

ANEXO NO. 6

ACEPTACIÓN DE CONDICIONES TÉCNICAS

Ciudad y Fecha

Señores

GOBERNACION DEL DEPARTAMENTO DEL CAUCA

CARRERA 6 #4-21 Popayán

Ciudad

REFERENCIA: PROCESO Nro. DC-SADR-____-001-2026, en adelante el “Proceso de Contratación”

Objeto: _____

El suscrito [_____], identificado como se indica al pie de mi firma, actuando en nombre y representación de [_____] (en adelante el “Proponente”), manifiesto que entiendo y acepto las condiciones y características técnicas de los productos solicitados según lo descrito en todas y cada una de las condiciones técnicas del estudio previo y sus anexos y de la Invitación Pública y sus adendas así:

Nombre del producto	GRANO DE QUINNUA
Código UNSPSC	50221100
Calidad – Normatividad	<u>CXS 333-2019</u> : Norma internacional Codex para la quinua.
Generalidades	La quinua (<i>Chenopodium quinoa</i>) es un pseudocereal andino de alto valor nutricional, rico en proteínas (14-16.5%), fibra y minerales (hierro, calcio, fósforo). Se caracteriza por sus granos pequeños (1.4-2.0 mm) de colores blanco, rojo o negro, con sabor a nuez y bajo índice glucémico. Es libre de gluten y requiere lavado para eliminar saponinas.

Carrera 6 con Calle 22 N – Edificio de Obras Públicas Departamentales

Popayán- Cauca

sdesarrolloagro@cauca.gov.co

www.cauca.gov.co

   @GobCauca



Requisitos específicos	La quinua en grano debe presentar un color natural y uniforme característico de la variedad, libre de olores producidos por contaminación de mohos o por una mala conservación u otros olores objetables, sabor característico de la variedad de la quinua blanca. Humedad máxima de 12 %, proteína total de 13%, fibra cruda del 3,45%, grasa 6,7%. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Ausencia de sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos y muertos, pelos y excretas de roedor, de acuerdo con las BPM.
Empaque y rotulado	Empacado en bultos de polietileno blanco.
Presentación	Bulto x 40 Kg
Cantidad en total	91

Nombre del producto	HARINA DE PLATANO
Código UNSPSC	5022100
Calidad – Normatividad	NTC 2799
Generalidades	La harina de plátano es un producto natural obtenido de la deshidratación y molienda de plátanos verdes, caracterizado por ser libre de gluten, rico en almidón resistente y fibra



Requisitos específicos	Criterios Fisicoquímicos, pH entre 6 y 7, Humedad máxima 10%, aspecto harina, Color beige, olor plátano, sabor propio del producto, libre de partículas. Contenido de fibra máximo 1.0%. La harina de plátano debe estar exenta de sabores y olores extraño, debido a su capacidad de adsorción. Los límites máximos para residuos de plaguicidas no deben exceder los establecidos por la legislación nacional o en su defecto por el Codex Alimentarius. Puede contener los aditivos permitidos por la legislación nacional o Codex Alimentarius.
Empaque y rotulado	Saco de polipropileno impreso con bolsa de polietileno transparente interna. Rotulado según resolución 5109.
Presentación	Bulto x 25 Kg
Cantidad En Total	35
Nombre del producto	AVENA MOLIDA
Código UNSPSC	10121500
Calidad – Normatividad	NTC 2160
Generalidades	100% avena de grano entero molida, obtenida de la molienda de la avena en hojuelas o de granos de avena precocidos.
Requisitos específicos	Características sensoriales, sabor típico de cereal de avena fresco tostado. Libre e notas de rancio, amargo, fermentado o cualquier



	otro sabor extraño, olor típico del producto a cereal de avena fresco tostado, libre de olores fungosos, fermentados, rancio, amargo o cualquier otro olor extraño, color crema, uniforme, textura producto en polvo, textura suave. No contiene aditivos.
Empaque y rotulado	Saco de polipropileno impreso con bolsa de polietileno transparente interna. Rotulado según resolución 5109.
Presentación	Bulto x 25 kg
Cantidad en total	42
Nombre del producto	HARINA DE TRIGO
Código UNSPSC	50221300
Calidad – Normatividad	NTC 267
Generalidades	Harina de trigo producto elaborado con granos de trigo común <i>Triticum aestivum</i> L., o trigo ramificado <i>Triticum compactum</i> host. o combinaciones de ellos por medio de procedimientos de trituration o molienda en los que se separa parte del salvado o germen y el resto se muele hasta darle un grado determinado de finura
Requisitos específicos	Debe cumplir la harina de trigo respecto a Proteína % (m/m): 7% mínimo Humedad % (m/m): 15% máximo. Aflatoxinas máximo 10mg/kg La harina de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 267.



Empaque y rotulado	Se debe empaquetar en un material grado alimenticio que proporcione una adecuada protección, conservación e higiene durante el transporte y el almacenamiento. El rotulado debe cumplir según lo establecido en la resolución 5109 de 20005.
Presentación	Bulto x 25 Kg
Cantidad en total	47
Nombre del producto	LECHE EN POLVO ENTERA
Código UNSPSC	50131700
Calidad – Normatividad	NTC 1036
Generalidades	La leche en polvo es un producto desecado hasta obtener un extracto seco de leche en un volumen reducido para obtener una mayor conservación, en donde el agua que contiene la leche es evaporada.
Requisitos específicos	Leche natural entera totalmente deshidratada, No mezcla láctea ni lacto suero. No se permite la adición de conservantes, adulterantes ni neutralizantes. Los residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto en el Codex Alimentarius. Debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y demás requisitos establecidos en el decreto 616 de febrero de 2016 del Ministerio de Protección Social. Vida útil: 365 días después de su fabricación.



Empaque y rotulado	Resolución 5109 del Ministerio de Protección Social. Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 810 de 2021. Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que debe cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. Características sensoriales: Color: Blanco-amarillento, Olor: Característico del producto, libre de olores extraños a la naturaleza del mismo, Sabor: Libre de sabores extraños a la naturaleza del mismo, Textura: Polvo fino y suave, Aspecto: Homogéneo y uniforme. características fisicoquímicas: Materia grasa mínimo 26% y máximo 33%, Humedad máximo 4%, acidez entre 0,9 a 1,3 %, Proteínas mínimo 24,5%, lactosa entre 34 y 44%.
Presentación	Bulto x 25 Kg
Cantidad en total	40

Nombre del producto	AZUCAR BLANCA
Código UNSPSC	50161800
Calidad – Normatividad	NTC 611



Generalidades	producto sólido cristalizado constituido esencialmente por sacarosa, obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que no ha sido sometido a proceso de refinación.
Requisitos específicos	Si la muestra ensayada no cumple con uno o más de los requisitos indicados en esta norma se rechazará el lote. En caso de discrepancia se repetirán los ensayos sobre la muestra reservada para tales efectos. Cualquier resultado no satisfactorio en este segundo caso será motivo para rechazar el lote. Requisitos: Polarización en grados sacarimétricos limite 99,4, Cenizas limite 0,15 %, Humedad 0,07%, Color limite 400 nm UI, Turbiedad 400 nm UI. Coliformes límite máximo 3, coliformes fecales <3, recuento de bacterias mesófilas aerobias <200 UFC, Recuento de mohos y de levaduras/g <100 UFC.



Empaque y rotulado	Debe ser de un material que no altere el producto y debe asegurar su conservación durante el transporte y almacenamiento adecuados. El rotulado debe cumplir con la NTC 512-1 y llevar impresa la leyenda "Azúcar blanco". Esta podrá adicionarse de cualquier otra palabra que indique el proceso industrial para producir el azúcar; además debe tener las siguientes indicaciones: - Forma de presentación, por ejemplo: granulado, en polvo, moldeado entre otros. - La leyenda "Producto alimenticio, trátase con cuidado" - Registro sanitario.
Presentación	Bulto x 50 Kg
Cantidad en total	9
Nombre del producto	SOBORIZANTE EN POLVO
CODIGO UNSPSC	50171500
Calidad – Normatividad	NTC – 2681
Generalidades	Contiene sustancias aromatizadas FEMA y maltodextrinas aptas para uso en la industria alimentaria.



Requisitos específicos	Apto para el uso en productos de consumo humano. Cumple con la resolución 2674 de 2013 del ministerio de salud y protección social colombiano, con las disposiciones de la FDA. Este producto esta diseñado para dosificarse en la aplicación final, no puede ser consumido directamente. Vida útil de 18 meses bajo las condiciones de almacenamiento señaladas. Sabor típico, olor típico, apariencia polvo fino, humedad superior 5%, color blanco.
Empaque y rotulado	Caja de papel Kraft (empaque exterior), bolsa de polietileno de baja densidad (empaque interior).
Presentación	Caja x 12 Kg
Cantidad en total	14

FICHA TÉCNICA INSUMOS PLANTA DE GRANOS Y SEMILLAS

Nombre del producto	HABICHUELA NACIONAL LAGO AZUL
Codigo UNSPSC	10151500
Calidad – Normatividad	CXC 53-2003: Norma internacional Codex para frutas y hortalizas frescas.



Generalidades	La habichuela nacional Lago Azul (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) es una leguminosa de alto valor nutricional, rica en proteínas, fibra y minerales como hierro, calcio y fósforo. Se caracteriza por presentar vainas alargadas de color verde intenso, textura firme y sabor suave característico. Es un alimento ampliamente consumido en la dieta diaria por su aporte energético y contenido de vitaminas, especialmente del complejo B. Debe encontrarse fresca, tierna y libre de daños mecánicos o signos de deterioro.
Requisitos específicos	La habichuela debe presentar un color verde natural, uniforme y característico de la variedad Lago Azul, libre de olores extraños producidos por contaminación, mohos o mala conservación. Debe tener sabor fresco y característico, textura firme y sin signos de marchitez. Parámetros de calidad aproximados: Humedad máxima: 90%, Proteína total: mínimo 2%, Fibra cruda: 2–3 % , Libre de residuos visibles de tierra u otras materias extrañas. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe estar libre de sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos o muertos, pelos, excretas de roedor y cualquier material extraño, de acuerdo con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)



Empaque y rotulado	Empacada en bolsas o bultos de polietileno grado alimenticio, limpios, resistentes y debidamente rotulados con nombre del producto, lote, fecha de empaque y fecha de vencimiento.
Presentación	Sobre x 25 GR
cantidad en total	500 und

Nombre del producto	REPOLLO BOLA VERDE MEJORADO
Codigo UNSPSC	10151500
Calidad – Normatividad	CXC 53-2003: Norma internacional Codex para frutas y hortalizas frescas.
Generalidades	El repollo bola verde mejorado (Brassica oleracea var. capitata) es una hortaliza de alto valor nutricional, rica en fibra, vitaminas A, C y K, y minerales como calcio, potasio y fósforo. Se caracteriza por formar cabezas compactas, redondas, de color verde claro a verde intenso, con hojas firmes y crujientes, de sabor suave característico. Es ampliamente utilizado en la alimentación humana por su aporte nutricional



	y bajo contenido calórico. Debe encontrarse fresco, limpio, firme y libre de daños mecánicos o deterioro.
Requisitos específicos	El repollo debe presentar color verde uniforme característico de la variedad bola verde mejorado, libre de olores extraños producidos por contaminación, mohos o mala conservación. Debe presentar cabeza compacta, firme, sin hojas marchitas, sin pudrición ni daño por insectos. Parámetros de calidad aproximados: Humedad máxima: 90%, Fibra cruda: 2 – 3 %, Proteína: mínimo 1%, Libre de tierra, piedras u otras materias extrañas. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Ausencia de sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos o muertos, pelos, excretas de roedor y cualquier material extraño, de acuerdo con las BPM.
Empaque y rotulado	Empacado en bultos, costales o canastillas plásticas grado alimenticio, limpias, resistentes y debidamente rotuladas con nombre del producto, lote, fecha de empaque y proveedor.
Presentación	Sobre x 20 GR



cantidad en total	400 und
-------------------	---------

Nombre del producto	CEBOLLA LARGA EVER GREEN
Codigo UNSPSC	10151500
Calidad – Normatividad	CXC 53-2003: Norma internacional Codex para frutas y hortalizas frescas.
Generalidades	La cebolla larga Ever Green (<i>Allium fistulosum</i> L.) es una hortaliza de alto valor nutricional, rica en vitaminas A, C y del complejo B, además de minerales como calcio, fósforo y potasio. Se caracteriza por presentar tallos alargados, cilíndricos, de color verde intenso con base blanca, textura firme y sabor suave característico. Es ampliamente utilizada en la alimentación humana como condimento y vegetal fresco. Debe encontrarse fresca, limpia, tierna y libre de daños mecánicos o signos de deterioro.



Requisitos específicos	La cebolla larga debe presentar color verde y blanco uniforme característico de la variedad Ever Green, libre de olores extraños producidos por contaminación, mohos o mala conservación. Debe presentar tallos firmes, frescos, sin marchitez, sin pudrición y sin daño por insectos. Parámetros de calidad aproximados: Humedad máxima: 90%, Fibra cruda: 2 – 3%, Proteína: mínimo 1 % , Libre de tierra, piedras u otras materias extrañas. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Ausencia de sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos o muertos, pelos, excretas de roedor y cualquier material extraño, de acuerdo con las BPM.
Empaque y rotulado	Empacada en bultos, atados o canastillas plásticas grado alimenticio, limpias, resistentes y debidamente rotuladas con nombre del producto, lote, fecha de empaque y proveedor.
Presentación	Sobre x 20 GR
cantidad en total	400 und



Nombre del producto	ZANAHORIA CHANTENAY ROYAL
Código UNSPSC	10152400
Calidad – Normatividad	CXC 53-2003: Norma internacional Codex para frutas y hortalizas frescas.
Generalidades	La zanahoria Chantenay Royal (<i>Daucus carota</i> L.) es una hortaliza de alto valor nutricional, rica en vitamina A (betacarotenos), fibra y minerales como potasio, calcio y fósforo. Se caracteriza por presentar raíces cortas, gruesas, de forma cónica, color naranja intenso, textura firme y sabor dulce característico. Es ampliamente utilizada en la alimentación humana por su alto contenido nutricional. Debe encontrarse fresca, limpia, firme y libre de daños mecánicos o signos de deterioro.



Requisitos específicos	La zanahoria debe presentar color naranja uniforme característico de la variedad Chantenay Royal, libre de olores extraños producidos por contaminación, mohos o mala conservación. Debe presentar raíces firmes, enteras, sin rajaduras, sin pudrición y sin daño por insectos. Parámetros de calidad aproximados: Humedad máxima: 88 – 90%, Fibra cruda: 2 – 3%, Proteína: mínimo 1%, Libre de tierra, piedras u otras materias extrañas. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Ausencia de sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos o muertos, pelos, excretas de roedor y cualquier material extraño, de acuerdo con las BPM.
Empaque y rotulado	Empacada en bultos, sacos o canastillas plásticas grado alimenticio, limpias, resistentes y debidamente rotuladas con nombre del producto, lote, fecha de empaque y proveedor.
Presentación	Sobre x 20 GR
cantidad en total	400 und



Nombre del producto	ACELGA LARGE WHITE RIBBED
Codigo UNSPSC	10151500
Calidad – Normatividad	CXC 53-2003: Norma internacional Codex para frutas y hortalizas frescas.
Generalidades	La acelga Large White Ribbed (Beta vulgaris var. cicla) es una hortaliza de alto valor nutricional, rica en fibra, vitaminas A, C y K, y minerales como hierro, calcio, fósforo y potasio. Se caracteriza por presentar hojas grandes de color verde intenso con pencas anchas y blancas, textura tierna y sabor suave característico. Es ampliamente utilizada en la alimentación humana por su alto contenido nutricional. Debe encontrarse fresca, limpia, firme y libre de daños mecánicos o signos de deterioro.



Requisitos específicos	La acelga debe presentar color verde uniforme en las hojas y blanco característico en las pencas, propio de la variedad Large White Ribbed, libre de olores extraños producidos por contaminación, mohos o mala conservación. Debe presentar hojas frescas, tiernas, sin marchitez, sin pudrición y sin daño por insectos. Parámetros de calidad aproximados: Humedad máxima: 90 – 92%, Fibra cruda: 2 – 3%, Proteína: mínimo 1.5%, Libre de tierra, piedras u otras materias extrañas. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Ausencia de sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos o muertos, pelos, excretas de roedor y cualquier material extraño, de acuerdo con las BPM.
Empaque y rotulado	Empacada en atados, bolsas o canastillas plásticas grado alimenticio, limpias, resistentes y debidamente rotuladas con nombre del producto, lote, fecha de empaque y proveedor.
Presentación	Sobre x 20 GR



cantidad en total	400 und
-------------------	---------

Nombre del producto	ESPINACA HIBRIDA 424
Codigo UNSPSC	10151500
Calidad – Normatividad	CXC 53-2003: Norma internacional Codex para frutas y hortalizas frescas.
Generalidades	La espinaca híbrida 424 (<i>Spinacia oleracea</i> L.) es una hortaliza de alto valor nutricional, rica en hierro, fibra, vitaminas A, C y K, y minerales como calcio, fósforo y potasio. Se caracteriza por presentar hojas verdes, tiernas, de textura suave y sabor característico. Es ampliamente utilizada en la alimentación humana por su alto contenido nutricional y bajo aporte calórico. Debe encontrarse fresca, limpia, firme y libre de daños mecánicos o signos de deterioro.



Requisitos específicos	La espinaca debe presentar color verde uniforme característico de la variedad híbrida 424, libre de olores extraños producidos por contaminación, mohos o mala conservación. Debe presentar hojas frescas, tiernas, sin marchitez, sin pudrición y sin daño por insectos. Parámetros de calidad aproximados: Humedad máxima: 90 – 92%, Fibra cruda: 2 – 3%, Proteína: mínimo 2%, Libre de tierra, piedras u otras materias extrañas. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Ausencia de sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos o muertos, pelos, excretas de roedor y cualquier material extraño, de acuerdo con las BPM.
Empaque y rotulado	Empacada en atados, bolsas o canastillas plásticas grado alimenticio, limpias, resistentes y debidamente rotuladas con nombre del producto, lote, fecha de empaque y proveedor.
Presentación	Sobre x 20 GR
cantidad en total	400 und



Nombre del producto	MAÍZ AMARILLO DURO ICA V305
código unspsc	10151600
Calidad – Normatividad	CXS 155-1985: Norma internacional Codex para maíz en grano.
Generalidades	El maíz amarillo duro ICA V305 (Zea mays L.) es un cereal de alto valor energético, rico en carbohidratos, fibra, vitaminas del complejo B y minerales como fósforo, magnesio y hierro. Se caracteriza por presentar granos duros de color amarillo intenso, uniformes, de buen tamaño y textura firme. Es ampliamente utilizado para consumo humano y preparación de alimentos. Debe encontrarse seco, limpio, sano y libre de daños mecánicos o deterioro.



Requisitos específicos	El maíz amarillo duro debe presentar color amarillo uniforme característico de la variedad ICA V305, libre de olores extraños producidos por humedad, fermentación, mohos o mala conservación. Debe presentar granos enteros, sanos, sin infestación de insectos y sin presencia de impurezas. Parámetros de calidad aproximados: Humedad máxima: 14%, Proteína mínima: 8%, Impurezas: máximo 2%, Granos partidos: máximo 5%. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Ausencia de sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos o muertos, pelos, excretas de roedor y cualquier material extraño, de acuerdo con las BPM.
Empaque y rotulado	Empacado en bultos o sacos de polipropileno o polietileno grado alimenticio, limpios, resistentes y debidamente rotulados con nombre del producto, lote, fecha de empaque y proveedor.
Presentación	Paquete x 1000 GR



cantidad en total	500 und
-------------------	---------

Nombre del producto	FRIJOL BACHUE
código unspsc	10151500
Calidad – Normatividad	CXS 171-1989: Norma internacional Codex para legumbres secas.
Generalidades	El frijol Bachué (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) es una leguminosa de alto valor nutricional, rica en proteínas, fibra, carbohidratos complejos, vitaminas del complejo B y minerales como hierro, fósforo, calcio y potasio. Se caracteriza por presentar granos secos de tamaño uniforme, color característico de la variedad, textura dura y buen estado sanitario. Es ampliamente utilizado en la alimentación humana por su alto aporte proteico. Debe encontrarse seco, limpio, sano y libre de daños mecánicos o deterioro.



Requisitos específicos	El frijol debe presentar color uniforme característico de la variedad Bachué, libre de olores extraños producidos por humedad, fermentación, mohos o mala conservación. Debe presentar granos enteros, sanos, sin infestación de insectos, sin presencia de impurezas ni materias extrañas. Parámetros de calidad aproximados: Humedad máxima: 14%, Proteína mínima: 20%, Impurezas: máximo 2%, Granos partidos o dañados: máximo 5 % Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Ausencia de sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos o muertos, pelos, excretas de roedor y cualquier material extraño, de acuerdo con las BPM.
Empaque y rotulado	Empacado en sacos o bolsas de polipropileno o polietileno grado alimenticio, limpios, resistentes y debidamente rotulados con nombre del producto, lote, fecha de empaque y proveedor.
Presentación	Paquete x 500 GR
cantidad en total	200 und



Nombre del producto	ARVEJA SANTA ISABEL (PIQUINEGRA)
código unspsc	10152400
Calidad – Normatividad	CXS 171-1989: Norma internacional Codex para legumbres secas.
Generalidades	La arveja Santa Isabel (Piquinegra) (<i>Pisum sativum</i> L.) es una leguminosa de alto valor nutricional, rica en proteínas, fibra, carbohidratos, vitaminas del complejo B y minerales como hierro, fósforo, calcio y potasio. Se caracteriza por presentar granos secos de tamaño uniforme, color característico de la variedad, textura dura y buen estado sanitario. Es ampliamente utilizada en la alimentación humana por su alto aporte proteico. Debe encontrarse seca, limpia, sana y libre de daños mecánicos o deterioro.



Requisitos específicos	La arveja debe presentar color uniforme característico de la variedad Santa Isabel (Piquinegra), libre de olores extraños producidos por humedad, fermentación, mohos o mala conservación. Debe presentar granos enteros, sanos, sin infestación de insectos, sin presencia de impurezas ni materias extrañas. Parámetros de calidad aproximados: Humedad máxima: 14%, Proteína mínima: 20%, Impurezas: máximo 2 %, Granos partidos o dañados: máximo 5 % Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Ausencia de sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos o muertos, pelos, excretas de roedor y cualquier material extraño, de acuerdo con las BPM.
Empaque y rotulado	Empacada en sacos o bolsas de polipropileno o polietileno grado alimenticio, limpios, resistentes y debidamente rotulados con nombre del producto, lote, fecha de empaque y proveedor.
Presentación	Sobre x 25 GR
cantidad en total	400 und



Nombre del producto	TOMATE DE ÁRBOL AMARILLO
Código UNSPSC	10151500
Calidad – Normatividad	CXS 171-1989: Norma internacional Codex para legumbres secas.
Generalidades	El tomate de árbol amarillo (<i>Solanum betaceum</i> Cav.) es una fruta de alto valor nutricional, rica en vitaminas A, C y del complejo B, además de minerales como calcio, fósforo y potasio. Se caracteriza por presentar frutos ovalados, de color amarillo intenso cuando están maduros, pulpa jugosa y sabor característico ligeramente ácido-dulce. Es ampliamente utilizado en la alimentación humana para jugos, pulpas y preparaciones alimenticias. Debe encontrarse fresco, limpio, firme y libre de daños mecánicos o signos de deterioro.



Requisitos específicos	El tomate de árbol debe presentar color amarillo uniforme característico de la variedad, libre de olores extraños producidos por fermentación, mohos o mala conservación. Debe presentar frutos enteros, sanos, firmes, sin pudrición, sin golpes y sin daño por insectos. Parámetros de calidad aproximados: Humedad: 80 – 88 %, Fibra: 2 – 3%, Libre de tierra, piedras u otras materias extrañas, Frutos limpios y sin residuos visibles Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Ausencia de sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos o muertos, pelos, excretas de roedor y cualquier material extraño, de acuerdo con las BPM.
Empaque y rotulado	Empacado en canastillas plásticas o cajas grado alimenticio, limpias, resistentes y debidamente rotuladas con nombre del producto, lote, fecha de empaque y proveedor.
Presentación	Sobre x 2 GR
cantidad en total	200 und



Nombre del producto	PEREJIL COMÚN DE HOJA LISA
Código UNSPSC	10151500
Calidad – Normatividad	CXC 53-2003: Norma internacional Codex para frutas y hortalizas frescas.
Generalidades	El perejil común de hoja lisa (<i>Petroselinum crispum</i> var. <i>neapolitanum</i>) es una hortaliza aromática de alto valor nutricional, rica en vitaminas A, C y K, además de minerales como hierro, calcio y potasio. Se caracteriza por presentar hojas verdes, lisas, frescas y de aroma característico intenso. Es ampliamente utilizado en la alimentación humana como condimento y complemento en preparaciones culinarias. Debe encontrarse fresco, limpio, tierno y libre de daños mecánicos o signos de deterioro.



Requisitos específicos	El perejil debe presentar color verde uniforme característico de la variedad de hoja lisa, libre de olores extraños producidos por contaminación, mohos o mala conservación. Debe presentar hojas frescas, tiernas, sin marchitez, sin pudrición y sin daño por insectos. Parámetros de calidad aproximados: Humedad: 85 – 90%, Fibra: 2 – 3%, Libre de tierra, piedras u otras materias extrañas, Hojas limpias y sin residuos visibles Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Ausencia de sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos o muertos, pelos, excretas de roedor y cualquier material extraño, de acuerdo con las BPM.
Empaque y rotulado	Empacado en atados, bolsas o canastillas plásticas grado alimenticio, limpias, resistentes y debidamente rotuladas con nombre del producto, lote, fecha de empaque y proveedor.
Presentación	Sobre x 4 GR
cantidad en total	500 und



Nombre del producto	CILANTRO COMÚN DE VERANO
Código UNSPSC	10151800
Calidad – Normatividad	CXC 53-2003: Norma internacional Codex para frutas y hortalizas frescas.
Generalidades	El cilantro común de verano (<i>Coriandrum sativum</i> L.) es una hortaliza aromática de alto valor nutricional, rica en vitaminas A, C y K, además de minerales como calcio, hierro y potasio. Se caracteriza por presentar hojas verdes, delgadas, frescas y de aroma intenso característico. Es ampliamente utilizado en la alimentación humana como condimento y complemento en diversas preparaciones. Debe encontrarse fresco, limpio, tierno y libre de daños mecánicos o signos de deterioro.



Requisitos específicos	El cilantro debe presentar color verde uniforme característico de la variedad común de verano, libre de olores extraños producidos por contaminación, mohos o mala conservación. Debe presentar hojas frescas, tiernas, sin marchitez, sin pudrición y sin daño por insectos. Parámetros de calidad aproximados: Humedad: 85 – 90%, Fibra: 2 – 3%, Libre de tierra, piedras u otras materias extrañas, Hojas limpias y sin residuos visibles Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Ausencia de sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos o muertos, pelos, excretas de roedor y cualquier material extraño, de acuerdo con las BPM.
Empaque y rotulado	Empacado en atados, bolsas o canastillas plásticas grado alimenticio, limpias, resistentes y debidamente rotuladas con nombre del producto, lote, fecha de empaque y proveedor.
Presentación	Sobre x 5 GR
cantidad en total	400 und



Nombre del producto	TOMILLO COMÚN DE VERANO
Código UNSPSC	10151800
Calidad – Normatividad	CXC 53-2003: Norma internacional Codex para frutas y hortalizas frescas.
Generalidades	El tomillo común de verano (<i>Thymus vulgaris</i> L.) es una planta aromática de uso alimenticio, rica en aceites esenciales, vitaminas A y C, y minerales como calcio, hierro y potasio. Se caracteriza por presentar tallos delgados con hojas pequeñas de color verde grisáceo, aroma intenso y sabor característico. Es ampliamente utilizado en la alimentación humana como condimento y en preparaciones culinarias. Debe encontrarse fresco, limpio, seco o verde según presentación, y libre de daños mecánicos o signos de deterioro.



Requisitos específicos	El tomillo debe presentar color verde característico de la variedad común de verano, libre de olores extraños producidos por humedad, mohos o mala conservación. Debe presentar hojas sanas, limpias, sin marchitez excesiva, sin pudrición y sin daño por insectos. Parámetros de calidad aproximados: Humedad: 70 – 85% (fresco), Materia extraña: máximo 2%, Libre de tierra, piedras u otras materias extrañas, Hojas limpias y sin residuos visibles Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Ausencia de sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos o muertos, pelos, excretas de roedor y cualquier material extraño, de acuerdo con las BPM.
Empaque y rotulado	Empacado en atados, bolsas o canastillas plásticas grado alimenticio, limpias, resistentes y debidamente rotuladas con nombre del producto, lote, fecha de empaque y proveedor.
Presentación	Sobre x 2 GR
cantidad en total	500 und



Nombre del producto	ALBAHACA GRANDE VERDE
Código UNSPSC	10151800
Calidad – Normatividad	CXC 53-2003: Norma internacional Codex para frutas y hortalizas frescas.
Generalidades	La albahaca grande verde (<i>Ocimum basilicum</i> L.) es una planta aromática de uso alimenticio, rica en vitaminas A, C y K, además de minerales como calcio, hierro y potasio. Se caracteriza por presentar hojas grandes, de color verde intenso, textura suave y aroma característico. Es ampliamente utilizada en la alimentación humana como condimento y en preparaciones culinarias. Debe encontrarse fresca, limpia, tierna y libre de daños mecánicos o signos de deterioro.



Requisitos específicos	La albahaca debe presentar color verde uniforme característico de la variedad grande verde, libre de olores extraños producidos por contaminación, humedad, mohos o mala conservación. Debe presentar hojas frescas, sanas, sin marchitez, sin pudrición y sin daño por insectos. Parámetros de calidad aproximados: Humedad: 85 – 90%, Materia extraña: máximo 2%, Libre de tierra, piedras u otras materias extrañas, Hojas limpias y sin residuos visibles Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Ausencia de sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos o muertos, pelos, excretas de roedor y cualquier material extraño, de acuerdo con las BPM.
Empaque y rotulado	Empacada en atados, bolsas o canastillas plásticas grado alimenticio, limpias, resistentes y debidamente rotuladas con nombre del producto, lote, fecha de empaque y proveedor.
Presentación	Sobre x 1 GR
cantidad en total	500 und



Nombre del producto	MANZANILLA
Código UNSPSC	10151800
Calidad – Normatividad	CXC 53-2003: Norma internacional Codex para frutas y hortalizas frescas.
Generalidades	La manzanilla (<i>Matricaria chamomilla</i> L.) es una planta aromática y medicinal utilizada en la alimentación humana para infusiones y preparaciones tradicionales. Es rica en aceites esenciales, flavonoides y compuestos antioxidantes, además de contener vitaminas y minerales en pequeñas cantidades. Se caracteriza por presentar flores pequeñas de color blanco con centro amarillo, aroma suave y característico. Debe encontrarse fresca o seca según presentación, limpia y libre de daños o deterioro.



Requisitos específicos	La manzanilla debe presentar color característico blanco y amarillo, propio de la planta, libre de olores extraños producidos por humedad, mohos o mala conservación. Debe presentar flores sanas, limpias, sin pudrición, sin presencia de insectos y sin contaminación visible. Parámetros de calidad aproximados: Humedad máxima: 12 % (seca) / 85 % (fresca), Materia extraña: máximo 2%, Libre de tierra, piedras u otras materias extrañas, Flores limpias y sin residuos visibles Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Ausencia de sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos o muertos, pelos, excretas de roedor y cualquier material extraño, de acuerdo con las BPM.
Empaque y rotulado	Empacada en bolsas, atados o canastillas grado alimenticio, limpias, resistentes y debidamente rotuladas con nombre del producto, lote, fecha de empaque y proveedor.
Presentación	Sobre x 3 GR
cantidad en total	400 und



Nombre del producto	FRÍJOL REGIONAL TIPO NIMA
Código UNSPSC	10151500
Calidad – Normatividad	CXS 171-1989: Norma internacional Codex para legumbres secas.
Generalidades	El frijol regional tipo Nima (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) es una leguminosa de alto valor nutricional, rica en proteínas, fibra, carbohidratos complejos, vitaminas del complejo B y minerales como hierro, fósforo, calcio y potasio. Se caracteriza por presentar granos secos de tamaño uniforme, color característico de la variedad, textura dura y buen estado sanitario. Es ampliamente utilizado en la alimentación humana por su alto aporte proteico. Debe encontrarse seco, limpio, sano y libre de daños mecánicos o deterioro.



Requisitos específicos	El frijol debe presentar color uniforme característico de la variedad regional tipo Nima, libre de olores extraños producidos por humedad, fermentación, mohos o mala conservación. Debe presentar granos enteros, sanos, sin infestación de insectos, sin presencia de impurezas ni materias extrañas. Parámetros de calidad aproximados: Humedad máxima: 14%, Proteína mínima: 20%, Impurezas: máximo 2%, Granos partidos o dañados: máximo 5%. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Ausencia de sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos o muertos, pelos, excretas de roedor y cualquier material extraño, de acuerdo con las BPM.
Empaque y rotulado	Empacado en sacos o bolsas de polipropileno o polietileno grado alimenticio, limpios, resistentes y debidamente rotulados con nombre del producto, lote, fecha de empaque y proveedor.
Presentación	Paquete x 500 GR
cantidad en total	300 und



Nombre del producto	UCHUVA
Código UNSPSC	10151700
Calidad – Normatividad	CXC 53-2003: Código internacional del Codex para frutas y hortalizas frescas
Generalidades	La uchuva (<i>Physalis peruviana</i> L.) es una fruta de alto valor nutricional, rica en vitaminas A, C y del complejo B, además de minerales como fósforo, hierro y calcio. Se caracteriza por presentar frutos pequeños, redondos, de color amarillo a naranja, cubiertos por un cáliz o capacho natural, con sabor dulce ligeramente ácido característico. Es ampliamente utilizada en la alimentación humana en jugos, postres y preparaciones alimenticias. Debe encontrarse fresca, limpia, firme y libre de daños mecánicos o signos de deterioro.



Requisitos específicos	La uchuva debe presentar color amarillo uniforme característico de la fruta madura, libre de olores extraños producidos por fermentación, mohos o mala conservación. Debe presentar frutos enteros, sanos, firmes, sin pudrición, sin golpes y sin daño por insectos. Parámetros de calidad aproximados: Humedad: 75 – 85%, Fibra: 2 – 3%, Frutos limpios y sin residuos visibles, Libre de tierra, piedras u otras materias extrañas Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Ausencia de sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos o muertos, pelos, excretas de roedor y cualquier material extraño, de acuerdo con las BPM.
Empaque y rotulado	Empacada en canastillas, cajas o bolsas grado alimenticio, limpias, resistentes y debidamente rotuladas con nombre del producto, lote, fecha de empaque y proveedor.
Presentación	Sobre x 5 GR
cantidad en total	200 und



Nombre del producto	TOMATE SANTA CLARA
Código UNSPSC	10151500
Calidad – Normatividad	CXC 53-2003: Código internacional del Codex para frutas y hortalizas frescas
Generalidades	El tomate Santa Clara (<i>Solanum lycopersicum</i> L.) es una hortaliza de alto valor nutricional, rica en vitaminas A, C y del complejo B, además de minerales como potasio, fósforo y calcio. Se caracteriza por presentar frutos redondos, de tamaño mediano, color rojo intenso cuando está maduro, pulpa firme y sabor característico. Es ampliamente utilizado en la alimentación humana en preparaciones frescas y cocidas. Debe encontrarse fresco, limpio, firme y libre de daños mecánicos o signos de deterioro.



Requisitos específicos	El tomate debe presentar color rojo uniforme característico de la variedad Santa Clara, libre de olores extraños producidos por fermentación, mohos o mala conservación. Debe presentar frutos enteros, sanos, firmes, sin pudrición, sin golpes, sin rajaduras y sin daño por insectos. Parámetros de calidad aproximados: Humedad: 90 – 94%, Fibra: 1 – 2%, Frutos limpios y sin residuos visibles, Libre de tierra, piedras u otras materias extrañas Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Ausencia de sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos o muertos, pelos, excretas de roedor y cualquier material extraño, de acuerdo con las BPM.
Empaque y rotulado	Empacado en canastillas plásticas o cajas grado alimenticio, limpias, resistentes y debidamente rotuladas con nombre del producto, lote, fecha de empaque y proveedor.
Presentación	Sobre x 20 GR
cantidad en total	100 und



Nombre del producto	CEBOLLA HÍBRIDA YELLOW GRANEX
Código UNSPSC	10151500
Calidad – Normatividad	CXC 53-2003: Código internacional del Codex para frutas y hortalizas frescas
Generalidades	La cebolla híbrida Yellow Granex (<i>Allium cepa</i> L.) es una hortaliza de alto valor nutricional, rica en vitaminas C y del complejo B, además de minerales como calcio, fósforo y potasio. Se caracteriza por presentar bulbos redondos, de color amarillo dorado, textura firme y sabor característico ligeramente dulce. Es ampliamente utilizada en la alimentación humana como ingrediente básico en diversas preparaciones. Debe encontrarse fresca, limpia, firme y libre de daños mecánicos o signos de deterioro.



Requisitos específicos	La cebolla debe presentar color amarillo uniforme característico de la variedad híbrida Yellow Granex, libre de olores extraños producidos por humedad, fermentación, mohos o mala conservación. Debe presentar bulbos enteros, sanos, firmes, sin pudrición, sin brotes, sin golpes y sin daño por insectos. Parámetros de calidad aproximados: Humedad: 86 – 90%, Fibra: 1 – 2%, Bulbos limpios y sin residuos visibles, Libre de tierra, piedras u otras materias extrañas Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Ausencia de sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos o muertos, pelos, excretas de roedor y cualquier material extraño, de acuerdo con las BPM.
Empaque y rotulado	Empacada en sacos, mallas o canastillas plásticas grado alimenticio, limpias, resistentes y debidamente rotuladas con nombre del producto, lote, fecha de empaque y proveedor.
Presentación	Sobre x 20 GR
cantidad en total	100 und



Nombre del producto	PIMENTON
Código UNSPSC	10151500
Calidad – Normatividad	CXC 53-2003: Código internacional del Codex para frutas y hortalizas frescas
Generalidades	El pimentón (<i>Capsicum annuum</i> L.) es una hortaliza de alto valor nutricional, rica en vitaminas A, C y del complejo B, además de minerales como potasio, fósforo y calcio. Se caracteriza por presentar frutos carnosos, firmes, de forma cuadrada o alargada, de color verde, rojo o amarillo según su estado de madurez, con sabor característico ligeramente dulce. Es ampliamente utilizado en la alimentación humana en preparaciones frescas y cocidas. Debe encontrarse fresco, limpio, firme y libre de daños mecánicos o signos de deterioro.



Requisitos específicos	El pimentón debe presentar color uniforme característico de la variedad, libre de olores extraños producidos por fermentación, mohos o mala conservación. Debe presentar frutos enteros, sanos, firmes, sin pudrición, sin golpes, sin rajaduras y sin daño por insectos. Parámetros de calidad aproximados: Humedad: 90 – 93%, Fibra: 1 – 2%, Frutos limpios y sin residuos visibles, Libre de tierra, piedras u otras materias extrañas. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Ausencia de sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos o muertos, pelos, excretas de roedor y cualquier material extraño, de acuerdo con las BPM.
Empaque y rotulado	Empacado en canastillas plásticas o cajas grado alimenticio, limpias, resistentes y debidamente rotuladas con nombre del producto, lote, fecha de empaque y proveedor.
Presentación	Sobre x 20 GR
cantidad en total	100 und



Nombre del producto	PEPINO
Código UNSPSC	10151500
Calidad – Normatividad	CXC 53-2003: Código internacional del Codex para frutas y hortalizas frescas
Generalidades	El pepino (<i>Cucumis sativus</i> L.) es una hortaliza de alto contenido de agua, rica en fibra, vitaminas A, C y del complejo B, además de minerales como potasio, calcio y fósforo. Se caracteriza por presentar frutos alargados, de color verde uniforme, pulpa firme y sabor fresco característico. Es ampliamente utilizado en la alimentación humana en preparaciones frescas como ensaladas y jugos. Debe encontrarse fresco, limpio, firme y libre de daños mecánicos o signos de deterioro.



Requisitos específicos	El pepino debe presentar color verde uniforme característico de la variedad, libre de olores extraños producidos por fermentación, mohos o mala conservación. Debe presentar frutos enteros, sanos, firmes, sin pudrición, sin golpes, sin rajaduras y sin daño por insectos. Parámetros de calidad aproximados: Humedad: 94 – 96%, Fibra: 1 – 2%, Frutos limpios y sin residuos visibles, Libre de tierra, piedras u otras materias extrañas Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Ausencia de sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos o muertos, pelos, excretas de roedor y cualquier material extraño, de acuerdo con las BPM.
Empaque y rotulado	Empacado en canastillas plásticas o cajas grado alimenticio, limpias, resistentes y debidamente rotuladas con nombre del producto, lote, fecha de empaque y proveedor.
Presentación	Sobre x 20 GR
cantidad en total	100 und



Nombre del producto	ZAPALLO
Código UNSPSC	10151500
Calidad – Normatividad	CXC 53-2003: Código internacional del Codex para frutas y hortalizas frescas
Generalidades	El zapallo (<i>Cucurbita moschata</i> L.) es una hortaliza de alto valor nutricional, rica en carbohidratos, fibra, vitaminas A y C, además de minerales como potasio, fósforo y calcio. Se caracteriza por presentar frutos de tamaño variable, forma redonda u ovalada, cáscara dura de color verde, amarillo o anaranjado según la variedad, pulpa firme y sabor dulce característico. Es ampliamente utilizado en la alimentación humana en sopas, purés y diversas preparaciones. Debe encontrarse fresco, limpio, firme y libre de daños mecánicos o signos de deterioro.



Requisitos específicos	El zapallo debe presentar color uniforme característico de la variedad, libre de olores extraños producidos por fermentación, mohos o mala conservación. Debe presentar frutos enteros, sanos, firmes, sin pudrición, sin golpes, sin rajaduras y sin daño por insectos. Parámetros de calidad aproximados: Humedad: 85 – 90%, Fibra: 2 – 3%, Frutos limpios y sin residuos visibles, Libre de tierra, piedras u otras materias extrañas. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Ausencia de sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos o muertos, pelos, excretas de roedor y cualquier material extraño, de acuerdo con las BPM.
Empaque y rotulado	Empacado en canastillas, costales o cajas grado alimenticio, limpias, resistentes y debidamente rotuladas con nombre del producto, lote, fecha de empaque y proveedor.
Presentación	Sobre x 10 GR
cantidad en total	100 und



Nombre del producto	CILANTRO PATIMORADO
Código UNSPSC	10151800
Calidad – Normatividad	CXC 53-2003: Código internacional del Codex para frutas y hortalizas frescas
Generalidades	El cilantro patimorado (<i>Coriandrum sativum</i> L.) es una hortaliza aromática de alto valor nutricional, rica en vitaminas A, C y K, además de minerales como calcio, hierro y potasio. Se caracteriza por presentar hojas verdes frescas y tallos con tonalidad morada característica de la variedad patimorada, con aroma intenso y sabor típico. Es ampliamente utilizado en la alimentación humana como condimento y complemento en diversas preparaciones. Debe encontrarse fresco, limpio, tierno y libre de daños mecánicos o signos de deterioro.



Requisitos específicos	El cilantro debe presentar color verde uniforme en hojas y tonalidad morada en el tallo, característico de la variedad patimorado, libre de olores extraños producidos por contaminación, mohos o mala conservación. Debe presentar hojas frescas, tiernas, sin marchitez, sin pudrición y sin daño por insectos. Parámetros de calidad aproximados: Humedad: 85 – 90%, Fibra: 2 – 3%, Libre de tierra, piedras u otras materias extrañas, Hojas limpias y sin residuos visibles Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Ausencia de sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos o muertos, pelos, excretas de roedor y cualquier material extraño, de acuerdo con las BPM.
Empaque y rotulado	Empacado en atados, bolsas o canastillas plásticas grado alimenticio, limpias, resistentes y debidamente rotuladas con nombre del producto, lote, fecha de empaque y proveedor.
Presentación	Sobre x 5 GR
cantidad en total	100 und



Nombre del producto	MAIZ AMARILLO DURO ICA V109
Código UNSPSC	10151509
Calidad – Normatividad	CXS 155-1985: Norma internacional Codex para maíz en grano
Generalidades	El maíz amarillo duro ICA V109 (<i>Zea mays</i> L.) es un cereal de alto valor energético, rico en carbohidratos, fibra, vitaminas del complejo B y minerales como fósforo, magnesio y hierro. Se caracteriza por presentar granos duros, de color amarillo intenso, uniformes, de buen tamaño y textura firme. Es ampliamente utilizado en la alimentación humana para la preparación de diferentes productos alimenticios. Debe encontrarse seco, limpio, sano y libre de daños mecánicos o deterioro.



Requisitos específicos	El maíz amarillo duro debe presentar color amarillo uniforme característico de la variedad ICA V109, libre de olores extraños producidos por humedad, fermentación, mohos o mala conservación. Debe presentar granos enteros, sanos, secos, sin infestación de insectos y sin presencia de impurezas. Parámetros de calidad aproximados: Humedad máxima: 14%, Proteína mínima: 8%, Impurezas: máximo 2 % , Granos partidos o dañados: máximo 5 % Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Ausencia de sustancias tóxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos o muertos, pelos, excretas de roedor y cualquier material extraño, de acuerdo con las BPM.
Empaque y rotulado	Empacado en sacos o bultos de polipropileno o polietileno grado alimenticio, limpios, resistentes y debidamente rotulados con nombre del producto, lote, fecha de empaque y proveedor.
Presentación	Paquete x 1000 GR
Cantidad total	100 und

(Firma del proponente o de su Representante Legal)



NOMBRE DEL PROPONENTE PERSONA NATURAL O JURÍDICA

NIT DE LA PERSONA JURÍDICA (SI APLICA)

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL (SI APLICA)

C.C. DEL REPRESENTANTE LEGAL O DE LA PERSONA NATURAL

Carrera 6 con Calle 22 N – Edificio de Obras Públicas Departamentales
Popayán- Cauca

sdesarrolloagro@cauca.gov.co

www.cauca.gov.co

   @GobCauca