE LE AÑADE UNA ALTA CANTIDAD DE AZÚCAR PARA SU CONSERVACIÓN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ASPECTO LÍQUIDO VISCOSO, UNIFORME
- COLOR BLANCO CREMA A AMARILLENTO CLARO
- OLOR DULCE, TÍPICO A LECHE COCIDA
- SABOR MUY DULCE, LÁCTEO, SIN SABORES ANÓMALOS
- TEXTURA ESPESA, PEGAJOSA, LISA

OTRAS ESPECIFICACIONES

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.
- EN EL ROTULO SE DEBE DECLARAR SEGÚN EL CONTENIDO DE GRASA LÁCTEA SIES ENTERA, SEMIDESCREMADA Y DESCREMADA.
- UNIDAD * 400 ML



ÍTEM 29

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	LECHE DE COCO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	LECHE DE COCO
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD – LATA *400 ML
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UN PRODUCTO HIGIENIZADO, OBTENIDO POR LA EMULSIÓN EXTRAÍDA DE LA ALMENDRA DE COCO MADURO CON ADICIÓN O NO DE AGUA DE COCO O AGUA QUE PODRÁ SER SOMETIDA A PROCESO DE PASTEURIZACIÓN.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ASPECTO LÍQUIDO BLANCO, HOMOGÉNEO, ESPESO O LIGERAMENTE LÍQUIDO
- COLOR BLANCO A BLANCO PERLADO
- OLOR CARACTERÍSTICO A COCO, FRESCO
- SABOR SUAVE, DULCE NATURAL, SIN SABORES RANCIOS
- TEXTURA CREMOSA, UNIFORME

OTRAS ESPECIFICACIONES

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.
- UNIDAD – LATA *400 ML



ÍTEM 30

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	LEVADURA SECA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	LEVADURA SECA
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD * 500 GRAMOS
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UN MICROORGANISMO UNICELULAR, COMÚNMENTE DEL GÉNERO *SACCHAROMYCES CEREVISIAE*, UTILIZADO PARA FERMENTAR MASAS MEDIANTE LA PRODUCCIÓN DE GAS (DIÓXIDO DE CARBONO), LO QUE GENERA VOLUMEN, TEXTURA ESPONJOSA Y SABOR CARACTERÍSTICO EN PRODUCTOS HORNEADOS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ASPECTO GRÁNULOS FINOS O ESFERAS SECAS, DE COLOR BEIGE A MARRÓN CLARO
- OLOR TÍPICO, LIGERAMENTE FERMENTADO
- SABOR NEUTRO, NO DEBE SER AMARGO NI ÁCIDO
- LA LEVADURA NO DEBE CONTENER MATERIAS EXTRAÑAS, MANCHAS NI HONGOS.

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- LA LEVADURA, SE ENVASARÁ EN MATERIAL SUFICIENTEMENTE INERTE, QUEPROPORCIONE ADECUADA CONSERVACIÓN DURANTE EL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO.
- UNIDAD * 500 GRAMOS



ÍTEM 31

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	MARGARINA DE COCINA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	MARGARINA DE COCINA
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD * 500 GRAMOS
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UNA EMULSIÓN SÓLIDA O SEMISÓLIDA DE AGUA EN GRASA, ELABORADA PRINCIPALMENTE A PARTIR DE ACEITES VEGETALES PARCIALMENTE HIDROGENADOS O INTERESTERIFICADOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ASPECTO PASTA HOMOGÉNEA, FIRME A TEMPERATURA AMBIENTE
- COLOR AMARILLO PÁLIDO A AMARILLO INTENSO
- OLOR TÍPICO, SUAVE, SIN RANCIDEZ NI OLORES EXTRAÑOS
- SABOR SUAVE, LIGERAMENTE SALADO O NEUTRO

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- EL PRODUCTO DEBE ESTAR EMPACADO EN MATERIALES ATÓXICOS QUEASEGURE LA BUENA CONSERVACIÓN E HIGIENE DEL PRODUCTO.
- UNIDAD * 500 GRAMOS



ÍTEM 32

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	MAYONESA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	MAYONESA
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD * 1000 GRAMOS
DESCRIPCIÓN GENERAL	MAYONESA ES EL PRODUCTO EMULSIONADO DE CONSISTENCIA CREMOSA O SEMISÓLIDA, PREPARADO CON ACEITE VEGETAL COMESTIBLEREFINADO, HUEVOS O YEMAS DE HUEVOS, VINAGRE, SAL, CONDIMENTOS O ESPECIES Y ADITIVOS PERMITIDOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ASPECTO EMULSIÓN CREMOSA, DENSA, HOMOGÉNEA
- COLOR BLANCO A AMARILLO PÁLIDO
- OLOR TÍPICO, FRESCO, LIGERAMENTE AVINAGRADO
- SABOR SUAVE, LIGERAMENTE ÁCIDO Y SALADO
- TEXTURA UNTUOSA, ESTABLE, SIN SEPARACIÓN DE FASES

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- EL PRODUCTO DEBE ESTAR ENVASADO EN RECIPIENTES, CON CIERRE HERMÉTICO, QUE PROPORCIONEN AL PRODUCTO UNA ADECUADA PROTECCIÓN DURANTE EL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO.
- UNIDAD * 1000 GRAMOS



ÍTEM 33

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	MOSTAZA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	MOSTAZA
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD * 1000 GRAMOS
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UN CONDIMENTO ELABORADO A PARTIR DE LAS SEMILLAS MOLIDAS DE LA PLANTA DE MOSTAZA (*BRASSICA SPP*. O *SINAPIS SPP*.), MEZCLADAS CON AGUA.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ASPECTO PASTA O SALSA HOMOGÉNEA Y DENSA
- COLOR AMARILLO BRILLANTE - MOSTAZA CLARO
- OLOR PICANTE, ESPECIADO, CARACTERÍSTICO DE LA MOSTAZA
- SABOR SUAVE A MODERADAMENTE PICANTE, LIGERAMENTE ÁCIDO
- TEXTURA CREMOSA, ESPESA, SIN SEPARACIÓN DE FASES

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- EL PRODUCTO DEBE ESTAR ENVASADO EN RECIPIENTES DE PLÁSTICO, O DE OTROS MATERIALES, CON CIERRE HERMÉTICO, QUE NO ALTEREN LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS Y QUE PROPORCIONE AL PRODUCTO UNA ADECUADA PROTECCIÓN DURANTE EL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO.
- UNIDAD * 1000 GRAMOS



ÍTEM 34

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	NUEZ DE BRASIL
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	NUEZ DE BRASIL
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD – BOLSA * 500 GRAMOS
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES LA SEMILLA DEL FRUTO DE UN ÁRBOL ORIGINARIO DE LA AMAZONÍA SE CARACTERIZA POR SU GRAN TAMAÑO, ALTO CONTENIDO DE GRASA SALUDABLE Y SELENIO, Y ES MUY APRECIADA COMO FRUTO SECO COMESTIBLE, TANTO EN SU FORMA NATURAL COMO TOSTADA.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ASPECTO SEMILLAS GRANDES, OVALADAS, CON SUPERFICIE LISA O LEVEMENTE ARRUGADA
- COLOR MARFIL A MARRÓN CLARO
- OLOR TÍPICO, SUAVE, LIGERAMENTE OLEOSO
- SABOR SUAVE, CREMOSO, LIGERAMENTE DULCE
- TEXTURA CRUJIENTE Y MANTECOSA

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- EL EMPAQUE DEBE GARANTIZAR EL MANTENIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS, NUTRICIONALES YORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO.
- UNIDAD – BOLSA * 500 GRAMOS



ÍTEM 35

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	PAPRIKA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	PAPRIKA
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA * 55 GRAMOS
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UN CONDIMENTO O ADOBO PARA ADEREZAR, ALIÑAR O MEJORAR EL AROMAY SABOR DE LOS ALIMENTOS. AMPLIAMENTE EMPLEADO EN LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR: ROJO NARANJA AL ROJO SANGRE.
- OLOR: AROMÁTICO PROPIO DEL PRODUCTO.
- SABOR: DULCES, AGRIDULCES Y LIGERAMENTE PICANTE.
- EL PRODUCTO DEBE ESTAR LIMPIO (SIN MATERIALES EXTRAÑOS).
- LA PAPRIKA DEBE ESTAR LIBRE DE LA PRESENCIA DE PLAGAS, EXENTAS DE HUMEDAD ANORMAL, LIBRE DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS.

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- EL EMPAQUE DEBE GARANTIZAR EL MANTENIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS, NUTRICIONALES Y ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO.
- BOLSA * 55 GRAMOS



ÍTEM 36

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	PIMIENTA MOLIDA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	PIMIENTA MOLIDA
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA * 60 GRAMOS
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES EL RESULTADO DE TRITURAR GRANOS DE PIMIENTA (GENERALMENTE NEGRA) PROVENIENTES DEL FRUTO SECO DEL *PIPER NIGRUM*. ES UNA ESPECIA DE USO COMÚN EN TODO TIPO DE PREPARACIONES CULINARIAS POR SU SABOR PICANTE, AROMA PENETRANTE Y PROPIEDADES CONSERVANTES.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- EL COLOR: CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD.
- SABOR: PICANTE
- OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO.
- ASPECTO: POLVO
- NO DEBE PRESENTAR OLORES EXTRAÑOS, NI HUMEDAD EXTERNA ANORMAL, NO SE PERMITE LA PRESENCIA DE PLAGAS, RESIDUOS QUÍMICOS Y SIGNOS DE PUDRICIÓN.

OTRAS ESPECIFICACIONES

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.
- DEBE GARANTIZAR EL MANTENIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS, NUTRICIONALES Y ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO.
- BOLSA * 60 GRAMOS



ÍTEM 37

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	SAL
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	SAL
UNIDAD DE MEDIDA	BULTO * 50 KG
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UN MINERAL CRISTALINO UTILIZADO PRINCIPALMENTE COMO CONDIMENTO, CONSERVANTE Y POTENCIADOR DEL SABOR. ES INDISPENSABLE EN LA DIETA HUMANA EN CANTIDADES MODERADAS Y CUMPLE FUNCIONES TECNOLÓGICAS Y NUTRICIONALES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- GRANO BLANCO ENRIQUECIDO CON YODO DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
- PRODUCTO OBTENIDO DEL PROCESO DE EVAPORACIÓN AL VACÍO DE SALMUERA.
- DEBE TENER COLOR UNIFORME, NO DEBE TENER GRUMOS, NI MATERIALES O CONTAMINANTES EXTRAÑOS.
- DEBE CONTENER CLORURO DE SODIO, YODURO DE POTASIO, FLUORURO DE POTASIO YAUTOCOMPACTANTE FERROCIANURO DE SODIO
- SABOR, AROMA Y OLOR CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO.
- NO DEBE TENER MATERIALES O CONTAMINANTES EXTRAÑOS
- EXENTA DE EXCRETAS ANIMALES

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- EL PRODUCTO DEBE ESTAR EMPACADO EN MATERIALES ATÓXICOS QUE ASEGUREN LA BUENA CONSERVACIÓN E HIGIENE DEL PRODUCTO
- EMPAQUE DE POLIPROPILENO.
- EN EL ROTULO LA SAL YODADA DEBE TENER EL CONTENIDO DE YODO Y FLÚOR EXPRESADO EN PPM.
- BULTO * 50 KG



ÍTEM 38

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	SALSA DE SOYA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	SALSA DE SOYA
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD – BOTELLA * 1 LITRO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UN CONDIMENTO LÍQUIDO FERMENTADO ORIGINARIO DE ASIA, ELABORADO TRADICIONALMENTE A PARTIR DE SOYA (SOJA), TRIGO, AGUA Y SAL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- SABOR: SALADO
- COLOR: MARRÓN OSCURO
- OLOR: AGRADABLE, CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO.
- CONSISTENCIA: FLUIDA
- NO DEBE PRESENTAR OLORES EXTRAÑOS, NI HUMEDAD EXTERNA ANORMAL, NO SE PERMITE LA PRESENCIA DE PLAGAS, RESIDUOS QUÍMICOS Y SIGNOS DE PUDRICIÓN.

OTRAS ESPECIFICACIONES

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.
- DEBE GARANTIZAR EL MANTENIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS, NUTRICIONALES Y ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO.
- UNIDAD – BOTELLA * 1 LITRO



ÍTEM 39

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	SALSA DE TOMATE
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	SALSA DE TOMATE
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD * 1000 GRAMOS
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UN PRODUCTO ALIMENTICIO PREPARADO A PARTIR DE TOMATES MADUROS, COCIDOS Y TRITURADOS, MEZCLADOS CON AZÚCAR, VINAGRE, SAL Y ESPECIAS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR ROJO BRILLANTE, UNIFORME
- TEXTURA ESPESA, HOMOGÉNEA, LIBRE DE GRUMOS
- SABOR AGRIDULCE, CARACTERÍSTICO DEL TOMATE CONDIMENTADO
- OLOR SUAVE, LIGERAMENTE ÁCIDO Y DULCE

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- EL PRODUCTO DEBE ESTAR ENVASADO EN RECIPIENTES DE PLÁSTICO U OTROS MATERIALES, CON CIERRE HERMÉTICO, QUE NO ALTEREN LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS Y QUE PROPORCIONE AL PRODUCTO UNA ADECUADA PROTECCIÓN DURANTE EL TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO.
- UNIDAD * 1000 GRAMOS



ÍTEM 40

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	SALSA NEGRA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	SALSA NEGRA
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD – BOTELLA * 1000 ML
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UNA SALSA LÍQUIDA FERMENTADA Y CONDIMENTADA, ELABORADA A PARTIR DE INGREDIENTES COMO VINAGRE, MELAZA, AZÚCAR, SALSA DE SOYA, TAMARINDO, CEBOLLA, AJO Y ESPECIAS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR MARRON OSCURO A NEGRO
- AROMA INTENSO, ESPECIADO, FERMENETADO
- SABOR SALADO, ACIDO, DULCE, UMAMI
- TEXTURA LIQUIDA, FLUIDA Y HOMOGENEA

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- ENVASE PLÁSTICO,
- 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 NTC-512-1 Y NTC 512-2.
- EL ROTULADO DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL.
- UNIDAD – BOTELLA * 1000 ML



ÍTEM 41

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	TINTURA DE CARAMELO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	TINTURA DE CARAMELO
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD – BOTELLA *1000ML
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UN COLORANTE ALIMENTARIO NATURAL DE COLOR MARRÓN OSCURO, OBTENIDO MEDIANTE EL CALENTAMIENTO CONTROLADO DE CARBOHIDRATOS QUE SE UTILIZA PARA DAR COLOR A PRODUCTOS COMO BEBIDAS, SALSAS, POSTRES, PRODUCTOS DE PANADERÍA Y MÁS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR MARRÓN OSCURO A NEGRO
- ESTADO EN LIQUDIO VISCOSO
    - OLOR LIGERAMENTE DULCE O QUEMADO, CARACTERÍSTICO
- SABOR LIGERAMENTE AMARGO O NEUTRO

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- ENVASE PLÁSTICO,
- 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 LA NTC-512-1 Y NTC 512-2. EL ROTULADO DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL.
- UNIDAD – BOTELLA *1000ML



ÍTEM 42

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	UVAS PASAS
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	UVAS PASAS
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES EL PRODUCTO PREPARADO CON UVAS SANAS DE VARIEDADES QUE SEAJUSTAN A LA CARACTERÍSTICAS DE *VITIS VINFERA L*., LA UVA O PARTE DE ESTA SE DESHIDRATADA, PROCESO QUE CONSISTE EN REMOVERLE PARCIALMENTE EL AGUA DE CONSTITUCIÓN CON O SIN ADICIÓN DE INGREDIENTES Y ADITIVOS PERMITIDOS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR MARRÓN OSCURO O NEGRO BRILLANTE
- TEXTURA SUAVE, FLEXIBLE, NO QUEBRADIZA
- SABOR DULCE NATURAL, AFRUTADO
- AROMA CARACTERÍSTICO, AFRUTADO Y SUAVE

OTRAS ESPECIFICACIONES

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 PASA DEBE CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL.
- KILOGRAMO



ÍTEM 43

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	VINAGRE
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	VINAGRE
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD * 1 LITRO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UN PRODUCTO PROVENIENTE DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y LA SUBSIGUIENTE FERMENTACIÓN ACÉTICA DE INFUSIONES, MACERACIONES O COCIMIENTO DE FRUTAS AZUCARADAS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR INCOLORO O LIGERAMENTE AMARILLENTO
- AROMA INTENSO, CARACTERÍSTICO A ÁCIDO ACÉTICO
- SABOR ÁCIDO FUERTE, AGRIO, PUNZANTE
- TEXTURA LÍQUIDO, FLUIDO

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- EL PRODUCTO DEBE ESTAR EMPACADO EN MATERIALES ATÓXICOS QUEASEGUREN LA BUENA CONSERVACIÓN E HIGIENE DEL PRODUCTO
- UNIDAD * 1 LITRO



ÍTEM 44

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	HUEVO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	HUEVO
UNIDAD DE MEDIDA	CUBETA * 30 UNIDADES
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES EL ÓVULO DE LA GALLINA *(GALLUS GALLUS)* COMPLETAMENTE EVOLUCIONADO, NO FECUNDO, CON SUS CORRESPONDIENTES RESERVAS DE SUSTANCIAS NUTRITIVAS Y SUREVESTIMIENTO CALCÁREO. CUANDO SE TRATE DE HUEVOS DE OTRASESPECIES, DEBERÁ DECLARARSE DE CUAL PROVIENE.

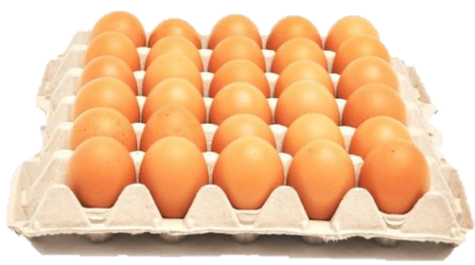
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- HUEVOS DE GALLINA FRESCOS, LIMPIOS, LIBRES DE CONTAMINACIÓN Y QUE NO HAYAN SIDO SOMETIDOS A NINGÚN TRATAMIENTO.
- LA CÁSCARA DEBE ESTAR ENTERA, SIN ROTURAS, LIMPIA.
- AL OBSERVARLO A TRAVÉS DE LA LUZ NO SE DEBE APRECIAR TURBIDEZ.
- PRODUCTO NATURAL SIN PRESERVATIVOS Y/O ADITIVOS.
- OLOR NORMAL, COLOR BLANCO O ROJO, LIMPIO, SIN MANCHAS O PECAS Y SIN RESIDUOS DE MATERIA FECAL, PLUMAS.
- LA CÁSCARA DEBE SER FUERTE Y HOMOGÉNEA.
- DEBEN ESTAR LIBRES DE CONTAMINACIÓN Y LIMPIOS
- CASCARÓN: ENTERO, LIMPIO, LIGERAMENTE ANORMAL EN SU FORMA Y CON PEQUEÑAS ÁREAS MANCHADAS.

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- **CUBETA POR 30 HUEVOS**



ÍTEM 45

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	CAFÉ INSTANTANEO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	CAFÉ INSTANTANEO
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD *170G
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES OBTENIDO A PARTIR DE GRANOS DE CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO. SE DISUELVE FÁCILMENTE EN AGUA CALIENTE, CONSERVANDO EL SABOR Y AROMA CARACTERÍSTICO DEL CAFÉ TRADICIONAL.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- SU COLOR DEBE SER MARRON OSCURO
- EL CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO NO DEBE PRESENTAR OLOR NI SABOR DIFERENTE AL CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN DURANTE SUVIDA 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 DEBE SER 100% CAFÉ, Y SU APARIENCIA DEBE SERHOMOGÉNEA.

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- LOS EMPAQUES DEBEN SER DE UN MATERIAL INOCUOS, RESISTENTES Y ATÓXICOAL CONTACTO CON EL PRODUCTO QUE NO ALTERE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES HASTA EL CONSUMO FINAL Y ASEGUREN SU CONSERVACIÓN DURANTE SU VIDA ÚTIL.
- UNIDAD * 170 GRAMOS



ÍTEM 46

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	CREMA CHANTILLY
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	CREMA CHANTILLY
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD * 1LITRO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UNA CREMA BATIDA ENDULZADA Y AROMATIZADA, IDEAL PARA DECORAR Y RELLENAR POSTRES, TORTAS, PASTELES Y BEBIDAS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **COLOR:** BLANCO O BLANCO MARFIL
- **SABOR:** DULCE, LÁCTEO, LIGERAMENTE VAINILLADO
- **ESTADO FÍSICO:** LÍQUIDO ESPESO ANTES DE BATIR
- **TEXTURA:** SUAVE, CREMOSA Y AIREADA AL BATIR

OTRAS ESPECIFICACIONES

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.
- DEBE GARANTIZAR EL MANTENIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS, NUTRICIONALES Y ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO.



ÍTEM 47

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	DURAZNOS EN ALMIBAR
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	DURAZNOS EN ALMIBAR
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD *820G
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UN PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO DIRECTO O COMO INGREDIENTE EN POSTRES, ENSALADAS Y RECETAS DE REPOSTERÍA. ENLATADO Y PASTEURIZADO PARA MAYOR DURACIÓN.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **ESTADO FÍSICO:** MITADES DE DURAZNO SUAVES EN LÍQUIDO TRANSPARENTE O LIGERAMENTE DORADO
- **SABOR:** DULCE, FRUTAL, CARACTERÍSTICO DEL DURAZNO EN CONSERVA
- **TEXTURA:** SUAVE, FIRME AL TACTO
- **INGREDIENTES:** DURAZNOS, AGUA, AZÚCAR, ÁCIDO CÍTRICO (COMO ACIDULANTE), CONSERVANTES AUTORIZADOS

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- PRESENTACIÓN EN LATA POR *820G
- 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.



ÍTEM 48

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	GALLETAS TENTACIÓN
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	GALLETAS TENTACIÓN
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD *156G
DESCRIPCIÓN GENERAL	SON GALLETAS QUE COMBINAN EL SABOR SALADO DE LA GALLETA CON EL DULCE DEL CHOCOLATE, IDEALES COMO SNACK O POSTRE.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- SON GALLETAS SALADAS CUBIERTAS DE CHOCOLATE
- GALLETAS RECTANGULARES RECUBIERTAS TOTAL
- **COLOR:** MARRÓN (CHOCOLATE) Y DORADO (GALLETA)
- **TEXTURA:** CRUJIENTE Y CREMOSA AL MORDER

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- UNIDAD *156G
- 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.
- DEBE GARANTIZAR EL MANTENIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS, NUTRICIONALES Y ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO.



ÍTEM 49

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	HARINA AREPA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	HARINA AREPA
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD *1KG
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ, IDEAL PARA PREPARAR AREPAS, EMPANADAS, TAMALES Y OTROS PLATOS TRADICIONALES.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **ESTADO FÍSICO:** POLVO FINO Y SECO
- **COLOR:** AMARILLO CLARO
- **INGREDIENTES:** MAÍZ PRECOCIDO 100%

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- UNIDAD *1KG
- 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.
- DEBE GARANTIZAR EL MANTENIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS, NUTRICIONALES Y ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO.



ÍTEM 50

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	HARINA DE TRIGO X 50 KG
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	HARINA DE TRIGO X 50 KG
UNIDAD DE MEDIDA	BULTO * 50KG
DESCRIPCIÓN GENERAL	HARINA DE TRIGO REFINADA, OBTENIDA DE LA MOLIENDA DEL GRANO DE TRIGO. IDEAL PARA PANADERÍA, REPOSTERÍA Y PREPARACIONES INDUSTRIALES.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **ESTADO FÍSICO:** POLVO FINO Y SECO
- **COLOR:** BLANCO CREMA
- **INGREDIENTE:** TRIGO 100%

OTRAS ESPECIFICACIONES

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.
- DEBE GARANTIZAR EL MANTENIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS, NUTRICIONALES Y ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO.
- BULTO *50KG



ÍTEM 51

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	LECHE EN POLVO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	LECHE EN POLVO
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD *400G
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES LECHE DE VACA PASTEURIZADA Y DESHIDRATADA EN POLVO, IDEAL PARA CONSUMO DIRECTO O COMO INGREDIENTE EN PREPARACIONES CULINARIAS Y REPOSTERÍA.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **ESTADO FÍSICO:** POLVO FINO, SECO Y HOMOGÉNEO
- **COLOR:** BLANCO A BLANCO AMARILLENTO
- **SABOR Y OLOR:** LÁCTEO, SUAVE Y CARACTERÍSTICO
- **INGREDIENTES:** LECHE ENTERA PASTEURIZADA, SIN ADITIVOS

OTRAS ESPECIFICACIONES

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.
- DEBE GARANTIZAR EL MANTENIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS, NUTRICIONALES Y ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO.
- UNIDAD *400G



ÍTEM 52

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	MARGARINA VEGETAL
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	MARGARINA VEGETAL
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD *500G
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES IDEAL PARA FREÍR, HORNEAR, UNTAR O COCINAR, CON BUEN RENDIMIENTO Y SABOR SUAVE.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **ESTADO FÍSICO:** SÓLIDO BLANDO, UNTABLE
- **COLOR:** AMARILLO CLARO
- **SABOR Y OLOR:** LÁCTEO-SALADO, SUAVE Y CARACTERÍSTICO
- **INGREDIENTES:** GRASAS Y ACEITES VEGETALES, AGUA, EMULSIONANTES, SAL, COLORANTES, SABORIZANTES, VITAMINAS A Y D

OTRAS ESPECIFICACIONES

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.
- DEBE GARANTIZAR EL MANTENIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS, NUTRICIONALES Y ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO.
- UNIDAD*500G



ÍTEM 53

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	MIGA DE PAN
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	MIGA DE PAN
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD *500G
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UN PRODUCTO SECO Y TRITURADO OBTENIDO DEL PAN HORNEADO. IDEAL PARA APANADOS, RELLENOS, EMPANIZADOS Y MEZCLAS EN PREPARACIONES CULINARIAS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **ESTADO FÍSICO:** POLVO/GRÁNULOS FINOS, SECOS
- **COLOR:** BEIGE CLARO A DORADO
- **TEXTURA:** SUELTA Y GRANULADA
- **INGREDIENTES:** PAN HORNEADO TRITURADO (HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, LEVADURA; PUEDE INCLUIR CONSERVANTES O ADITIVOS)

OTRAS ESPECIFICACIONES

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.
- DEBE GARANTIZAR EL MANTENIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS, NUTRICIONALES Y ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO.
- UNIDAD*500G



ÍTEM 54

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	PANELA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	PANELA
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD *500G
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UN ENDULZANTE NATURAL SÓLIDO OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZÚCAR, SIN PROCESOS DE REFINACIÓN. IDEAL PARA BEBIDAS CALIENTES, POSTRES Y PREPARACIONES TRADICIONALES.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **ESTADO FÍSICO:** SÓLIDO COMPACTO
- **COLOR:** MARRÓN OSCURO A CARAMELO
- **SABOR Y OLOR:** DULCE, CON AROMA CARACTERÍSTICO DE CAÑA
- **INGREDIENTES:** JUGO DE CAÑA DE AZÚCAR CONCENTRADO Y SOLIDIFICADO (100% NATURAL)

OTRAS ESPECIFICACIONES

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.
- DEBE GARANTIZAR EL MANTENIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS, NUTRICIONALES Y ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO.
- UNIDAD* 500G



ÍTEM 55

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	SALSA TERIKAKY
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	SALSA TERIKAKY
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD – BOTELLA * 1000 ML
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UNA SALSA DE ESTILO ORIENTAL. IDEAL PARA MARINAR, COCINAR O ACOMPAÑAR CARNES, POLLO, VEGETALES Y SALTEADOS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- **ESTADO FÍSICO:** LÍQUIDO ESPESO
- **COLOR:** MARRÓN OSCURO BRILLANTE
- **SABOR Y AROMA:** DULCE-SALADO CON NOTAS AHUMADAS Y DE SOYA
- **INGREDIENTES COMUNES:** SALSA DE SOYA, AZÚCAR, VINAGRE, AJO, JENGIBRE, ALMIDÓN MODIFICADO, AGUA

OTRAS ESPECIFICACIONES

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.
- DEBE GARANTIZAR EL MANTENIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, FISICOQUÍMICAS, NUTRICIONALES Y ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO.
- UNIDAD – BOTELLA * 1000 ML



ÍTEM 1

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	LECHE ULTRAPASTEURIZADA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	LECHE ULTRAPASTEURIZADA
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD * 1000ML
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UN **LÍQUIDO BLANCO Y NUTRITIVO** PRODUCIDO POR LAS GLÁNDULAS MAMARIAS DE LOS MAMÍFEROS, ESPECIALMENTE DE VACAS, CABRAS, OVEJAS Y OTROS ANIMALES, QUE SE UTILIZA COMO ALIMENTO.

CARACTERISTICAS TÉCNICAS

- APROXIMADAMENTE EL 87% DE LA LECHE ES AGUA.
- GRASAS: CONTIENE ENTRE EL 3% Y 4% DE GRASA EN LA LECHE ENTERA.
- PROTEÍNAS: ALREDEDOR DEL 3% AL 3.5%, SIENDO LAS PRINCIPALES CASEÍNA Y LACTOGLOBULINA.
- CARBOHIDRATOS: PRINCIPALMENTE LACTOSA, CON UN CONTENIDO DE ALREDEDOR DEL 4.5%.
- MINERALES: CONTIENE CALCIO, FÓSFORO, POTASIO, MAGNESIO Y OTROS MINERALES EN MENOR CANTIDAD.
- VITAMINAS: INCLUYE VITAMINAS COMO A, D, B12, RIBOFLAVINA Y ÁCIDO FÓLICO.
- COLOR: BLANCO OPACO, DEBIDO A LAS PROTEÍNAS Y GRASAS QUE CONTIENE.
- OLOR: FRESCO, LIGERAMENTE DULCE DEBIDO A LA LACTOSA.

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- LA LECHE UHT DEBE ENVASARSE EN RECIPIENTES NO RETORNABLES QUE CUMPLAN CON LAS BARRERAS A LA LUZ Y AL OXÍGENO Y QUE PERMITA UN CIERRE HERMÉTICO.
- EL ROTULADO DEBE CUMPLIR CON LO INDICADO EN LA NORMA TÉCNICA NTC 512-1.
- UNIDAD * 1000ML



ÍTEM 2

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	MANTEQUILLA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	MANTEQUILLA
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD * 500 GRAMOS
DESCRIPCIÓN GENERAL	PRODUCTO GRASO OBTENIDO EXCLUSIVAMENTE DE LA CREMA DELECHE HIGIENIZADA, SOMETIDO UN PROCESO DE BATIDO Y AMASADO, CON O SIN LA ADICIÓN DE CULTIVOS LÁCTICOS ESPECÍFICOS PRINCIPALMENTE EN FORMADE EMULSIÓN DEL TIPO AGUA EN ACEITE.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- OLOR: CARACTERÍSTICO, LIBRE DE RANCIDEZ.
- COLOR: CREMA, CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO.
- 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.

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- ESTE PRODUCTO SE DEBE PRESENTAR PROTEGIDO POR UNA ENVOLTURA DE PAPEL PARAFINADO Y OTRO IMPERMEABLE QUE NO ALTERE SU CALIDAD NI SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Y QUE FACILITEN SU ALMACENAMIENTO,CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO.
- NO DEBERÁN TRANSMITIRLE SABORES NI OLORES EXTRAÑOS Y PODRÁN SER DE DIMENSIONES Y FORMAS VARIADAS.
- EL PRODUCTO DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ROTULADO ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL



ÍTEM 3

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	BLOQUE DE QUESO DOBLE CREMA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	BLOQUE DE QUESO DOBLE CREMA
UNIDAD DE MEDIDA	BLOQUE DE 2.500 GRAMOS
DESCRIPCIÓN 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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- EL QUESO DOBLE CREMA ES UN QUESO DE PASTA HILADA POR LO TANTONO DEBE PRESENTAR AGUJEROS.
- SU APARIENCIA EXTERNA SE CARACTERIZA POR PRESENTAR UN COLOR BLANCOCREMA, SIN CORTEZA O CÁSCARA
- 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

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- ELROTULADO DEBE CUMPLIR CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL PRODUCTORO EMPACADOR (MARCA COMERCIAL), FECHA DE EMPAQUE, NÚMERO DE LOTE DE PRODUCCIÓN, FECHA DE VENCIMIENTO Y PESO APROX.
- EL ROTULADO DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL



ÍTEM 4

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	BLOQUE DE QUESO DOBLE CREMA TAJADO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	BLOQUE DE QUESO DOBLE CREMA TAJADO
UNIDAD DE MEDIDA	BLOQUE DE 2.500 GRAMOS
DESCRIPCIÓN 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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- EL QUESO DOBLE CREMA ES UN QUESO DE PASTA HILADA POR LO TANTONO DEBE PRESENTAR AGUJEROS.
- SU APARIENCIA EXTERNA SE CARACTERIZA POR PRESENTAR UN COLOR BLANCOCREMA, SIN CORTEZA O CÁSCARA
- 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
- DEBE VENIR EN BLOQUE TAJADO.

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- ELROTULADO DEBE CUMPLIR CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL PRODUCTORO EMPACADOR (MARCA COMERCIAL), FECHA DE EMPAQUE, NÚMERO DE LOTE DE PRODUCCIÓN, FECHA DE VENCIMIENTO Y PESO APROX.
- EL ROTULADO DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL



ÍTEM 5

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	QUESO PARMESANO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	QUESO PARMESANO
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA * 250 GRAMOS
DESCRIPCIÓN GENERAL	EL **QUESO PARMESANO** ES UN **QUESO DURO, MADURADO Y DE SABOR FUERTE**, ORIGINARIO DE ITALIA, CONOCIDO POR SU USO COMO **QUESO RALLADO** EN PASTAS, SOPAS Y OTROS PLATOS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 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 INTENSIDADDE 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.

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- EL PRODUCTO DEBE SER ENVASADO EN EMPAQUE 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



ÍTEM 6

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	CARNE DE CERDO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	CARNE DE CERDO
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	LA CARNE DE CERDO PUNTA DE PIERNA SE REFIERE A LA PARTE MUSCULAR Y LOS TEJIDOS BLANDOS QUE RODEAN AL ESQUELETO DE LOS ANIMALES DE LA ESPECIE PORCINA. ESTO INCLUYE SU COBERTURA DE GRASA, TENDONES, VASOS, NERVIOS, APONEUROSIS, Y HA SIDO DECLARADA INOCUA Y APTA PARA EL CONSUMO HUMANO.

CARACTERÍSTICAS TECNICAS

- COLOR ROSA CLARO A ROJO SUAVE, DEPENDIENDO DEL CORTE Y FRESCURA
- TEXTURA FIRME, HÚMEDA, LIGERAMENTE MARMOLEADA
- OLOR FRESCO, CARACTERÍSTICO
- PH 5.5 – 6.2 (FRESCO, CALIDAD ESTÁNDAR)

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- DEBE LLEGAR AL SERVICIO EN BOLSAS PLÁSTICAS EMPACADA AL VACÍO, BIEN SELLADAS, SIN PRESENCIA DE HIELO ESCARCHADO AGUA O SANGRE, EN CANASTILLAS PLÁSTICAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS PARA ESTE TIPO DE PRODUCTO. TEMPERATURA MÁXIMA DE RECIBO 5°C.
- EL PERSONAL MANIPULADOR DEBE POSEER DOTACIÓN COMPLETA Y LIMPIA CUMPLIENDO CON LO ESTABLECIDO POR LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013 DURANTE EL TRANSPORTE Y ENTREGA DEL PRODUCTO.
- KILOGRAMO



ÍTEM 7

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	CARNE MOLIDA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	CARNE MOLIDA
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	LA CARNE MOLIDA ES UN PRODUCTO CÁRNICO OBTENIDO AL TRITURAR FINAMENTE CORTES DE CARNE, USUALMENTE DE RES, CERDO, POLLO O UNA MEZCLA DE ESTOS. SU TEXTURA ES BLANDA Y HOMOGÉNEA, LO QUE LA HACE IDEAL PARA UNA GRAN VARIEDAD DE PREPARACIONES CULINARIAS COMO HAMBURGUESAS, ALBÓNDIGAS, TACOS, LASAÑAS Y SALSAS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ESTA CARNE DEBE SER DE COLOR ROSADO GRISÁCEO O COLOR ROSA DELICADO, FRESCA.
- NO DEBE MOSTRAR MANCHAS VERDES, MAL OLOR, SUCIEDAD O ESTAR CONGELADA. DEBE ESTAR COMPLETAMENTE LIMPIA.
- CARNE FRESCA SOMETIDA A UN PROCESO DE MOLIENDA
- PRODUCTO RESULTANTE DE LA LIMPIEZA DEL CORTE FINO DE CARNE DE CERDO.
- LIBRE MATERIA FECAL, TEJIDO CONECTIVO, NERVIOS Y GRASA EXCESIVA.
- PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE BOVINA EN CANAL

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- DEBE LLEGAR AL SERVICIO EN BOLSAS PLÁSTICAS EMPACADA AL VACÍO, BIEN SELLADAS, SIN PRESENCIA DE HIELO ESCARCHADO AGUA O SANGRE, EN RECIPIENTES ADECUADOS PARA ESTE TIPO DE PRODUCTO.



ÍTEM 8

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	CARNE DE RES PARA ASAR
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	CARNE DE RES PARA ASAR
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	LA CARNE DE RES PARA ASAR ES UN CORTE SELECCIONADO DEL GANADO VACUNO, CARACTERIZADO POR SU TEXTURA FIRME, BUENA INFILTRACIÓN DE GRASA (MARMOLEO) Y SABOR INTENSO.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- LA CARNE DEBE PROVENIR DE UNA PLANTA DE BENEFICIO AUTORIZADA. DEBE ESTAR LIBRE DE HEMATOMAS, FRACTURAS, NECROSIS, ABSCESOS, TUMORES, DEPÓSITOS CALCÁREOS, PARÁSITOS LIBRES DE OLORES ANORMALES.
- 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.
- CON UNA TOLERANCIA APROXIMADA DEL 2% DE RILAS, TEJIDO CONECTIVO, NERVIOS Y GRASA.
- CARNE FRESCA. PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE BOVINA EN CANAL – CATEGORÍA CINCO ESTRELLAS - CLASIFICACIÓN NTC 4271.

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- LAS BOLSAS DEBEN TENER UNA ETIQUETA DE PRODUCCIÓN CON MÍNIMO EL NOMBRE DE LA CARNE, FECHA DE BENEFICIO, FECHA DE PRODUCCIÓN, FECHA DE VENCIMIENTO, NÚMERO DE LOTE, NÚMERO DE POSTA Y PESO DE LA CARNE.
- 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.



ÍTEM 9

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	CHORIZO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	CHORIZO
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000 GRAMOS
DESCRIPCIÓN GENERAL	EL CHORIZO ES UN TIPO DE EMBUTIDO ELABORADO PRINCIPALMENTE CON CARNE DE CERDO PICADA O MOLIDA, MEZCLADA CON GRASA Y CONDIMENTADA CON ESPECIAS COMO SAL, AJO, COMINO, ORÉGANO, PIMIENTA Y PIMENTÓN O ACHIOTE, LO QUE LE DA SU CARACTERÍSTICO COLOR ROJIZO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- DERIVADO CÁRNICO PROCESADO (DE PICADO GRUESO), CRUDO FRESCO, ESCALDADO O MADURADO, EMBUTIDO EN TRIPA O FUNDAS COMESTIBLES, ELABORADO CON CARNE Y GRASA DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO (CERDO, BOVINO, AVES DE CORRAL), CON ADICIÓN O NO DE ADITIVOS PERMITIDOS.
- COLOR ROJIZO - ROSADO, UNIFORME
- OLOR CONDIMENTADO, CARACTERÍSTICO, SIN OLOR AGRIO
- TEXTURA COMPACTA, HOMOGÉNEA, SIN LÍQUIDO LIBRE NI AIRE EXCESIVO

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- LAS BOLSAS DEBEN TENER UNA ETIQUETA DE PRODUCCIÓN CON MÍNIMO EL NOMBRE DE LA CARNE, FECHA DE BENEFICIO, FECHA DE PRODUCCIÓN, FECHA DE VENCIMIENTO, NÚMERO DE LOTE, NÚMERO DE POSTA Y PESO DE LA CARNE.
- UNIDAD POR 100 GRAMOS, EMPACADO EN BOLSA ALIMENTARIA GRADO UNO POR 1.000 GRAMOS.



ÍTEM 10

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	HIGADO DE RES
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	HIGADO DE RES
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES UN ÓRGANO GRANDE, DE COLOR ROJO OSCURO Y TEXTURA FIRME PERO ALGO GRANULOSA. SE ENCUENTRA EN LA CAVIDAD ABDOMINAL DEL BOVINO Y CUMPLE FUNCIONES VITALES COMO LA FILTRACIÓN DE TOXINAS Y EL METABOLISMO DE NUTRIENTES. EN LA ALIMENTACIÓN HUMANA, SE CONSUME COCIDO EN DIVERSAS PREPARACIONES (ASADO, FRITO, EN GUISOS) Y ES CONOCIDO POR SU SABOR FUERTE Y CARACTERÍSTICO.

CARACTERISTICAS TECNICAS

- PLANO MUSCULAR: VÍSCERA ROJA ÓRGANO INTERNO CLASIFICADO COMO VÍSCERA ROJA ÓRGANO PLANO BRILLANTE SIN PRESENCIA DE BILIS Y MATERIALES.
- 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 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.
- LIBRE DE MEMBRANAS.
- COLOR MARRÓN ROJIZO UNIFORME
- OLOR CARACTERÍSTICO, NO DESAGRADABLE
- TEXTURA LISA, FIRME, NO VISCOSA

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- LAS BOLSAS DEBEN TENER UNA ETIQUETA DE PRODUCCIÓN CON MÍNIMO EL NOMBRE DE LA CARNE, FECHA DE BENEFICIO, FECHA DE PRODUCCIÓN, FECHA DE VENCIMIENTO, NÚMERO DE LOTE, NÚMERO DE POSTA Y PESO DE LA CARNE.
- 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.



ÍTEM 11

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	JAMON DE CERDO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	JAMON DE CERDO
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000 GRAMOS
DESCRIPCIÓN GENERAL	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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- COLOR: ROSADO PÁLIDO VARIADO.
- SABOR: CÁRNICO CARACTERÍSTICO
- TEXTURA: FIRME SUAVE.
- OLOR: CARACTERÍSTICO.
- SIN VISCOSIDAD EN LA SUPERFICIE
- PIERNA DE CERDO, AGUA-HIELO, ALMIDÓN, PROTEÍNA CONCENTRADA DE SOYA, PROTEÍNA ANIMAL (SUERO DE LECHE), SAL, AGENTE LIGANTE (CARTAGENINA), AGENTE PRESERVANTE (NITRITO DE SODIO), EMULSIFICANTE (POLIFOSFATO), ESPECIAS, ANTIOXIDANTE (ERITORBATO), COLORANTE NATURAL (CARMÍN DE COCHINILLA).

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- BOLSA DE EMPAQUE AL VACÍO, ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL PRODUCTO O EMPACADOR (MARCA COMERCIAL), FECHA DE EMPAQUE, **FECHA DE VENCIMIENTO** MÁXIMO DE 20 DÍAS, LOTE DE PRODUCCIÓN Y PESO APROX. ANCHO 10X10 CM.



ÍTEM 12

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	LOMO DE CERDO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	LOMO DE CERDO
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	LOMO DE CERDO, PRODUCTO PROVENIENTE DE LA PARTE SUPERIOR DEL CERDO. EL LOMO DE CERDO SE TRATA DE CADA UNA DE LAS DOS PIEZAS DE LA CARNE DEL CERDO QUE ESTÁN JUNTO AL ESPINAZO Y BAJO LAS COSTILLAS DEL ANIMAL. SUELE TENER UNA FORMA CILÍNDRICA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ESTA CARNE DEBE SER DE COLOR ROSADO GRISÁCEO O COLOR ROSA DELICADO, FRESCA, NO DEBE MOSTRAR MANCHAS VERDES, MAL OLOR, SUCIEDAD O ESTAR CONGELADA.
- DEBE ESTAR COMPLETAMENTE LIMPIO.
- **FORMA:** CILÍNDRICA, ALARGADA, DE EXTREMOS REDONDEADOS.
- **TEXTURA:** FIRME, COMPACTA, SIN FIBRAS VISIBLES NI EXUDADOS ANORMALES.

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

BOLSAS PLÁSTICAS EMPACADA AL VACÍO, BIEN SELLADAS, SIN PRESENCIA DE HIELO ESCARCHADO AGUA O SANGRE, EN RECIPIENTES ADECUADOS PARA ESTE TIPO DE PRODUCTO.



ÍTEM 13

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	LOMO DE RES
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	LOMO DE RES
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	LOMO DE RES, ES LA PARTE QUE ESTÁ DEBAJO DEL ESPINAZO DE LA RES. PIEZA LIMPIA, LIBRE DE GRASA Y APONEUROSIS, HEMATOMAS, SIN CONTENIDO RUMINAL, SIN ADITIVOS, CON O SIN CORDÓN.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- ESTA CARNE DEBE SER DE COLOR ROJO BRILLANTE, FRESCA, NO DEBE PRESENTAR MANCHAS VERDES, MAL OLOR, SUCIEDAD O ESTAR CONGELADA. DICHO LOMO TIENES QUE ESTAR LIMPIO SIN GRASA NI RILA.
- **FORMA:** CILÍNDRICA, ALARGADA, ESTRECHA HACIA EL EXTREMO.
- **TEXTURA:** MUY TIERNA, DE FIBRAS FINAS Y COMPACTAS.

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

DEBE LLEGAR AL SERVICIO EN BOLSAS PLÁSTICAS EMPACADA AL VACÍO, BIEN SELLADAS, SIN PRESENCIA DE HIELO ESCARCHADO AGUA O SANGRE, EN CANASTILLAS PLÁSTICAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS PARA ESTE TIPO DE PRODUCTO. TEMPERATURA MÁXIMA DE RECIBO 5°C.



ÍTEM 14

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	SALCHICHA DE RES
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	SALCHICHA DE RES
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE *20 UNIDADES
DESCRIPCIÓN GENERAL	LA SALCHICHA ES UN EMBUTIDO ELABORADO A PARTIR DE CARNE PICADA MEZCLADA CON GRASA, SAL, ESPECIAS Y, EN ALGUNOS CASOS, ADITIVOS. ESTA MEZCLA SE EMBUTE EN TRIPAS NATURALES O SINTÉTICAS Y PUEDE PRESENTARSE FRESCA, COCIDA O AHUMADA. ES UN ALIMENTO MUY VERSÁTIL Y POPULAR, COMÚNMENTE CONSUMIDO COCIDO, FRITO, A LA PARRILLA O EN PREPARACIONES COMO PERROS CALIENTES Y GUISOS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, COCIDO Y EMBUTIDO, ELABORADO CON BASE EN CARNE DE ANIMALES DE ABASTO, CON LA ADICIÓN DE SUSTANCIAS DE USO PERMITIDO, INTRODUCIDO EN TRIPAS NATURALES O ARTIFICIALES APROBADAS
- COLOR EXTERNO ROJIZO - MARRÓN CLARO, UNIFORME
- OLOR CARACTERÍSTICO, SIN OLORES EXTRAÑOS O ÁCIDOS
- TEXTURA FIRME PERO SUAVE AL CORTE, SIN GRUMOS

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- DEBE LLEGAR AL SERVICIO EN BOLSAS PLÁSTICAS EMPACADA AL VACÍO, BIEN SELLADAS, SIN PRESENCIA DE HIELO ESCARCHADO AGUA O SANGRE, EN CANASTILLAS PLÁSTICAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS PARA ESTE TIPO DE PRODUCTO. TEMPERATURA MÁXIMA DE RECIBO 5°C.



ÍTEM 15

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	SOBREBARRIGA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	SOBREBARRIGA
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- LAS BOLSAS DEBEN TENER UNA ETIQUETA DE PRODUCCIÓN CON MÍNIMO EL NOMBRE DE LA CARNE, FECHA DE BENEFICIO, FECHA DE PRODUCCIÓN, FECHA DE VENCIMIENTO, NÚMERO DE LOTE, NÚMERO DE POSTA Y PESO DE LA CARNE
- CARNE FRESCA. PRODUCTO OBTENIDO DE LA CARNE BOVINA EN CANAL
- COLOR ROJO INTENSO, CARACTERÍSTICO DE LA CARNE DE RES
- TEXTURA FIBROSA, FIRME AL TACTO
- MARMOLEO BAJO A MEDIO, DEPENDIENDO DEL ANIMAL
- OLOR FRESCO, SIN OLORES ÁCIDOS O RANCIOS

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- PRODUCTO EMPACADO EN BOLSAS PLÁSTICAS GRADO ALIMENTARIO DE PRIMER USO, BIEN SELLADA, EMBALADA DENTRO DE CANASTILLAS PLÁSTICAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS, SIN PRESENCIA DE HIELO O AGUA, SANGRE.
- DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 PARA MATERIAS PRIMAS. LA ROTULACIÓN DEBE GARANTIZAR QUE LA INFORMACIÓN SEA CLARA Y COMPLETA, NO SE ACEPTAN RÓTULOS EN PAPEL O SELLOS BORRABLES.
- LIBRE DE RILAS, TEJIDO CONECTIVO, NERVIOS Y GRASA.



ÍTEM 16

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	TOCINETA AHUMADA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	TOCINETA AHUMADA
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	PARTE DE LA PIEL CUBIERTA POR TEJIDO ADIPOSO CON PRESENCIA DE TEJIDO EPITELIAL. ESTA CARNE DEBE SER DE COLOR ROSADO GRISÁCEO O COLOR ROSA DELICADO, FRESCA, LA GRASA DEBE SER SUAVE Y ACEITOSA.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- PRODUCTO EMPACADO EN BOLSAS PLÁSTICAS GRADO ALIMENTARIO DE PRIMER USO, BIEN SELLADA, SIN PRESENCIA DE HIELO, AGUA, O SANGRE. LAS BOLSAS DEBEN TENER UNA ETIQUETA DE PRODUCCIÓN CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR, FECHA DE EMPAQUE, FECHA DE VENCIMIENTO, NÚMERO DE LOTE Y PESO. DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 PARA MATERIAS PRIMAS. LA ROTULACIÓN DEBE GARANTIZAR QUE LA INFORMACIÓN SEA CLARA Y COMPLETA, NO SE ACEPTAN RÓTULOS EN PAPEL O SELLOS BORRABLES.

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

PRODUCTO EMPACADO EN BOLSAS PLÁSTICAS GRADO ALIMENTARIO DE PRIMER USO, BIEN SELLADA, EMBALADA DENTRO DE CANASTILLAS PLÁSTICAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS, SIN PRESENCIA DE HIELO O AGUA, SANGRE.



ÍTEM 17

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	PECHUGA DE POLLO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	PECHUGA DE POLLO
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PARTE MUSCULAR Y TEJIDOS BLANDOS QUE RODEAN AL ESQUELETO DEL AVE, INCLUYENDO PIEL, GRASA, TENDONES, VASOS Y VÍSCERAS, PROVENIENTE POLLO O GALLINA, (AVES DE CORRAL DE LA FAMILIA DE FAISANIDAE, DEL GÉNERO GALLUS, DE LA ESPECIE DOMÉSTICAS) QUE EN EDAD DE SACRIFICIO HAN SIDO DECLARADAS APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- EN LA CARNE DE POLLO DEBE PRESENTAR: COLOR DE LA CARNE: ROSA PÁLIDO.
- 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, EN CORTES DEBEN ESTAR EXENTAS DE CONTAMINACIÓN POR MATERIAL FECAL, SUCIEDAD O MATERIA EXTRAÑA Y DEBE SER MANIPULADA EN CONDICIONES HIGIÉNICAS QUE PREVENGAN SU CONTAMINACIÓN.
- LA CARNE Y VÍSCERAS DEBEN SER INSPECCIONADAS Y APROBADA POR LA AUTORIDAD COMPETENTE QUE GARANTICE QUE ESTÁ EXENTA DE CUALQUIER LESIÓN O PATOLOGÍA Y QUE ES APTA PARA EL CONSUMO HUMANO.

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- PAQUETE POR KILOGRAMO
- PRODUCTO EMPACADO EN BOLSAS PLÁSTICAS GRADO ALIMENTARIO DE PRIMER USO, DENTRO DE CANASTILLAS PLÁSTICAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS, SIN PRESENCIA DE HIELO O AGUA, SANGRE, ETC.
- DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 PARA MATERIAS PRIMAS



ÍTEM 18

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	PIERNA PERNIL DE POLLO
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	PIERNA PERNIL DE POLLO
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PARTE MUSCULAR Y TEJIDOS BLANDOS QUE RODEAN AL ESQUELETO DEL AVE, INCLUYENDO PIEL, GRASA, TENDONES, VASOS Y VÍSCERAS, PROVENIENTE POLLO O GALLINA, (AVES DE CORRAL DE LA FAMILIA DE FAISANIDAE, DEL GÉNERO GALLUS, DE LA ESPECIE DOMÉSTICAS) QUE EN EDAD DE SACRIFICIO HAN SIDO DECLARADAS APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO.

CARACTERISTICAS TECNICAS

- EN LA CARNE POLLO O GALLINA DEBE PRESENTAR: COLOR DE LA CARNE: ROSA PÁLIDO.
- 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 Y VÍSCERAS DE POLLO O GALLINA, EN CANAL O EN CORTES DEBEN ESTAR EXENTA DE CONTAMINACIÓN POR MATERIAL FECAL, SUCIEDAD O MATERIA EXTRAÑA Y DEBE SER MANIPULADA EN CONDICIONES HIGIÉNICAS QUE PREVENGAN SU CONTAMINACIÓN.
- LA CARNE Y VÍSCERAS DEBEN SER INSPECCIONADAS Y APROBADA POR LA AUTORIDAD COMPETENTE QUE GARANTICE QUE ESTÁ EXENTA DE CUALQUIER LESIÓN O PATOLOGÍA Y QUE ES APTA PARA EL CONSUMO HUMANO.

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- PAQUETE POR KILOGRAMO
- PRODUCTO EMPACADO EN BOLSAS PLÁSTICAS GRADO ALIMENTARIO DE PRIMER USO, DENTRO DE CANASTILLAS PLÁSTICAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS, SIN PRESENCIA DE HIELO O AGUA, SANGRE, ETC.
- DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 PARA MATERIAS PRIMAS



ÍTEM 19

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	CAMARON TIGRE
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	CAMARON TIGRE
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	CRUSTÁCEOS DE LA CLASE MALACOSTRACA A VECES TAMBIÉN CONOCIDOS COMO GAMBAS, PRODUCTO OBTENIDO DE INVERTEBRADOS ACUÁTICOS DE SANGRE FRÍA, QUE HAN SIDO DESANGRADOS CON O SIN CABEZA, CON SIN COLA EVISCERADOS SOMETIDOS A REFRIGERACIÓN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- 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.

OTRAS ESPECIFICACIONES

EMPAQUE Y ROTULADO

- SE DEBEN PRESENTAR EN RECIPIENTES ADECUADOS QUE ASEGUREN SU CONSERVACIÓN DURANTE EL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y SE RECOMIENDA QUE EL EMPAQUE PERMITA QUE SE PUEDA VER EL PRODUCTO, EN EMPAQUES DE CALIBRE (51-60)
- EL ROTULADO OBEDECERÁ A LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005



ÍTEM 20

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	MOJARRA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO	MOJARRA
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
DESCRIPCIÓN GENERAL	EL PEZ MOJARRA ROJA, O TILAPIA ROJA (*OREOCLIROMIS SP*), PERTENECE A FAMILIA DE LOS CÍCLIDOS. LA MOJARRA ROJA ES ESPECIE DE HÁBITOS OMNÍVOROS, FITÓFAGOS, CON TENDENCIA A CARNÍVOROS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- EL PRODUCTO DEBE LLEGAR SIN ESCAMAS Y SIN AGALLAS
- 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.
- **LIBRE DE OLORES DESAGRADABLES** (NO DEBE OLER A AMONÍACO O DESCOMPOSICIÓN).
- **FRESCO:** CARNE FIRME, OJOS SALIENTES Y BRILLANTES, BRANQUIAS ROJAS O ROSADAS, PIEL BRILLANTE Y SIN HUNDIMIENTOS.
- **CONGELADO:** LIBRE DE ESCARCHA EXCESIVA, SIN SIGNOS DE DESCONGELAMIENTO PREVIO. EMPACADO ADECUADAMENTE (PREFERIBLEMENTE AL VACÍO).

OTRAS ESPECIFICACIONES

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

