



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 1		
ACEITE		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
ACEITES VEGETALES O DE PLANTAS COMESTIBLES		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50151513		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	15	(50150000) Aceites y grasas comestibles
Clases	15	(50151500) Grasas y aceites comestibles
Productos	13	(50151513) Aceites vegetales o de plantas comestibles
UNIDAD DE MEDIDA		
Litro		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Variedad	Aceite extraído de las semillas de girasol, es el aceite graso obtenido de las semillas o frutos de girasol sometidos a procedimientos de extracción, mecánicos o por solventes y solo contiene elementos propios de las semillas. El aceite de girasol es el aceite no volátil comprimido, se utiliza comúnmente en los alimentos como aceite para freír y en formulaciones cosméticas como un emoliente.	Frasco de litro, en recipiente plástico con tapa.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Composición	El aceite de girasol está compuesto principalmente de ácidos grasos poliinsaturados y monoinsaturados saludables, pero menos estable. La farmacopea Británica enumera el siguiente perfil: El ácido palmítico: 4-9% Acido esteárico: 1-7% Ácido oleico: 14-40% El Ácido linoleico 48-74%	No debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas.
Características	El aceite debe cumplir con la normatividad en cuanto a otulación, lote y con buenas fechas de vencimiento.	Envases con etiqueta legible, sin abolladuras
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Fecha de elaboración reciente con fecha de vencimiento superior a dos años		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 2		
ACEITE DE OLIVA		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
ACEITES VEGETALES O DE PLANTAS COMESTIBLES		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50151513		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos, Bebidas y Tabaco
Familias	15	(50150000) Aceites y grasas comestibles
Clases	15	(50151500) Grasas y aceites vegetales comestibles
Productos	13	(50151513) Aceites vegetales o de plantas comestibles
UNIDAD DE MEDIDA		
Litro		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Aceite de Color Verde esmeralda aunque puede ir de claro a medio. Textura delicada al paladar Olor característico a fruta	Aceite de oliva refinado es el aceite obtenido de oliva virgen cuyas características organolépticas lo hacen inadecuado para el consumo en su estado natural se obtiene por métodos de refinado que no alteran la estructura glicérica inicial. El proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste de refinado, lavado, blanqueo, desodorización, filtración y envase	Almacenamiento: Para una buena conservación, es necesario proteger de la luz en recipiente bien lleno y bien cerrado, manteniéndolo en lugar fresco y seco Almacenamiento: Lugares ventilados, frescos y secos separados de las zonas de trabajo. Lejos de fuentes de calor e ignición (y de la acción directa de los rayos solares). Separado de materiales incompatibles. Rotular los recipientes adecuadamente.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Aspecto: Líquido brillante a la temperatura de 20°C (filtrado). Color: Amarillo o verdoso Olor: Característico débil Solubilidad: Poco soluble en alcohol, miscible en cloroformo, éter y éter de petróleo. Densidad relativa: 0,913 g/ml	El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al interior del país. El registro sanitario debe estar vigente, tanto al momento de la negociación, como al momento de la entrega del producto. El producto debe cumplir con todas las especificación es establecidas en su registro sanitario. Frasco por 1000 cm3	El aceite refinado de oliva no debe contener sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto no debe presentar mezcla con otros aceites y grasas. El aceite de oliva debe tener aspecto limpio a 25°C, debe tener color, olor y sabor característico. El aceite de oliva debe estar libre de rancidez de materiales extraños de sustancias empleadas en su extracción y refinación.



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima

		Apariencia líquido transparente y libre de cuerpos extraños. El producto no debe presentar roturas en su empaque
GARANTÍA		FOTOGRAFÍA
Fecha de elaboración reciente con fecha de vencimiento superior a dos años.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 3		
ARROZ		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
GRANO DE CEREAL		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50221101		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) alimentos bebidas y tabaco
Familias	22	(50220000) Cereales y legumbres
Clases	11	(50221100) Cereales
Productos	01	(50221101) Grano de cereal
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Arroz	Llamado también arroz blanco o elaborado, es el grano entero procedente de cualquier variedad de la especie <i>Oryza sativa L</i> , al cual se le ha removido la cáscara, los embriones y el pericarpio o cutícula, en un procesamiento normal del arroz en cáscara (grano que la ha mantenido después de la trilla).	Empaque rotulado con registro Invima y normatividad vigente,
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Características	Empaque en presentación en bolsa de kilo. El arroz deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. No deberá contener insectos o sus huevos; granos mohosos, germinados, picados, sucios; y, olores o sabores extraños, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos.	Debe ser almacenado en bodegas ventiladas a temperatura ambiente y lejos de fuentes de agua o calor excesivo. No debe ser almacenada junto con productos químicos, tóxicos o productos para control de plagas.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Fecha de elaboración reciente con fecha de vencimiento superior a dos años		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 4		
ATUN EN LATA		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
PESCADO FRESCO		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50121538		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	12	(50120000) Pescados y mariscos
Clases	15	(50121500) Pescado
Productos	38	(50121539) Pescado fresco
UNIDAD DE MEDIDA		
LATA		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Lomo de atun	Libre de microorganismos viables que sean perjudiciales a la salud pública y sustancias tóxicas producidos por estos, así como de microorganismos sin relevancia en cuanto a la salud pública, capaces de reproducirse en el alimento bajo las condiciones normales de almacenamiento y distribución no refrigeradas	Empaque ya etiquetado es puesto en cartones apropiados para este fin. Lata por 160 gr. Escurredo. rotulado con registro Invima y normatividad vigente
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Características	Empaque enlatado bajo norma específica. El atún deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. No deberá contener insectos o sus huevos; hongos o abolladuras en su empaque, no debe estar sucios; y, con olores o sabores extraños, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos.	Debe ser almacenado en bodegas ventiladas a temperatura ambiente y lejos de fuentes de agua o calor excesivo. No debe ser almacenada junto con productos químicos, tóxicos o productos para control de plagas.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Plazo de durabilidad mínima estimada por el fabricante y requisitos de conservación hasta su consumo: 4 años en lugar fresco y seco		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 5		
AZÚCAR		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
AZUCARES NATURALES O PRODUCTOS ENDULZANTES		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50161509		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos, bebidas y tabaco
Familias	16	(50160000) Chocolates, azucares, edulcorantes y productos de confitería
Clases	15	(50161500) Chocolates, azucares, edulcorantes productos
Productos	09	(50161509) Azucares naturales o productos endulzantes
UNIDAD DE MEDIDA		
Arroba		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Azúcar	El azúcar refinado es el extracto puro de azúcar, es decir, sacarosa. Un disacárido compuesto de dos moléculas, una de glucosa y otra de fructosa, procedente de la caña de azúcar o de la remolacha.	El producto debe almacenarse en un lugar seco, aislado de humedad y materiales que puedan transferir sabor y olor. Evitar dejar el producto expuesto al ambiente una vez abierto. Vida útil: 1 año a 30 °C +/- 2°C y Humedad Relativa de 60% +/- 5%. A mayor temperatura y humedad, puede presentarse aterroramiento.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Saco de polipropileno laminado con papel liner de 1 arroba (12,5 KG). Debe llevar impresa la fecha de producción y fecha de vencimiento. La arroba debe venir empacado por libras	El producto debe estar en óptimas condiciones con su respectiva fecha de vencimiento sin rastro de humedad o de que fue manipulado anteriormente. No debe ser reembasado, su empaquetadura por libra debe ser desde el origen de la fábrica.	El producto no debe presentar bolsas rotas, ni daños en el saco externo del bulto.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Mínimo 24 meses de vida útil		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 6		
PESCADO BAGRE		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
PESCADO FRESCO		
Código UNSPSC - PAA		
50121539		
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(500000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	12	(50120000) Pescados y mariscos
Clases	15	(50121500) Pescado
Productos	39	(50121539) Pescado fresco
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Bagre	Los bagres son peces de piel lisa desprovista de escamas y representados en nuestras aguas por más de veinte especies. La mayoría tiene las aletas dorsales y pectorales provistos de una espina punzante, salvo el bagre sapo que carece de toda defensa, pues ni dientes tiene.	El producto debe estar empacado al vacío y rotulado con su fecha de empaque y fecha de vencimiento se debe entregar congelado y con las condiciones sanitarias de acuerdo con la normatividad
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Presentación	El producto no presenta signos de descomposición debe estar eviscerado, Los peces siempre deben tener un olor suave y fresco. En cuanto a los ojos del pez, asegúrate de que son claros y saltones, y que la carne tenga brillo.	El producto debe ser empacado al vacío y entregado congelado y con las condiciones sanitarias de acuerdo con la normatividad
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Mínimo de empacado de 1 mes y con vida útil de 6 meses.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 7		
BOCACHICO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
PESCADO FRESCO		
Código UNSPSC - PAA		
50121539		
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	12	(50120000) Pescados y mariscos
Clases	15	(50121500) Pescado
Productos	39	(50121539) Pescado fresco
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Pescado congelado	El coporo o bocachico (<i>Prochilodus magdalenae</i>) es un pez de agua dulce y de clima tropical. Vive en ciénagas y ríos preferencialmente en tributarios laterales. Es originario de la cuenca del río Magdalena, se encuentra principalmente en el fondo, es un pez succionador.	El producto debe estar empacado al vacío y rotulado con su fecha de empaque y fecha de vencimiento se debe entregar congelado y con las condiciones sanitarias de acuerdo con la normatividad
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Pescado congelado	El producto no presenta signos de descomposición debe estar esvicerado, Los peces siempre deben tener un olor suave y fresco. En cuanto a los ojos del pez, asegúrate de que son claros y saltones, y que la carne tenga brillo.	El producto debe ser empacado al vacío y entregado congelado y con las condiciones sanitarias de acuerdo con la normatividad
GARANTÍA		FOTOGRAFÍA
Mínimo de empacado de 1 mes y con vida útil de 6 meses.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 8		
CHIVO O CORDERO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
CORDERO, MÍNIMAMENTE PROCESADO SIN ADITIVOS		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50111523		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	11	(50110000) Productos de carne y aves de corral
Clases	15	(50111500) Carne y aves de corral
Productos	23	(50111523) Cordero, mínimamente procesado sin aditivos
UNIDAD DE MEDIDA		
CORDERO DE 35 A 40 KG DE PESO		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Cordero entero	El cordero es el ejemplar animal, de menos de un año, de cualquier especie del género Ovis, en especial de la oveja doméstica; la carne de cordero, procedente de animales de entre un mes y un año de edad	Cordero de 35 a 40 kg de peso
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Cordero	El ejemplar debe estar sano, apto para el consumo humano, no presentar golpes ni fracturas,	Producto fresco de Cordero de 35 a 40 kg de peso, sin coágulos de sangre, sin desprendimientos de carne en condiciones optimas
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Producto fresco de menos un mes de sacrificado.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 9		
CREMA DE LECHE		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
PRODUCTOS DE LECHE O MANTEQUILLA DE ESTANTE		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50131702		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	13	(50130000) Productos lácteos y huevos
Clases	17	(50131700) Producto de leche y mantequilla
Productos	02	(50131702) Productos de leche o mantequilla de estante
UNIDAD DE MEDIDA		
Litro		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Crema de leche	Producto derivado lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias toxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana.	Empaque rotulado con fecha de elaboración y vencimientos mayor a 2 años con registro invima y normatividad vigente y entregado en la temperatura exigida por el fabricante.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Crema de leche en bolsa UHT	Crema de leche con porcentaje de grasa mayor al 30% empacada en tetrapack o bolsa UHT, debidamente etiquetada y de una marca reconocida. Bolsa Tetra pack por 1.000 g	Debe ser almacenado en bodegas ventiladas a temperatura ambiente y lejos de fuentes de agua o calor excesivo. No debe ser almacenada junto con productos químicos, tóxicos o productos para control de plagas.
GARANTÍA		FOTOGRAFÍA
Con fecha de vencimiento superior a un 6 mes o un año según la marca		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 10		
LECHE CONDENSADA		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
PRODUCTOS DE LECHE O MANTEQUILLA DE ESTANTE		
CÓDIGO UNSPSC - PAA		
50131702		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	13	(50130000) Productos lácteos y huevos
Clases	17	(50131700) Producto de leche y mantequilla
Productos	02	(50131702) Productos de leche o mantequilla de estante
UNIDAD DE MEDIDA		
LITRO		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
variedad	La leche condensada es leche de vaca a la que se le ha extraído agua y agregado azúcar , lo que resulta en un producto espeso y de sabor dulce que puede conservarse durante varios años envasado sin refrigeración mientras no se haya abierto.	Empaque rotulado con registro invima y normatividad vigente
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Leche condensada por litro	Dulce de color cremoso; textura espesa acuosa; sabor dulce concentrado y aroma agradable empacado en presentación por 1 litro	Debe ser almacenado en bodegas ventiladas a temperatura ambiente y lejos de fuentes de agua o calor excesivo. No debe ser almacenada junto con productos químicos, tóxicos o productos para control de plagas.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Vencimiento superior a un año.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 11		
LECHE ENTERA		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
PRODUCTOS DE LECHE O MANTEQUILLA FRESCOS		
CÓDIGO UNSPSC - PAA		
50131701		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	13	(50130000) Productos lácteos y huevos
Clases	17	(50131700) Productos de leche y mantequilla
Productos	01	(50131701) Productos de leche o mantequilla frescos
UNIDAD DE MEDIDA		
Litro		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Leche entera, tratada UHT, homogeneizada y envasada asépticamente en Tetra-brik slim 1L.	La leche UAT ó UHT, contiene proteínas de alto valor biológico hidratos de carbono (lactosa,) lípidos, yodo, calcio, fosforo, vitaminas A, B12 y riboflavina con alto contenido de calcio. De marca reconocida.	El producto deberá ser elaborado, envasado, distribuido y almacenado de tal manera que se garantice como mínimo 06 (seis) meses de vida útil en óptimas condiciones generales. No se aceptarán lotes de alimentos cuya fecha de vencimiento sea inferior a 04 (cuatro) meses contados a partir de la entrega en los distintos puntos de distribución.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Bolsa *1000ml	La leche UAT ó UHT, no debe contener microorganismos capaces de proliferar en ella en las condiciones normales de almacenamiento y distribución, por lo cual, luego de una incubación en envase cerrado a 35 - 37º C durante 7 días	Bolsa de litro con registro invima y normatividad vigente
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Empacada en bolsa UHT con fecha de fabricación reciente y fecha de vencimiento mayor a 6 meses a la fecha de entrega por el proveedor.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 12		
MANTEQUILLA		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
GRASA SATURADA ANIMAL COMESTIBLE		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50151605		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	15	(50150000) Aceites y grasas comestibles
Clases	16	(50151600) Grasas y aceites animales comestibles
Productos	05	(50151605) Grasa saturada animal comestible
UNIDAD DE MEDIDA		
LIBRA		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
Mantequilla de vaca es un producto lácteo elaborado a partir de la leche de vaca. Básicamente, es la parte grasa de la leche, la cual ha sido aislada de la proteína y de los carbohidratos.		
REQUERIMIENTOS Y/O ESPECIFICACIONES		
PARAMETROS	DESCRIPCIÓN	EXIGENCIA
Mantequilla de origen animal	Mantequilla de vaca es un producto lácteo elaborado a partir de la leche de vaca. Básicamente, es la parte grasa de la leche, la cual ha sido aislada de la proteína y de los carbohidratos.	Entrega con etiqueta de registro Invima en papel aluminio en la presentación de libra conservando las indicaciones del fabricante. Que sea de una marca reconocida.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Se conservará durante la entrega a temperaturas de congelación (-18° C). Una vez descongelado, se mantendrá en refrigeración y se consumirá antes de 2 meses con una vida útil de al menos 10 meses		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 13		
MARGARINA		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
GRASAS SATURADAS DE VEGETALES O DE PLANTAS COMESTIBLES		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50151514		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	15	(50150000) Aceites y grasas comestibles
Clases	15	(50151500) Grasas y aceites vegetales comestibles
Productos	14	(50151514) Grasas saturadas de vegetales o de plantas comestibles
UNIDAD DE MEDIDA		
LIBRA		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
DEFINICIÓN		
<p>mezcla de aceite vegetal comestible de alta calidad, de consistencia cremosa, color amarillo-crema y agradable aroma y sabor a mantequilla.</p> <p>Mezcla totalmente refinada y desodorizada de aceite de palma, sus fracciones y aceite de palmiste y/o sus mezclas Inter esterificadas. Agua. Emulsificantes (Monoglicéridos destilados, esteres de poli glicerol, lecitina de Soya -E471-E475-E322. Sal. Preservantes (Sorbato de Potasio y Benzoato de Sodio -E202-E211. Regulador de acidez (Ácido Citrico-E330). Antioxidantes (E320). Sabor y aroma. Colorante idéntico natural Betacaroteno (E160a).</p>		<p>Entrega con etiqueta de registro Invima en papel aluminio o papel anti grasa, en la presentación de libra conservando las indicaciones del fabricante.</p> <p>Que sea de una marca reconocida</p>
REQUERIMIENTOS Y/O ESPECIFICACIONES		
PARAMETROS	DESCRIPCIÓN	EXIGENCIA
MARGARINA	Grasa vegetal saturada: Margarina en barra mezcla de aceite vegetal comestible de alta calidad, de consistencia cremosa, color amarillo-crema y agradable aroma y sabor a mantequilla.	<p>Almacene a temperatura ambiente entre 18 y 25°C, en lugar limpio y seco, libre de olores contaminantes.</p> <p>De origen de una marca reconocida.</p>
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Libre de olores extraños con una vida útil de 10 meses con etiquetas y registro de invima.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 14		
PANELA		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
AZUCARES NATURALES O PRODUCTOS ENDULZANTES		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50161509		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos, bebidas y tabaco
Familias	16	(50160000) Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería
Clases	15	(50161500) Chocolates, azúcares, edulcorantes productos
Productos	09	(50161509) Azúcares naturales o productos endulzantes
UNIDAD DE MEDIDA		
ARROBA		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
PANELA	La panela, conocido en otros países de América Latina como piloncillo, chancaca, rapadura, dulce de rapadura o papelón, es un tipo de azúcar no refinada extraída directamente del jugo de la caña de azúcar, el cual se cuece y se solidifica hasta formar bloques granulados compactos y duros, de color marrón terroso	El producto debe almacenarse en un lugar seco, aislado de humedad y materiales que puedan transferir sabor y olor. Evitar dejar el producto expuesto al ambiente una vez abierto. Vida útil: 1 año a 30 °C +/- 2°C y Humedad Relativa de 60% +/- 5%. A mayor temperatura y humedad, puede presentarse atterronamiento.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Saco de polipropileno laminado con liner o caja de cartón). Debe llevar impresa la fecha de producción y fecha de vencimiento. Deben estar en presentación de unidad por kilo	El producto debe estar en óptimas condiciones con su respectiva fecha de vencimiento.	El producto no debe presentar bolsas rotas ni daños en el saco externo del bulto.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Mínimo 6 meses de vida útil		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 15		
PAPEL ALUMINIO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
PAPEL ALUMINIO PARA ENVOLVER ALIMENTOS		
CÓDIGO UNSPSC - PAA		
48102108		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	48	(48000000) Maquinaria, Equipo y Suministros para la industria de Servicios
Familias	10	(48100000) Equipos de servicios de alimentación para instituciones
Clases	21	(48102100) Suministros y equipos de manipulación y almacenamiento
Productos	08	(48102108) Papel aluminio para envolver alimentos
UNIDAD DE MEDIDA		
ROLLO POR 100 METROS		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.	Papel Aluminio x 100m, es un papel especial para envolver alimentos para conservar o para cocciones y hornear	Empaque en buen estado sin rupturas ni golpes.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Papel de envoltura no toxica que mantiene el sabor, la frescura y la humedad de todos los alimentos. Rollo x 100 Mts	Fabricada con equipos de alta tecnología que permite la cocción al horno	Empaque en buen estado sin roturas ni golpes Rollo por 100 metros
GARANTÍA		FOTOGRAFÍA
Se certifica que el material suministrado, bajo las condiciones adecuadas de almacenamiento, que incluyen entre otras protecciones a la luz directa, alejados de productos químicos y humedad, no tiene fecha de vencimiento		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 16		
PAPEL VINIPEL O FILM		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
PAPEL PLASTICO PARA ENVOLVER ALIMENTOS		
CÓDIGO UNSPSC - PAA		
48102109		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	48	(48000000) Maquinaria, Equipo y Suministros para la industria de servicios
Familias	10	(48100000) Equipos de servicios de alimentación para instituciones
Clases	21	(48102100) Suministros y equipo de manipulación y almacenamiento
Productos	09	(48102109) Papel plástico para envolver alimentos
UNIDAD DE MEDIDA		
ROLLO POR 200 METROS		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.	Papel Vinipel x200m transparente, es una película de polipropileno	Empaque en buen estado sin roturas ni golpes
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Papel de envoltura autosellante de grado alimenticio, no toxica que mantiene el sabor la frescura y la humedad de todos los alimentos. Color: TRANSPARENTE. Rollo x 200 Mts	Papel plástico para envoltura de alimentos	Empaque en buen estado sin roturas ni golpes Rollo por 200 metros
GARANTÍA		FOTOGRAFÍA
Se certifica que el material suministrado, bajo las condiciones adecuadas de almacenamiento, que incluyen entre otras protecciones a la luz directa, alejados de productos químicos y humedad, no tiene fecha de vencimiento		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 17		
PIRAROCÚ		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
PESCADO FRESCO		
Código UNSPSC - PAA		
50121539		
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	12	(50120000) Pescados y mariscos
Clases	15	(50121500) Pescado
Productos	39	(50121539) Pescado fresco
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Pescado congelado	El paiche, pirarucu o arapaima (Arapaima gigas) es una especie de pez osteoglosiforme de la familia Arapaimidae. Es el segundo pez de agua dulce más grande del mundo, después del esturión beluga (Huso huso). El término pirarukú deriva del tupí-guaraní pirá, que significa 'pez'.	El producto debe ser empacado al vacío y entregado congelado y con las condiciones sanitarias de acuerdo con la normatividad
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Pescado congelado	El producto debe estar eviscerado, no presenta signos de descomposición, Los peces siempre deben tener un olor suave y fresco. En cuanto a los ojos del pez, asegúrate de que son claros y saltones, y que la carne sea firme, la piel sin escamas y brillante.	El producto debe ser empacado al vacío y entregado congelado y con las condiciones sanitarias de acuerdo con la normatividad Con fecha de caducidad posterior a 6 meses de entregado por el proveedor.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Contar con fechas de empackado y de vencimiento, debe estar congelado al momento de la entrega y conservarse en cadena de frio.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 18		
QUESO COSTEÑO O PRENSADO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
QUESO NATURAL		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50131801		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	13	(50130000) Productos lácteos y huevos
Clases	18	(50131800) Queso
Productos	01	(50131801) Queso natural
UNIDAD DE MEDIDA		
LIBRA		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
DEFINICIÓN		
<p>Queso fresco elaborado con leche bovina normalmente no pasteurizada, no ácido, de alta salinidad, es prensado, por lo que su porcentaje de humedad es bajo. El queso costeño es uno de los quesos más tradicionales y de bastante aplicación en la gastronomía de Colombia.</p>		<p>Posee una textura semidura, de sabor característico salado entre moderado y fuerte, posee una apariencia externa de color crema, con una superficie irregular con ojos y sin corteza, en su apariencia interna se evidencia una textura abierta, que no se desbarata al frotarlo con los dedos.</p>
REQUERIMIENTOS Y/O ESPECIFICACIONES		
PARAMETROS	DESCRIPCIÓN	EXIGENCIA
QUESO COSTEÑO O TIPO PRENSADO	<p>Producto a base de leche, Sal, cuajo, cultivo láctico, de queso semiduro y semigraso, rallado, envuelto en bolsa plástica, perseverantes y libre de impurezas. - Color blanco</p> <p>Producto embalado en plástico, compuesto únicamente por el producto del mismo grado de calidad</p>	<p>Presentación empacada de una libra, en envoltura plástica, sin olores extraños o propagación de hongos, debe estar en la temperatura exigida por el fabricante.</p>
GARANTÍA		FOTOGRAFÍA
<p>En la entrega debe tener una vida útil de 6 meses para su uso, se recibirá con la temperatura requerida por el fabricante.</p>		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 19		
QUESO CUAJADA		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
QUESO NATURAL		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50131801		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	13	(50130000) Productos lácteos y huevos
Clases	18	(50131800) Queso
Productos	01	(50131801) Queso natural
UNIDAD DE MEDIDA		
LIBRA		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
DEFINICIÓN		
Queso fresco elaborado con leche bovina normalmente no pasteurizada, no ácido, de alta salinidad, es prensado, por lo que su porcentaje de humedad es bajo. El queso costeño es uno de los quesos más tradicionales y de bastante aplicación en la gastronomía de Colombia.		Posee una textura semidura, de sabor característico salado entre moderado y fuerte, posee una apariencia externa de color crema, con una superficie irregular con ojos y sin corteza, en su apariencia interna se evidencia una textura abierta, que no se desbarata al frotarlo con los dedos.
REQUERIMIENTOS Y/O ESPECIFICACIONES		
PARAMETROS	DESCRIPCIÓN	EXIGENCIA
QUESO CUAJADA	Producto a base de leche, Sal, cuajo, cultivo láctico, de queso semiduro y semigraso, rallado, envuelto en bolsa plástica, perseverantes y libre de impurezas. - Color blanco Producto embalado en plástico, compuesto únicamente por el producto del mismo grado de calidad	Presentación empacada de una libra, en envoltura plástica, sin olores extraños o propagación de hongos, debe estar en la temperatura exigida por el fabricante.
GARANTÍA		FOTOGRAFÍA



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

En la entrega debe tener una vida útil de 6 meses para su uso, se recibirá con la temperatura requerida por el fabricante.





Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 20		
QUESO DOBLE CREMA		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
QUESO PROCESADO		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50131802		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	13	(50130000) Productos lácteos y huevos
Clases	18	(50131800) Queso
Productos	02	(50131802) Queso procesado
UNIDAD DE MEDIDA		
LIBRA		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
DEFINICIÓN		
<p>El queso doble crema es un queso fresco ácido, no madurado, de pasta semicocida e hilada, elaborado con leche de vaca, cuajo y sal; su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara</p>		<p>Su presentación debe ser en empaque al vacío y en cantidades descritas de una libra para su entrega, debe estar en buenas condiciones libre de microorganismos u olores extraños que comprometan su inocuidad.</p>
REQUERIMIENTOS Y/O ESPECIFICACIONES		
PARAMETROS	DESCRIPCIÓN	EXIGENCIA
Queso entero doble crema.	<p>Producto a base de leche, Sal, cuajo, cultivo láctico, de queso semiduro y semigraso, rallado, envuelto en bolsa plástica, perseverantes y libre de impurezas. - Color blanco</p> <p>Producto embalado en plástico, compuesto únicamente por el producto del mismo grado de calidad</p>	<p>Su presentación debe ser en empaque al vacío y en cantidades descritas de una libra para su entrega, debe estar en buenas condiciones libre de microorganismos u olores extraños que comprometan su inocuidad. Su empaque no debe estar roto o inflado en la temperatura correcta y solicitada por su fabricante.</p>
GARANTÍA		FOTOGRAFÍA
<p>Producto fresco y de excelente calidad con una vida útil de al menos 6 meses debidamente empacado en libras,</p>		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 21		
QUESO DOBLE CREMA TAJADO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
QUESO DOBLE CREMA TAJADO		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50131802		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos, Bebidas y Tabacos
Familias	13	(50130000) Productos lácteos
Clases	18	(50131800) Quesos
Productos	02	(50131802) Queso procesado
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
QUESO DOBLE CREMA TAJADO	El queso doble crema es un queso fresco ácido, no madurado, de pasta semi cocida e hilada, elaborado con leche de vaca, cuajo y sal; su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara	Empaque plástico empacado al vacío y rotulado con registro Invima y normatividad vigente con las especificaciones de conservación para salvaguardar su inocuidad.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Características	Empaque en bolsa de libra rotulado y empaquetado en presentación de queso tajado para consumo. deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. No deberá contener insectos o sus huevos; granos mohosos, germinados, picados, sucios; y, olores o sabores extraños, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos.	Debe ser almacenado en bodegas ventiladas a temperatura ambiente y lejos de fuentes de agua o calor excesivo. No debe ser almacenada junto con productos químicos, tóxicos o productos para control de plagas.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Producto fresco y de excelente calidad con una vida útil de al menos 6 meses debidamente empacado en libras,		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 22		
QUESO PARMESANO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
QUESO PROCESADO		
CÓDIGO UNSPSC - PAA		
50131802		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	13	(50130000) Productos lácteos y huevos
Clases	18	(50131800) Queso
Productos	02	(50131802) Queso procesado
UNIDAD DE MEDIDA		
Bolsa x 250 gr		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
variedad	<p>Producto a base de leche, Sal, cuajo, cultivo láctico, de queso semiduro y semigraso, rallado, envuelto en bolsa plástica, perseverantes y libre de impurezas. - Color blanco</p> <p>Producto embalado en plástico, compuesto únicamente por el producto del mismo grado de calidad</p>	<p>Tiene una Materia Grasa: de entre 28% y 32% dependiendo de la maduración que puede durar entre 1 y cuatro años.</p> <p>Hasta los 18 meses el queso parmesano presenta unos suaves olores florales que se acentúan a partir de los 22 meses, convirtiéndose en olores especiados.</p>
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Queso parmesano rallado *250 gramos	Queso de marca reconocida con empaque de plástico de grado alimenticio de cierre hermético tipo si-plock no muestra presencia de hongos o microorganismos que puedan poner en riesgo la inocuidad del producto.	Las condiciones de almacenamiento en las diferentes instalaciones deben en una temperatura adecuada. En este caso en refrigerado o sin corrientes de aire.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Empaque plástico en presentaciones de 250 g con cierre hermético y cumpliendo sus especificaciones de fábrica, y temperatura requerida.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 23		
SAL MARINA		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
ALIMENTOS BEBIDAS Y TABACO.		
CÓDIGO UNSPSC - PAA		
50171832		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	17	(50170000) Condimentos y conservas
Clases	15	(50171500) hierbas y especias
Productos	51	(50171551) sal de mesa
UNIDAD DE MEDIDA		
kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Variedad	Partiendo del agua del mar y mediante un proceso de precipitación se obtiene el cloruro sódico. La sal se lava y limpia de impurezas,	Empaque rotulado con registro invima y normatividad vigente
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Características	sal marina yodada refinada presentación 800gr	Debe ser almacenado en bodegas ventiladas a temperatura ambiente y lejos de fuentes de agua o calor excesivo. No debe ser almacenada junto con productos químicos, tóxicos o productos para control de plagas. Caducidad de 18 meses desde la fabricación.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Fecha de vencimiento posterior a la entrega de un año.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 24		
SALSA DE SOYA		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
SALSA SOYA		
CÓDIGO UNSPSC - PAA		
50172001		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	17	(50170000) Condimentos y conservas
Clases	20	(50172000) Productos de frijol de soya fermentados
Productos	01	(50172001) Salsa soya
UNIDAD DE MEDIDA		
Litro		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Salsa de soya	La salsa soya es conocida también como salsa china, es un condimento producido al fermentar semillas de soya con los hongos aspergillus.	Empaque rotulado con registro Invima y normatividad vigente, en presentación de un litro.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Salsa soya por litro	Empaque plástico sellados herméticamente. Salsa soya presentación en 1 litro Rotulado que cumpla con los requisitos	Debe ser almacenado en bodegas ventiladas a temperatura ambiente y lejos de fuentes de agua o calor excesivo. No debe ser almacenada junto con productos químicos, tóxicos o productos para control de plagas.
GARANTÍA		FOTOGRAFÍA
Vida útil al momento de entrega de al menos 1 año para su consumo.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 25		
CONEJO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
CONEJO MÍNIMAMENTE PROCESADO SIN ADITIVOS		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50111537		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	11	(50110000) Productos de carne y aves de corral
Clases	15	(50111500) Carne y aves de corral
Productos	37	(50111537) Conejo mínimamente procesado sin aditivos
UNIDAD DE MEDIDA		
Unidad		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Conejo en canal	La canal conejo se define como el peso en frío del cuerpo del animal sacrificado, desollado, sangrado y eviscerado, entero o dividido por la mitad de forma longitudinal	Conejo de procedencia de granja certificada con registro de empackado y vencimiento
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Conejo empacado al vacío	Conejo sin piel, empacada al vacío, el empaque no presenta aire en su interior, debe estar completamente congelada sin presencia de coágulos de sangre o sustancias extrañas.	Conejo que cumpla con los parámetros de calidad y frescura.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Empacado al vacío, en presentación congelado al momento de la entrega.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 26		
CAMARÓN CRUDO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
MARISCOS CONGELADOS		
Código UNSPSC - PAA		
50121612		
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	12	(50120000) Pescados y mariscos
Clases	16	(50121600) Marisco fresco
Productos	12	(50121612) Mariscos congelados
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Camarón Tigre	Crustáceo marino decápodo de pequeño tamaño, muy parecido a la gamba, pero de cuerpo comprimido lateralmente y antenas muy largas; hay varias especies, generalmente de color casi transparente; abunda en el Atlántico, el Mediterráneo y el Pacífico; su carne es comestible y muy apreciada	El producto debe ser empacado al vacío y entregado congelado y con las condiciones sanitarias de acuerdo a la normatividad
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Camarón empacado al vacío	Camarones sin la piel y la cabeza conservando el tracto dorsal sin intestinos que se han cortado por el lomo y a los que se han quitado el tracto dorsal al menos hasta el último segmento próximo a la cola. El 95% del contenido de camarón del producto deberá estar constituido por camarones y el 5% de agua para su congelación, en presentaciones de 1 kilo por empaque.	Vida útil 24: meses Presentación comercial: Congelado empacado al vacío con Método de conservación: Congelación Conservación a -18°C Consumo preferente 24 meses desde su envasado
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Empaque de fabricación de 3 meses a su entrega por el proveedor.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 27		
PIERNA DE CERDO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
CERDO MÍNIMAMENTE PROCESADO SIN ADITIVOS		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50111514		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	11	(50110000) Productos de carne y aves de corral
Clases	15	(50111500) Carne y aves de corral
Productos	14	(50111514) Cerdo mínimamente procesado sin aditivos
UNIDAD DE MEDIDA		
Libra		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Pieza de Cerdo	La pierna de cerdo es un corte valioso por su versatilidad y su rendimiento, se encuentra en la parte trasera del porcino y va desde la rodilla hasta el tobillo. La pierna de cerdo tiene una textura firme, pero jugosa, es distinguida por su sabor	Cerdo de procedencia de granja certificada, con registro Invima.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Pierna de cerdo empacada al vacío	Pierna de cerdo sin piel y sin hueso, empacada al vacío, el empaque no presenta aire en su interior, debe estar completamente congelada.	Cerdo que cumpla con los parámetros de calidad y frescura.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Empaque al vacío congelado al momento de la entrega con fecha de empaque y de vencimiento.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 28		
JAMÓN		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
CARNE PROCESADA CON ADITIVO		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50112005		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	11	(50110000) Productos de carnes y aves de corral
Clases	20	(50112000) Carnes procesadas y preparadas
Productos	05	(50112005) Carne procesada con aditivo
UNIDAD DE MEDIDA		
Libra		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Jamón de cerdo	Pierna trasera de cerdo, agua, proteína de soya, sal yodada, lactato sódico, azúcar, fosfato de sodio, carragenina, condimentos, eritorbato, sorbato de sodio, nitrito de sodio, ácido carmínico, caseinato de sodio y ahumado natural. Es un producto cárnico salado madurado, preparado con pierna de cerdo orgánico	Selección y sanitización de la carne, salado, reposo, oreado, envuelto, madurado, rebanado, empacado y etiquetado
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Jamón de cerdo empacado al vacío por 500 gramos	Jamón de cerdo empacado al vacío por 500 gramos color rosa, cortado en laminas	Producto rotulado que cumpla con los requisitos del Invima y normatividad vigente Empacado al vacío,
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Empacado al vacío con fecha de vencimiento posterior a 6 meses para su uso		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 29		
MIX DE MARISCOS		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
MARISCOS CONGELADOS		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50121612		
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	12	(50120000) Pescados y mariscos
Clases	16	(50121600) Marisco fresco
Productos	12	(50121612) Mariscos congelados
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Mixtura de mariscos	Mixtura de mariscos es un producto cocido o pre cocido elaborado a base de varias especies de mariscos, camarones, almejas en su concha, pescado picados en trozos, entre otros que sean aptos para el consumo; el producto debe estar congelados.	El envasado debe ser en bolsa de polietileno diseñada para el tipo de producto. Cada envase debe estar rotulado con la siguiente información mínima: Producto, Especie, fecha de elaboración, forma de consumo.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Mixtura de mariscos	Debe ser empacado en materia inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. En el rótulo del producto se debe establecer las instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos.	El producto debe ser entregado congelado con sus rótulos y fechas de empaquetado y vencimiento.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Vida útil de 6 meses para su consumo posterior a la fecha de entrega por el proveedor.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 30		
POLLO EN CANAL		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
POLLO MÍNIMAMENTE PROCESADO SIN ADITIVOS		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50111515		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	11	(50110000) Productos de carne y aves de corral
Clases	15	(50111500) Carne y aves de corral
Productos	15	(50111515) Pollo mínimamente procesado sin aditivos
UNIDAD DE MEDIDA		
LIBRA		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Pollo en Canal de 3 a 4 libras	El pollo debe estar entero sin sus vísceras el color debe ser rosado pálido o amarillo dependiendo de su alimentación libre de manchas, golpes o fracturas Con un olor fresco sin viscosidad, huevos de gusanos o moscas, no debe presencias marcas de hongos o descomposición.	Pollo fresco de 3 a 4 libras procedencia de granja certificada embalado en cajas o canastillas para su transporte por medio de estibas, el producto debe ser entregado congelado y que sea de una empresa reconocida.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Características	La pieza debe estar empacado al vacío o empaque plástico individual con su información de lote y debe cumplir con las normas de higiene	Pollo que cumpla con los parámetros de calidad y frescura. Entregado a temperatura congelado sin olores extraños.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Pollo empacado fresco y entregado congelado al momento de la entrega, con vida útil posterior de 6 meses.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 31		
TOCINETA		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
CARNE PROCESADA CON ADITIVO		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50112005		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	11	(50110000) Productos de carnes y aves de corral
Clases	20	(50112000) Carnes procesadas y preparadas
Productos	05	(50112005) Carne procesada con aditivo
UNIDAD DE MEDIDA		
Libra		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Tocineta ahumada	Carne de cerdo, agua, sal yodada, fécula de papa, dextrosa, fosfato de sodio, garrofin, xantana, sabor tocino, sabor maple, sabor humo, carragenina, citrato, ascorbato de sodio, caseinato y nitrito de sodio	Selección y sanitación de la carne, salado, reposo, oreado, envuelto, madurado, rebanado, empacado y etiquetado
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Tocineta de empaque por libra	Tocineta de marca reconocida, empacada al vacío sin golpes ni deterioro	Producto rotulado que cumpla con los requisitos del Invima y normatividad vigente. No debe estar soplado el empaque o con signos de rasgaduras o en deterioro.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Producto entregado sin perder la cadena de frio debe estar a temperatura requerida por el fabricante,		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 32		
HARINA DE TRIGO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
HARINA VEGETAL		
CÓDIGO UNSPSC - PAA		
50221301		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	22	(50220000) Productos de cereales y legumbres
Clases	13	(50221300) Harinas y productos de molinos
Productos	01	(50221301) Harina vegetal
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Composición	La harina obtenida del trigo, contiene vitamina B1, B2, niacina, ácido fólico, hierro, ácido ascórbico, amilasa y acidocarbonamida.	Empaque en bolsa de polietileno con su Registro Invima y normatividad vigente. No debe tener presencia de insectos o rasgo de moho o microorganismos presentes.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Harina de trigo todo uso	Harina de trigo por kilogramo apta para alimentos, de marca reconocida, sin presencia de microorganismos o insectos en su interior. Bolsa plástica de grado alimenticio para su empaque lejos de humedad.	Empaque Harina empacada en bolsa de kilo almacenado en lugar fresco y seco lejos de detergentes y jabones
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Producto totalmente seco sin presencia de microorganismos con vida útil de un año		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 33		
QUESO CREMA		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
PRODUCTOS DE LECHE O MANTEQUILLA DE ESTANTE		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50131802		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	13	(50130000) Productos lácteos y huevos
Clases	18	(50131800) Queso
Productos	02	(50131802) Queso procesado
UNIDAD DE MEDIDA		
TARRO X 380 g		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
DEFINICIÓN		
es un producto lácteo, fermentado no madurado, acidificado con cultivos lácticos hasta alcanzar un pH 4,3-4,8. Es fresco, blando con alto contenido de humedad, grasa y elaborado con leche entera, posee una consistencia unttable, suave y cremosa. El queso crema es un tipo de queso unttable que se obtiene al cuajar mediante fermentos lácticos una mezcla de leche y nata.		Producto empacado en tarro plástico con cubierta de aluminio conservado a temperatura requerida por el fabricante.
REQUERIMIENTOS Y/O ESPECIFICACIONES		
PARAMETROS	DESCRIPCIÓN	EXIGENCIA
QUESO CREMA PARA UNTAR	El queso crema es un tipo de queso unttable que se obtiene al cuajar mediante fermentos lácticos una mezcla de leche y nata. Debe estar empacado en presentación de 380g para su consumo.	Producto empacado en tarro plástico con cubierta de aluminio conservado a temperatura requerida por el fabricante. Cumple con las normas de registro sanitario.
GARANTÍA		FOTOGRAFÍA
		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 34		
VINO TINTO DE COCINA		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
VINO		
CÓDIGO UNSPSC - PAA		
50202203		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	20	(50200000) Bebidas
Clases	22	(50202200) Bebidas alcohólicas
Productos	03	(50202203) Vino
UNIDAD DE MEDIDA		
Botella x 750 cc		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
VINO TINTO DE ASAI	Los vinos tintos suelen tener una mayor concentración de taninos que los vinos blancos. Los taninos aportan estructura, amargor y astringencia al vino, creando una sensación de sequedad en la boca. – Acidez: La acidez es un componente clave en el vino tinto, ya que le aporta frescura y equilibrio.	Envasado en botellas de vidrio oscuro con tapa de rosca de aluminio o corcho para conservar sus propiedades organolépticas. Cuenta con etiquetas y registro Invima para su distribución.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Composición	Vino tinto de asai para consumo o implementación de preparación de alimentos	Empacado con los sellos de seguridad en cajas etiquetas conservando con etiqueta de delicado en su transporte.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Vencimiento no menor a un año		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 35		
MAYONESA		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
SALSA PARA ENSALADAS O DIPS		
CÓDIGO UNSPSC - PAA		
50171832		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	17	(50170000) Condimentos y conservas
Clases	18	(50171800) Salsas y condimentos y productos para untar
Productos	32	(50171832) Salsa para ensaladas o dips
UNIDAD DE MEDIDA		
BOLSA 1000 g		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Variedad	Producto obtenido de la emulsión de aceites vegetales comestibles, yemas de huevo, vinagre y agua; con la adición facultativa de los ingredientes citados en la Reglamentación técnico-sanitaria aplicable.	Empaque rotulado con registro Invima y normatividad vigente
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Características	Aspecto y color: emulsión homogénea de consistencia variable y de color uniforme, generalmente amarillo más o menos intenso. 02. Sabor y olor característicos, libre de presencias extrañas.	Debe ser almacenado en bodegas ventiladas a temperatura ambiente y lejos de fuentes de agua o calor excesivo. No debe ser almacenada junto con productos químicos, tóxicos o productos para control de plagas. Caducidad de 18 meses desde la fabricación.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 36		
LANGOSTA		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
MARISCOS CONGELADOS		
Código UNSPSC - PAA		
50121611		
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	12	(50120000) Pescados y mariscos
Clases	16	(50121600) Marisco fresco
Productos	11	(50121611) Mariscos congelados
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Langosta	La langosta es un invertebrado crustáceo de color, en general, rojizo con algunas franjas amarillas o marrones. Los individuos más jóvenes tienen una franja roja en la parte superior del cuerpo. Los dos pares de antenas son de color amarillo. El segundo par de antenas es más largo que el cuerpo y puede llegar a medir 80 cm. Igual que el resto de decápodos tiene 5 pares de patas marchadoras, pero sin pinzas. Su tamaño máximo es de 50 cm. Los adultos pueden llegar a pesar hasta 8 kg.	El producto debe estar en óptimas condiciones, no presentar amputaciones, ni malos olores, debe estar congelada en el momento de la entrega
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Langosta	Se pueden adquirir vivos, refrigerados o congelados dependiendo de su clase. La langosta se debe adquirir viva (más fresca). Si no es posible, lo más aconsejables son las congeladas debido a la garantía de que no ha sido interrumpida "la cadena de frío" y han sido protegidas del polvo y la manipulación excesiva.	El producto debe estar en óptimas condiciones, no presentar amputaciones preferiblemente con vida de lo contrario estar empacada al vacío y congelada para su entrega.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Producto fresco(vivo) o debe estar congelada. Para garantizar la inocuidad del producto.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 37		
PECHUGA DE POLLO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
POLLO MÍNIMAMENTE PROCESADO SIN ADITIVOS		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50111515		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	11	(50110000) Productos de carne y aves de corral
Clases	15	(50111500) Carne y aves de corral
Productos	15	(50111515) Pollo mínimamente procesado sin aditivos
UNIDAD DE MEDIDA		
kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Pechuga grande	El color de la pechuga debe ser rosado pálido o amarillo dependiendo de su alimentación, debe ser uniforme libre de manchas (sin color intenso en la piel), sin moretones o golpes en su carne.	Pechuga grande procedencia de granja certificada
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
pechuga de pollo fresca grande	Su carne puede ser blanca o rosada en función de la edad y la alimentación del animal.	Pollo que cumpla con los parámetros de calidad y frescura.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Producto congelado al momento de al entrega embalado en cajas, canastillas o estibas para su entrega con una vida útil de al menos 6 meses para su consumo sin perder la cadena de frio.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 38		
PIERNA PERNIL ENTERO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
POLLO MÍNIMAMENTE PROCESADO SIN ADITIVOS		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50111515		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	11	(50110000) Productos de carne y aves de corral
Clases	15	(50111500) Carne y aves de corral
Productos	15	(50111515) Pollo mínimamente procesado sin aditivos
UNIDAD DE MEDIDA		
kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Pierna pernil de pollo fresco	El color del pollo debe ser rosado pálido o amarillo dependiendo de la alimentación del animal, debe ser uniforme libre de manchas (sin color intenso en la piel), el color de la piel de la cloaca más intenso que el resto de la piel y la grasa un color crema brillante.	Pierna pernil de pollo fresco procedente de granja certificada, porcionado en bandejas por kilogramos para su entrega, debe este contar con la cadena de frio ya sea en refrigeración para su conservación o congelado durante el transporte.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Pierna pernil de pollo fresco con hueso.	Su carne puede ser blanca o rosada en función de la edad y la alimentación del animal.	Que cumpla con los parámetros de calidad y frescura.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Producto congelado al momento de al entrega embalado en cajas, canastillas o estibas para su entrega con una vida útil de al menos 6 meses para su consumo sin perder la cadena de frio.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 39		
LOMO FINO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
CARNE, MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50111513		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	11	(50110000) Productos de carne y aves de corral
Clases	15	(50111500) Carne y aves de corral
Productos	13	(50111513) Carne mínimamente procesado sin aditivos
UNIDAD DE MEDIDA		
KILOGRAMO		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Lomo fino entero empacado al vacío	Es el corte con más terneza en la res, es de forma cónica, alargada y aplanada de arriba hacia abajo. El Solomito, lomito o lomo fino está ubicado en el cuarto posterior del bovino.	corte de res debidamente empacado al vacío
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Corte de res empacado al vacío	El corte de res presenta color rojo, poca grasa, no presenta ningún coagulo de sangre ni viscosidad, debe tener un olor fresco, sin presencia de descomposición.	El corte debe cumplir con los parámetros de calidad y frescura.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Producto congelado al momento de la entrega embalado en cajas, canastillas o estibas para su entrega con una vida útil de al menos 6 meses para su consumo sin perder la cadena de frio.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 40		
MURILLO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
CARNE, MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50111513		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	11	(50110000) Productos de carne y aves de corral
Clases	15	(50111500) Carne y aves de corral
Productos	13	(50111513) Carne mínimamente procesado sin aditivos
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Corte entero de res empacado al vacío	Corte ubicado en la región femoro tibial de la pierna, con poca grasa externa, pero mucho tejido conectivo interno. Ideal para preparar en olla a presión por su contextura dura.	corte de res debidamente empacado al vacío
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Corte de res empacado al vacío	El corte de res presenta color rojo, poca cantidad de grasa no presenta ningún coagulo de sangre ni viscosidad, debe tener un olor fresco, sin presencia de descomposición.	El corte debe cumplir con los parámetros de calidad y frescura.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Producto congelado al momento de la entrega embalado en cajas, canastillas o estibas para su entrega con una vida útil de al menos 6 meses para su consumo sin perder la cadena de frío.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 41		
CAPÓN O MUCHACHO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
CARNE, MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50111513		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	11	(50110000) Productos de carne y aves de corral
Clases	15	(50111500) Carne y aves de corral
Productos	13	(50111513) Carne mínimamente procesado sin aditivos
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Corte de res empacada al vacío	Consiste en un corte de carne de res conocido como muchacho, bollito o capón, que tiene una contextura dura y fibrosa	corte de res debidamente empacado al vacío con sus etiquetas debidamente rotulado.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Corte de res empacado al vacío	El corte de res presenta color rojo sin grasa, no presenta ningún coagulo de sangre ni viscosidad, debe tener un olor fresco, sin presencia de descomposición.	El corte debe cumplir con los parámetros de calidad y frescura.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Producto congelado al momento de la entrega embalado en cajas, canastillas o estibas para su entrega con una vida útil de al menos 6 meses para su consumo sin perder la cadena de frio		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 42		
SOBREBARRIGA		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
CARNE, MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50111513		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	11	(50110000) Productos de carne y aves de corral
Clases	15	(50111500) Carne y aves de corral
Productos	13	(50111513) Carne mínimamente procesado sin aditivos
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
sobrebarriga	La sobrebarriga gruesa es corte proveniente de los músculos abdominales, lo que lo hace de mayor resistencia ya que debe sostener todas las vísceras dentro de la cavidad. En otros países se conoce como Rose meat, Bife de vacío Matambre o falda en Brasil. Anatómicamente la componen los músculos cutáneos y oblicuos abdominales externos se encuentra ubicado en la parte dorsal del animal, por encima de la Falda y parte de la costilla.	corte de res debidamente empacado al vacío con rótulos y etiquetas de la información del producto.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Corte de res empacado al vacío	El corte de res presenta color rojo capa de grasa blanca no presenta ningún coagulo de sangre ni viscosidad, debe tener un olor fresco, sin presencia de descomposición.	El corte debe cumplir con los parámetros de calidad y frescura.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Producto congelado al momento de la entrega embalado en cajas, canastillas o estibas para su entrega con una vida útil de al menos 6 meses para su consumo sin perder la cadena de frio		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 43		
LOMO DE CERDO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
CERDO MÍNIMAMENTE PROCESADO SIN ADITIVOS		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50111514		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	11	(50110000) Productos de carne y aves de corral
Clases	15	(50111500) Carne y aves de corral
Productos	14	(50111514) Cerdo mínimamente procesado sin aditivos
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Lomo de cerdo empacado al vacío	es 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 El lomo presenta color rosado y una capa de grasa de color blanco	Cerdo de procedencia de granja certificada
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Lomo de cerdo empacado al vacío	es 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 El lomo presenta color rosado y una capa de grasa de color blanco. No debe contener residuos de sangre malos olores, o presentar signos de descomposición.	Cerdo que cumpla con los parámetros de calidad y frescura. Este debe estar congelado para su entrega y garantizar su inocuidad.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 44		
COCHINILLO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
CERDO MÍNIMAMENTE PROCESADO SIN ADITIVOS		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50111514		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	11	(50110000) Productos de carne y aves de corral
Clases	15	(50111500) Carne y aves de corral
Productos	14	(50111514) Cerdo mínimamente procesado sin aditivos
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Cochinillo o lechón	Lechón o cochinillo es el nombre común que recibe el cerdo joven. Menor de 10 meses de su nacimiento. Este debe ser entero sin cortes, eviscerado para ser empacado al vacío en una sola pieza.	Cerdo de procedencia de granja certificada. Debe estar empacado al vacío, cumpliendo con las normas estipuladas por la ley.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Cochinillo o lechón	En general, el comercialmente llamado cerdo “blanco” es del que procede mayoritariamente toda la carne de cerdo fresca consumida en nuestro país. El cerdo no debe superar los dos meses y no más de 6,5 kg de peso	Cerdo que cumpla con los parámetros de calidad y frescura. Empacado al vacío y congelado para su conservación.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Empaque al vacío congelado y con los rótulos y etiquetas de especificación del producto.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 45		
CERDO EN CANAL		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
CERDO MÍNIMAMENTE PROCESADO SIN ADITIVOS		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50111514		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	11	(50110000) Productos de carne y aves de corral
Clases	15	(50111500) Carne y aves de corral
Productos	14	(50111514) Cerdo mínimamente procesado sin aditivos
UNIDAD DE MEDIDA		
Unidad		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Cerdo en canal completo	La Canal de cerdo es el cuerpo entero del animal sacrificado tal y como se presenta después de las operaciones de sangrado, eviscerado y desollado, entero o partido por la mitad, sin lengua, cerdas, pezuñas, órganos genitales, manteca, riñones ni diafragma.	Cerdo que cumpla con los parámetros de calidad y frescura. En una sola pieza sin congelar, refrigerado durante el transporte del alimento para su conservación.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Cerdo en canal completo	La canal porcina se define como el peso en frío del cuerpo del animal sacrificado, desollado, sangrado y eviscerado, entero o dividido por la mitad de forma longitudinal. En general, el comercialmente llamado cerdo “blanco” es del que procede mayoritariamente toda la carne de cerdo fresca consumida en nuestro país.	Cerdo que cumpla con los parámetros de calidad y frescura. Refrigerado para su transporte durante la entrega
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Cerdo en una sola pieza, en temperatura adecuada para su transporte sin olores extraños conservando su frescura sin signos de descomposición.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 46		
TILAPIA ROJA		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
PESCADO FRESCO		
Código UNSPSC - PAA		
50121539		
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	12	(50120000) Pescados y mariscos
Clases	15	(50121500) Pescado
Productos	39	(50121539) Pescado fresco
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Pescado congelado	<p>Las mojaras (Gerreidae) son una familia de peces incluida en el orden Perciformes. Se distribuyen por la mayoría de los mares tropicales, en estuarios ocasionalmente y son raras las especies de agua dulce.</p> <p>Pez marino de unos 30 o 40 cm de longitud, color rojizo, cuerpo oval, alto y comprimido, y boca protráctil armada de dientes fuertes y afilados; habita en los ríos y lagunas; su carne es comestible.</p>	El producto debe ser empacado al vacío y entregado congelado y con las condiciones sanitarias de acuerdo con la normatividad
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Pescado congelado	El producto no presenta signos de descomposición, Los peces siempre deben tener un olor suave y fresco. En cuanto a los ojos del pez, asegúrate de que son claros y saltones, y que la carne tenga brillo.	El producto debe ser empacado al vacío y entregado congelado y con las condiciones sanitarias de acuerdo con la normatividad
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Producto entregado congelado para su conservación sin signos alterados con vida útil de 6 meses a partir de la entrega		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 47		
CACHAMA		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
PESCADO FRESCO		
Código UNSPSC - PAA		
50121539		
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	12	(50120000) Pescados y mariscos
Clases	15	(50121500) Pescado
Productos	39	(50121539) Pescado fresco
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Pescado congelado	La cachama negra (Colossoma macropomum) es una especie de pez de la familia Serrasalminidae, conocida también como cherna, gamitana, tambaquí o pacú negro, originaria de la cuenca del Orinoco y de la Amazonia. Es la única especie del género Colossoma.	El producto debe ser empacado al vacío y entregado congelado y con las condiciones sanitarias de acuerdo con la normatividad
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Pescado congelado	El producto no presenta signos de descomposición, Los peces siempre deben tener un olor suave y fresco. En cuanto a los ojos del pez, asegúrate de que son claros y saltones, y que la carne tenga brillo también debe estar esvicerado	El producto debe ser empacado al vacío y entregado congelado y con las condiciones sanitarias de acuerdo con la normatividad
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Producto entregado congelado para su conservación sin signos alterados con vida útil de 6 meses a partir de la entrega		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 48		
ATUN		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
PESCADO FRESCO		
Código UNSPSC - PAA		
50121539		
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	12	(50120000) Pescados y mariscos
Clases	15	(50121500) Pescado
Productos	39	(50121539) Pescado fresco
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Pescado entero congelado	Su cuerpo es fusiforme y muy robusto. Dorso azul, flancos más claros y vientre plateado. Líneas transversales alternando con puntos claros o incoloros, que dominan en el caso de los más adultos. Dos dorsales muy juntas, la segunda más corta y alta que la primera, que contiene mayor número de espinas.	El producto debe ser empacado al vacío y entregado congelado y con las condiciones sanitarias de acuerdo con la normatividad
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Pescado congelado	El producto no presenta signos de descomposición, Los peces siempre deben tener un olor suave y fresco. En cuanto a los ojos del pez, asegúrate de que son claros y saltones, y que la carne tenga brillo. Debe estar esvicerado y congelado para su entrega.	El producto debe ser empacado al vacío y entregado congelado y con las condiciones sanitarias de acuerdo con la normatividad
GARANTÍA		FOTOGRAFÍA
Producto entregado congelado para su conservación sin signos alterados con vida útil de 6 meses a partir de la entrega		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 49		
TRUCHA		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
PESCADO FRESCO		
Código UNSPSC - PAA		
50121539		
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	12	(50120000) Pescados y mariscos
Clases	15	(50121500) Pescado
Productos	39	(50121539) Pescado fresco
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Pescado congelado	Las truchas son peces de la subfamilia Salmoninae, dentro de la familia de los salmónidos; el nombre se usa específicamente para peces de tres géneros de dicha subfamilia: Salmo, que incluye las especies del Atlántico, Oncorhynchus, que incluye las especies del [[Océano Pacífico], y Salvelinus	El producto debe ser empacado al vacío y entregado congelado y con las condiciones sanitarias de acuerdo con la normatividad
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Pescado congelado	El producto no presenta signos de descomposición, Los peces siempre deben tener un olor suave y fresco. En cuanto a los ojos del pez, asegúrate de que son claros y saltones, y que la carne tenga brillo.	El producto debe ser empacado al vacío y entregado congelado y con las condiciones sanitarias de acuerdo con la normatividad
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Producto entregado congelado para su conservación sin signos alterados con vida útil de 6 meses a partir de la entrega		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 50		
SALMÓN		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
PESCADO FRESCO		
Código UNSPSC – PAA		
50121539		
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	12	(50120000) Pescados y mariscos
Clases	15	(50121500) Pescado
Productos	39	(50121539) Pescado fresco
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Pescado congelado	Los salmones y truchas (el género Salmo) son peces marinos y de agua dulce (eurihalinos) de la familia de los salmónidos distribuidos por los océanos y mares de casi todo el mundo, con algunas especies que sólo viven en agua dulce en Europa y Asia. ² Su nombre procede del latín salmo, que es como llamaban en la antigua Roma a estos peces. ³ En cuanto a la genética son parientes cercanos de los salmones y truchas del Pacífico (el género Oncorhynchus), y tienen una anatomía similar, aunque el análisis de ADN mitocondrial ha mostrado diferencias entre estos dos géneros.	El producto debe ser empacado al vacío y entregado congelado y con las condiciones sanitarias de acuerdo con la normatividad
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Pescado congelado	El producto no presenta signos de descomposición, Los filetes de pescado siempre deben tener un olor suave y fresco., y que la carne tenga brillo. Sin viscosidad o presencia de descomposición en su carne.	El producto debe ser empacado al vacío y entregado congelado y con las condiciones sanitarias de acuerdo con la normatividad
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Producto entregado congelado para su conservación sin signos alterados con vida útil de 6 meses a partir de la entrega		

}



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 51		
LENGUADO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
PESCADO FRESCO		
Código UNSPSC - PAA		
50121539		
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	12	(50120000) Pescados y mariscos
Clases	15	(50121500) Pescado
Productos	39	(50121539) Pescado fresco
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Pescado congelado	También llamado Lengüado común. Es pescado blanco, de forma plana y de agua salada. Habita en fondos cubiertos de arena o lodo, dejando al descubierto sólo los ojos. Viven a media profundidad, sobre los 100 metros. Vive en temperaturas templadas. Se reproduce durante los meses invernales y sus huevos son pelágicos.	El producto debe ser empacado al vacío y entregado congelado y con las condiciones sanitarias de acuerdo con la normatividad
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Pescado lenguado congelado	El producto no presenta signos de descomposición, Los peces siempre deben tener un olor suave y fresco. En cuanto a los ojos del pez, asegúrate de que son claros y saltones, y que la carne tenga brillo. Piel firme sin viscosidad, sin signos de descomposición.	El producto debe ser empacado al vacío y entregado congelado y con las condiciones sanitarias de acuerdo con la normatividad
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Producto entregado congelado para su conservación sin signos alterados con vida útil de 6 meses a partir de la entrega		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 52		
RÓBALO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
PESCADO FRESCO		
Código UNSPSC - PAA		
50121539		
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	12	(50120000) Pescados y mariscos
Clases	15	(50121500) Pescado
Productos	39	(50121539) Pescado fresco
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Pescado congelado	Los robalos (familia Centropomidae con el único género Centropomus) es un grupo de peces marinos y de agua dulce incluida en el orden Perciformes. Se distribuyen por los ríos de toda América y por el océano Atlántico. ¹ Es un pez de cuerpo alargado, cubierto de escamas ásperas al tacto. Su dorso es de color café amarillento a café verdoso, con costados plateados y vientre blanco.	El producto debe ser empacado al vacío y entregado congelado y con las condiciones sanitarias de acuerdo con la normatividad
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Pescado congelado	El producto no presenta signos de descomposición, Los peces siempre deben tener un olor suave y fresco. En cuanto a los ojos del pez, asegúrate de que son claros y saltones, y que la carne tenga brillo. Piel firme sin viscosidad, sin signos de descomposición.	El producto debe ser empacado al vacío y entregado congelado y con las condiciones sanitarias de acuerdo con la normatividad
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Producto entregado congelado para su conservación sin signos alterados con vida útil de 6 meses a partir de la entrega		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 53		
PARGO ROJO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
PESCADO FRESCO		
Código UNSPSC - PAA		
50121539		
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	12	(50120000) Pescados y mariscos
Clases	15	(50121500) Pescado
Productos	39	(50121539) Pescado fresco
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Pescado congelado	<p>El pargo rojo (<i>Lutjanus campechanus</i>) es un pez de arrecife encontrado en las costas de los océanos Atlántico y Pacífico, en América. En el sur y centro de México se le conoce por el nombre común de huachinango o guachinango. En Puerto Rico se le conoce como "chillo".</p> <p>Su cuerpo es muy similar en forma a otros peces. Tiene un característico perfil, con la aleta dorsal y el cuerpo comprimido lateralmente. Tiene dientes cortos y afilados, pero carece de los caninos superiores encontrados en otros peces similares.</p> <p>Su coloración es roja ligeramente rosa, con una pigmentación intensa en el dorso. Los peces más jóvenes tienen puntos oscuros en sus costados, pero desaparecen con la edad.</p>	El producto debe ser empacado al vacío y entregado congelado y con las condiciones sanitarias de acuerdo con la normatividad
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Pescado pargo congelado	El producto no presenta signos de descomposición, Los peces siempre deben tener un olor suave y fresco. En cuanto a los ojos del pez, asegúrate de que son claros y saltones, y que la carne tenga brillo, sin signos de descomposición y esvicerados.	El producto debe ser empacado al vacío y entregado congelado y con las condiciones sanitarias de acuerdo con la normatividad
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Producto entregado congelado para su conservación sin signos alterados con vida útil de 6 meses a partir de la entrega		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 54		
LANGOSTINO CRUDO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
MARISCOS CONGELADOS		
Código UNSPSC - PAA		
50121611		
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	12	(50120000) Pescados y mariscos
Clases	16	(50121600) Marisco fresco
Productos	11	(50121611) Mariscos congelados
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Langostinos	Los langostinos o lancostadae son una categoría comercial de crustáceos decápodos del suborden Dendrobranchiata. Son nadadores, de color rosado con vetas amarillentas y caparazón semiduro. Su longitud es de entre 12 y 15 centímetros. Se los encuentra en los mares de todo el mundo.	El producto debe ser empacado al vacío y entregado congelado y con las condiciones sanitarias de acuerdo con la normatividad
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Langostinos	Rosado, buen brillo, ausencia de deshidratación. Estado de las piezas: Enteras: Sin lomos ni timones rotos Cáscara: Lisa y suave. Dura a ligeramente blanda. Olor: Fresco / sin olor a amoníaco o sin ningún olor. Sabor: Típico del Langostino Austral fresco. Textura: Firme pero no dura.	El producto debe ser empacado al vacío y entregado congelado y con las condiciones sanitarias de acuerdo con la normatividad
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Producto entregado congelado para su conservación sin signos alterados con vida útil de 6 meses a partir de la entrega		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 55		
PAPEL PARAFINADO BLANCO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
PAPEL PARAFINADO		
CÓDIGO UNSPSC - PAA		
14121806		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	14	(14000000) Materiales y productos del papel
Familias	12	(14120000) Papel para uso industrial
Clases	18	(14121800) Papeles recubiertos
Productos	06	(14121806) Papeles parafinado
UNIDAD DE MEDIDA		
ROLLO POR 50 METROS		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
	Papel Parafinado x 50m blanco, es un papel especial para hornear Proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.	Empaque en buen estado sin roturas ni golpes
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Papel de envoltura no toxica que mantiene el sabor, la frescura y la humedad de todos los alimentos. Rollo x 50 metros	Papel de uso alimenticio para cocciones de alimentos, Fabricada con equipos de alta tecnología que permite la cocción al horno	Empaque en buen estado sin roturas ni golpes Rollo por 50 metros
GARANTÍA		FOTOGRAFÍA
Se certifica que el material suministrado, bajo las condiciones adecuadas de almacenamiento, que incluyen entre otras protecciones a la luz directa, alejados de productos químicos y humedad, no tiene fecha de vencimiento		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 56		
CEREZAS MARASCHINO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
CEREZA MARRASCHINO EN LATA O EN FRASCO		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50362527		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmento	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco	
Familia	(50360000) Fruta en lata o en frasco	
Clase	(50362500) Cerezas en lata o en frasco	
Producto	(50362527) Cereza marraschino en lata o en frasco	
UNIDAD DE MEDIDA		
FRASCO x 500 g		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Cerezas	Al árbol se le conoce como cerezo o guindo. ... como guinda al fruto de Prunus cerasus y como cereza al de Prunus avium, siendo en América más común la denominación cereza ácida, para el primero y cereza dulce, para el segundo.	Empaque rotulado con registro Invima y normatividad vigente. Frasco por 500 gramos.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Presentación por 500 gramos	Frasco por 420 g escurrido. El producto debe ser de una marca reconocida y de excelente calidad los empaques no deben presentar golpes o deterioro. envase de vidrio para su conservación.	
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Vencimiento superior a un año después de la entrega del proveedor.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 57		
CAFÉ EN GRANO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
CAFE		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50201706		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	20	(50200000) Bebidas
Clases	17	(50201700) Café y té
Productos	06	(50201706) Café
UNIDAD DE MEDIDA		
LIBRA		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
DEFINICIÓN		
Un café en grano de calidad debe oler a seco y fresco. Los olores desagradables a reposo, tierra, moho o químico son indicadores de mala calidad y el café debería descartarse. Por otro lado, la humedad del grano de un café de buena calidad debe estar entre 10,5 y 12%.		Su empaque debe ser metalizado o de aluminio para protegerlo de olores externos y puedan dañar sus propiedades organolépticas.
REQUERIMIENTOS Y/O ESPECIFICACIONES		
PARAMETROS	DESCRIPCIÓN	EXIGENCIA
Café en grano tostados	El grano de café debe estar en óptimas condiciones para su uso se usa en la bebida que se obtiene a partir de las semillas tostadas de los frutos de la planta del café	Empaque rotulado con registro Invima y normatividad vigente. bolsa por 500 gramos
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Debe contar con empaque metalizado para mejorar la conservación, contiene sellos, rótulos, donde se observan su origen del lote y fechas de caducidad.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 58		
KIT COLORANTES EN GEL COMESTIBLES (Blanco, Negro, Amarillo, Azul, Rojo, Verde)		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
COROLANTES FDC SEGUROS PARA ALIMENTOS O COSMETICOS		
CÓDIGO UNSPSC - PAA		
12171504		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	12	(12000000) Material Químico incluyendo productos bioquímicos y materiales de gas
Familias	17	(12170000) Colorantes
Clases	15	(12171500) Tintes
Productos	04	(12171504) Colorantes fdc seguros para alimentos o cosméticos
UNIDAD DE MEDIDA		
Kit x 6		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Colorantes de colores	Los colorantes alimenticios son un tipo de aditivos alimentarios que proporcionan color a los alimentos (en su mayoría bebidas), si están presentes en los alimentos se consideran naturales y si por el contrario se añaden a los alimentos durante su preprocesado mediante la intervención humana se denominan artificiales.	Empacados en diferentes colores en diferentes recipientes plásticos para su uso correcto.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Composición	Colorantes comestibles en gel Aptos para el consumo.	Colorantes de uso alimenticio con sus sellos de garantía.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Vencimiento superior a un año		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 59		
TENTACULOS DE PULPO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
MARISCOS CONGELADOS		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50121612		
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	12	(50120000) Pescados y mariscos
Clases	16	(50121600) Marisco fresco
Productos	12	(50121612) Mariscos congelados
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
TENTACULOS DE PULPO	Su cuerpo es robusto y musculoso, pequeño en relación con la cabeza que está bien diferenciada. De ella salen ocho brazos, situados alrededor de la boca, localizada en el centro, en posición ventral y con un «pico» similar en forma al de un loro, que le permite capturar a sus presas.	El envasado debe ser en bolsa de polietileno diseñada para el tipo de producto. Cada envase debe estar rotulado con la siguiente información mínima: Producto, Especie, fecha de elaboración, forma de consumo.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
TENTACULOS DE PULPO	Debe ser empacado en materia inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. En el rótulo del producto se debe establecer las instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos.	El producto debe ser entregado congelado con sus rótulos y fechas de empaquetado y vencimiento.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Vida útil de 6 meses para su consumo posterior a la fecha de entrega por el proveedor.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 60		
CALAMAR POTA		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
MARISCOS CONGELADOS		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50121612		
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	12	(50120000) Pescados y mariscos
Clases	16	(50121600) Marisco fresco
Productos	12	(50121612) Mariscos congelados
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
CALAMAR POTA	Este cefalópodo se caracteriza por su cuerpo musculoso, alargado con forma de cilindro comprimido y afilado, terminado con dos aletas triangulares negras, a modo de torpedo.	El envasado debe ser en bolsa de polietileno diseñada para el tipo de producto. Cada envase debe estar rotulado con la siguiente información mínima: Producto, Especie, fecha de elaboración, forma de consumo.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
CALAMAR POTA	Debe ser empacado en materia inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. En el rótulo del producto se debe establecer las instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos.	El producto debe ser entregado congelado con sus rótulos y fechas de empaquetado y vencimiento.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Vida útil de 6 meses para su consumo posterior a la fecha de entrega por el proveedor.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 61		
CALAMAR MORADO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
MARISCOS CONGELADOS		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50121612		
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	12	(50120000) Pescados y mariscos
Clases	16	(50121600) Marisco fresco
Productos	12	(50121612) Mariscos congelados
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
CALAMAR MORADO	Este cefalópodo se caracteriza por su cuerpo musculoso, alargado con forma de cilindro comprimido y afilado, terminado con dos aletas triangulares negras, a modo de torpedo. Son voraces, de movimientos muy rápidos y con un crecimiento muy acelerado; pueden llegar a ser muy abundantes en algunos mares. La mayoría viven un año, y mueren después de desovar, aunque algunas especies gigantes pueden vivir dos o más años.	El envasado debe ser en bolsa de polietileno diseñada para el tipo de producto. Cada envase debe estar rotulado con la siguiente información mínima: Producto, Especie, fecha de elaboración, forma de consumo.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
CALAMAR MORADO	Debe ser empacado en materia inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. En el rótulo del producto se debe establecer las instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos.	El producto debe ser entregado congelado con sus rótulos y fechas de empaquetado y vencimiento.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Vida útil de 6 meses para su consumo posterior a la fecha de entrega por el proveedor.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 62		
CARACOL		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
MARISCOS CONGELADOS		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50121612		
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	12	(50120000) Pescados y mariscos
Clases	16	(50121600) Marisco fresco
Productos	12	(50121612) Mariscos congelados
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
CARACOL CRUDO	El caracol es un molusco gastrópodo, es decir, un animal de cuerpo blando que carece de esqueleto, cuyo sistema de locomoción es ventral, su respiración, pulmonar, y está protegido por una concha externa. Morfológicamente el caracol tiene tres partes: cabeza, pie y masa visceral.	El envasado debe ser en bolsa de polietileno diseñada para el tipo de producto. Cada envase debe estar rotulado con la siguiente información mínima: Producto, Especie, fecha de elaboración, forma de consumo.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
CARACOL CRUDO	Debe ser empacado en materia inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. En el rótulo del producto se debe establecer las instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos.	El producto debe ser entregado congelado con sus rótulos y fechas de empaquetado y vencimiento.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Vida útil de 6 meses para su consumo posterior a la fecha de entrega por el proveedor.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 63		
MEJILLONES NEGROS		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
MARISCOS CONGELADOS		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50121612		
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	12	(50120000) Pescados y mariscos
Clases	16	(50121600) Marisco fresco
Productos	12	(50121612) Mariscos congelados
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
MEJILLONES NEGROS	El mejillón (<i>Mytilus edulis</i> L.) es un molusco que está formado por una concha y una masa visceral. La concha, de color negro azulado, es alargada y con dos valvas iguales —un extremo triangular y otro redondeado—. La superficie es sensiblemente lisa, marcándose únicamente las líneas concéntricas de crecimiento.	El envasado debe ser en bolsa de polietileno diseñada para el tipo de producto. Cada envase debe estar rotulado con la siguiente información mínima: Producto, Especie, fecha de elaboración, forma de consumo.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
MEJILLONES NEGROS	Debe ser empacado en materia inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. En el rótulo del producto se debe establecer las instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos.	El producto debe ser entregado congelado con sus rótulos y fechas de empaquetado y vencimiento.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Vida útil de 6 meses para su consumo posterior a la fecha de entrega por el proveedor.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 64		
VIEIRAS		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
MARISCOS CONGELADOS		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50121612		
Codificación UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	12	(50120000) Pescados y mariscos
Clases	16	(50121600) Marisco fresco
Productos	12	(50121612) Mariscos congelados
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
VIEIRAS CRUDAS	Tiene una forma muy característica que consiste en una concha casi circular con dos aurículas de igual tamaño en la parte superior, denominadas orejas. Éstas se sitúan en la charnela, pueden ocupar la mitad de la anchura de cada valva, y, al igual que éstas, muestran costillas radiales.	El envasado debe ser en bolsa de polietileno diseñada para el tipo de producto. Cada envase debe estar rotulado con la siguiente información mínima: Producto, Especie, fecha de elaboración, forma de consumo.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
VIEIRAS	Debe ser empacado en materia inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. En el rótulo del producto se debe establecer las instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos.	El producto debe ser entregado congelado con sus rótulos y fechas de empaquetado y vencimiento.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Vida útil de 6 meses para su consumo posterior a la fecha de entrega por el proveedor.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 65		
VINO TINTO DE COCINA		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
VINO		
CÓDIGO UNSPSC - PAA		
50202203		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	20	(50200000) Bebidas
Clases	22	(50202200) Bebidas alcohólicas
Productos	03	(50202203) Vino
UNIDAD DE MEDIDA		
Botella x 750 cc		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
VINO BLANCO DE COCINA.	El vino blanco es una bebida producida mediante la fermentación alcohólica de diferentes tipos de uvas blancas. Puede beberse tanto solo como acompañado de comida, y tradicionalmente se ha asociado con el maridaje de pescados, mariscos y algunas carnes blancas Los vinos blancos suelen tener menor concentración de taninos que los vinos tintos.	Envasado en botellas de vidrio transparente para verificar su contenido, con tapa de rosca de aluminio o corcho para conservar sus propiedades organolépticas. Cuenta con etiquetas y registro Invima para su distribución.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Composición	El vino blanco se usa para intensificar y realzar los sabores de las preparaciones.	Empacado con los sellos de seguridad en cajas etiquetas conservando con etiqueta de delicado en su transporte.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Vencimiento no menor a un año		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 66		
LOMO ANCHO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
LOMO ANCHO		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50111513		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	11	(50110000) Productos de carne y aves de corral
Clases	15	(50111500) Carne y aves de corral
Productos	13	(50111513) Carne mínimamente procesado sin aditivos
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
LOMO ANCHO	Lomo entero limpio y sin cabeza, con tejido grasoso sin cortes adicionales, El lomo ancho también es conocido como mariposa de la chata. Es un corte tradicional proveniente de la chata de la res e ideal para asados, ya que contiene una capa de grasa que protege la pérdida de sus jugos dando un sabor muy especial.	Empaque rotulado con registro Invima y normatividad vigente
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Características	Empacado al vacío para su congelación durante el transporte. deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. No deberá contener insectos o sus huevos; granos mohosos, germinados, picados, sucios; y, olores o sabores extraños, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos.	Debe ser almacenado en bodegas ventiladas a temperatura congelada y lejos de fuentes de agua o calor excesivo. No debe ser almacenada junto con productos químicos, tóxicos o productos para control de plagas.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Empacado al vacío con rotulación y etiqueta de vida útil posterior a 6 meses de entregado por el proveedor.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 67		
PUNTA DE ANCA		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
PUNTA DE ANCA		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50111513		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	11	(50110000) Productos de carne y aves de corral
Clases	15	(50111500) Carne y aves de corral
Productos	13	(50111513) Carne mínimamente procesado sin aditivos
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
PUNTA DE ANCA	La punta de anca es una pieza de carne sin hueso que se extrae de la parte baja y cuarto trasero de la res. Viene con una capa externa de grasa que le da mucho sabor y buena textura. Un corte ideal para asados.	Empaque rotulado con registro Invima y normatividad vigente
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Características	Empacado al vacío para su congelación durante el transporte. deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. No deberá contener insectos o sus huevos; granos mohosos, germinados, picados, sucios; y, olores o sabores extraños, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos.	Debe ser almacenado en bodegas ventiladas a temperatura congelada y lejos de fuentes de agua o calor excesivo. No debe ser almacenada junto con productos químicos, tóxicos o productos para control de plagas.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Empacado al vacío con rotulación y etiqueta de vida útil posterior a 6 meses de entregado por el proveedor.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 68		
OSOBUCO CON HUESO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
OSOBUCO CON HUESO		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50111513		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	11	(50110000) Productos de carne y aves de corral
Clases	15	(50111500) Carne y aves de corral
Productos	13	(50111513) Carne mínimamente procesado sin aditivos
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
OSOBUCO CON HUESO	El osobuco procede del morcillo, jarrete o zancarrón, que es la parte baja de las patas delanteras y traseras del animal. De ahí que en ocasiones hayamos podido escuchar el “zancarrón con tomate”, corte característico por contener su hueso al momento de corte para presentación y aporte de sabor durante la preapracacion.por ejemplo. Es una zona de la carne muy tierna, sabrosa y deliciosa cuando se prepara al horno o para guisos	Corte con hueso en Empaque rotulado con registro Invima y normatividad vigente
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Características	Empacado al vacio para su congelación durante el transporte. deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. No deberá contener insectos o sus huevos; granos mohosos, germinados, picados, sucios; y, olores o sabores extraños, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos.	Debe ser almacenado en bodegas ventiladas a temperatura congelada y lejos de fuentes de agua o calor excesivo. No debe ser almacenada junto con productos químicos, tóxicos o productos para control de plagas.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Empacado al vacio con rotulación y etiqueta de vida útil posterior a 6 meses de entregado por el proveedor.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 69		
LENGUA DE RES		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
LENGUA DE RES		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50111513		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	11	(50110000) Productos de carne y aves de corral
Clases	15	(50111500) Carne y aves de corral
Productos	13	(50111513) Carne mínimamente procesado sin aditivos
UNIDAD DE MEDIDA		
Kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
LENGUA DE RES	La lengua de res nacional es una pieza de carne que proviene de la lengua de vacas de calidad nacional. Esta carne se caracteriza por su sabor robusto y su textura tierna, lo que la convierte en un ingrediente culinario muy apreciado en diversas cocinas.	Empaque rotulado con registro Invima y normatividad vigente
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Características	Empacado al vacío para su congelación durante el transporte. deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. No deberá contener insectos o sus huevos; granos mohosos, germinados, picados, sucios; y, olores o sabores extraños, causados por agentes químicos, físicos o microbiológicos.	Debe ser almacenado en bodegas ventiladas a temperatura congelada y lejos de fuentes de agua o calor excesivo. No debe ser almacenada junto con productos químicos, tóxicos o productos para control de plagas.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Empacado al vacío y congelada con rotulación y etiqueta de vida útil posterior a 6 meses de entregado por el proveedor.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 70		
COSTILLA DE CERDO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
CERDO MÍNIMAMENTE PROCESADO SIN ADITIVOS		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50111514		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	11	(50110000) Productos de carne y aves de corral
Clases	15	(50111500) Carne y aves de corral
Productos	14	(50111514) Cerdo mínimamente procesado sin aditivos
UNIDAD DE MEDIDA		
kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Costilla de Cerdo	Las costillas de cerdo (también en singular costilla de cerdo) son un corte especial del cerdo, diferente de la chuleta. Este corte contiene las partes óseas de la caja torácica (a veces unidas por la pleura y su cartilago) del cerdo doméstico, que se denomina costillas.	La carne de Cerdo debe ser de procedencia de granja certificada, con registro invima.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Costilla de cerdo empacada al vacío	costilla de cerdo entera con piel y hueso, empacada al vacío, el empaque no presenta aire en su interior, debe estar completamente congelada. sin residuos de sangre o sustancias viscosas.	Costilla de cerdo que cumpla con los parámetros de calidad y frescura.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Empaque al vacío congelado al momento de la entrega con fecha de empaque y de vencimiento.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 71		
PANCETA DE CERDO		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
CERDO MÍNIMAMENTE PROCESADO SIN ADITIVOS		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50111514		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	11	(50110000) Productos de carne y aves de corral
Clases	15	(50111500) Carne y aves de corral
Productos	14	(50111514) Cerdo mínimamente procesado sin aditivos
UNIDAD DE MEDIDA		
kilogramo		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Panceta de Cerdo	Se denomina panceta, o de forma más generalizada «beicon», a la falda del cerdo, es decir, a la carne de la res que cuelga de las agujas (costillas del cuarto delantero del animal), sin asirse a ningún hueso ni costilla. Se trata en realidad de la parte abdominal del cerdo	La carne de Cerdo debe ser de procedencia de granja certificada, con registro Invima.
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Panceta de cerdo empacada al vacío	Panceta de cerdo con piel y sin hueso, empacada al vacío, el empaque no presenta aire en su interior, debe estar completamente congelada.	Cerdo que cumpla con los parámetros de calidad y frescura.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Empaque al vacío congelado al momento de la entrega con fecha de empaque y de vencimiento.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 72		
CUY		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
CUY MÍNIMAMENTE PROCESADO SIN ADITIVOS		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50111500		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	11	(50110000) Productos de carne y aves de corral
Clases	15	(50111500) Carne y aves de corral
Productos		
UNIDAD DE MEDIDA		
Unidad		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Cuy en canal	La carne de cuy es magra; con un contenido de grasa menor al 10 %, alto contenido de proteínas y bajo en colesterol y sodio es ideal para incluirla en una alimentación variada y equilibrada apta para todos los grupos poblacionales, desde niños hasta ancianos, y en diversas situaciones	Cuy de procedencia de granja certificada con registro de empaque y vencimiento
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Cuy empacado al vacío	Cuy pelado y sin piel, empacada al vacío, el empaque no presenta aire en su interior, debe estar completamente congelada sin presencia de coágulos de sangre o sustancias extrañas.	Cuy que cumpla con los parámetros de calidad y frescura.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Empacado al vacío, en presentación congelado al momento de la entrega.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 73		
SALSA DE TOMATE		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
Salsa para ensaladas o dips		
CÓDIGO UNSPSC - PAA		
50171832		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	17	(50170000) Condimentos y conservas
Clases	18	(50171800) Salsas y condimentos y productos para untar
Productos	32	(50171832) Salsa para ensaladas o dips
UNIDAD DE MEDIDA		
litro		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Variedad	La salsa de tomate o salsa roja es una salsa o pasta elaborada principalmente a partir de pulpa de tomates, a la que se le añade, dependiendo del tipo particular de salsa y del país en que sea elaborada	Empaque rotulado con registro Invima y normatividad vigente
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Características	Aspecto y color: emulsión homogénea de consistencia variable y de color uniforme, generalmente rojo intenso. Sabor y olor característicos al tomate, libre de presencias extrañas.	Debe ser almacenado en bodegas ventiladas a temperatura ambiente y lejos de fuentes de agua o calor excesivo. No debe ser almacenada junto con productos químicos, tóxicos o productos para control de plagas. Caducidad de 18 meses desde la fabricación.
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Fecha de vencimiento posterior a la entrega de un año.		



Regional Putumayo
Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
ITEM # 74		
SALCHICHA TIPO RANCHERA		
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO		
CARNE PROCESADA CON ADITIVO		
CÓDIGO UNSPSC – PAA		
50112005		
CODIFICACIÓN UNSPSC "COMPRA EFICIENTE"		
Segmentos	50	(50000000) Alimentos bebidas y tabaco
Familias	11	(50110000) Productos de carnes y aves de corral
Clases	20	(50112000) Carnes procesadas y preparadas
Productos	05	(50112005) Carne procesada con aditivo
UNIDAD DE MEDIDA		
Libra		
DESCRIPCIÓN GENERAL		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Salchicha Ranchera	Las salchichas están constituidas por carnes de diversas especies, como aves de corral, vacuno, cerdo, equino o mezclas de estas, grasa, sustitutos de grasa, incorporación de proteínas no cárnicas y otros extensores, para mejorar su capacidad de retención de agua y textura	Selección y sanitización de la carne, salado, reposo, oreado, envuelto, madurado, empacado y etiquetado
REQUERIMIENTOS		
PARÁMETRO	DESCRIPCION	EXIGENCIA
Salchicha ranchera empacado al vacío por 500 gramos	Salchicha ranchera empacado al vacío por 500 gramos de una marca reconocida.	Producto rotulado que cumpla con los requisitos del Invima y normatividad vigente Empacado al vacío
GARANTÍA		FOTOGRAFIA
Vida útil de 10 meses posteriores a su entrega, debe ser de una marca reconocida y cumplir con la cadena de frio.		