

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	ACEITE DE SOYA REFINADO
Código SIBOL	40016
Nombre Comercial del Producto	ACEITE DE SOYA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 719 de 2015.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2154 de 2012.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir NTC 254.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Aceite extraído de las semillas de soya (Glycyne Soya Sieb y Zucarino soya gispida moench).</i> - <i>Estar libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación.</i> - <i>Color característico.</i> - <i>Olor característico.</i> - <i>Sabor libre de rancidez.</i> - <i>No presentar mezcla con otros aceites y grasas.</i> - <i>No contener sustancias extrañas.</i> - <i>No presentar fugas o escape de producto.</i> <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</i></p> <p>Ingrediente Mínimo: Aceite de soya.</p> <p>Vida Útil Mínima: 4 meses desde el momento de la entrega en el punto.</p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</i> - <i>Cumplir con la Resolución 2154 de 2012.</i> - <i>No exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 254.</i>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Botella en Polietileno Tereftalato (PET) de un solo uso. - Producto embalado dentro del empaque secundario de acuerdo a lo establecido en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.” - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - 250 centímetros cúbicos o mililitros. - 500 centímetros cúbicos o mililitros. - 1000 centímetros cúbicos o mililitros.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	ACELGA
Código SIBOL	40636
Nombre Comercial del Producto	ACELGA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir NTC 1291</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Hoja grande, sana y fresca, sin maltratar la raíz y el tallo deben estar blancos (si la raíz es verde es de mala calidad).</i> - <i>Color: Hoja verde oscuro y tallo blanco.</i> - <i>Sabor y aroma característico.</i> - <i>Consistencia firme.</i> - <i>Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, heridas y cortadas.</i> - <i>El producto a suministrar debe ser de primera calidad.</i> <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</i> - <i>No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</i> <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores.</i> - <i>Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo.</i> <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año.</i> - <i>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.</i>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - <i>La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</i>
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - <i>En manojo.</i> - <i>En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación.</i> - <i>Los productos deben ser homogéneos y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color.</i> - <i>Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto.</i> - <i>Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.</i> - <i>Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.</i> - <i>Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”</i> - <i>Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.</i>
Presentación	<i>En gramos</i>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	AHUYAMA
Código SIBOL	40035
Nombre Comercial del Producto	AHUYAMA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1291. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fruto de tamaño variable, la superficie del fruto (cáscara) puede ser lisa o rugosa, dependiendo de la variedad incluido el zapallo. - Aspecto sano y fresco. - Color amarillo fuerte en su interior; verde y anaranjado en la cáscara característico de la variedad. - Sabor y aroma característico de la variedad. - Textura suave y firme al tacto. - Con la forma característica. - Libre de ataque de insectos, enfermedades, daño mecánico, cicatrices, heridas, cortadas, manchas y perforaciones. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - Los productos deben ser homogéneos y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” <p>Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.</p>
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	ARRACACHA
Código SIBOL	40060
Nombre Comercial del Producto	ARRACACHA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir NTC 1251.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Es una raíz tuberosa, de sabor agradable y de fácil digestibilidad, su parte comestible es la raíz que asemeja a una zanahoria engrosada, ésta puede ser de color blanco, amarillo o morado según la variedad, posee un almidón muy fino.</i> - <i>Aspecto sano, fresco, turgente y de consistencia firme.</i> - <i>Debe tener la forma, color y las características de la variedad.</i> - <i>Sabor ligeramente dulce.</i> - <i>Aroma característico.</i> - <i>Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas perforaciones, heridas, cortadas, cicatrices y sin presencia de humedad.</i> - <i>El producto a suministrar debe ser de primera calidad.</i> <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</i> - <i>No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</i> <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas.</i> - <i>Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo.</i>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - Los productos deben ser homogéneos y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	ARROZ BLANCO
Código SIBOL	40062
Nombre Comercial del Producto	ARROZ BLANCO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 719 de 2015. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 671. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona. - Olor característico. - Color blanco. - Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños. - producto fortificado. - Libre de ataque de insectos y enfermedades. - La clasificación del producto debe ser tipo 1, grado 2 de acuerdo a lo establecido en la NTC 671. <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</i></p> <p>Vida Útil Mínima:</p> <p><i>4 meses desde el momento de la entrega en el punto.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Bolsas de polietileno grado alimentario de primer uso. - Producto embalado dentro del empaque secundario de acuerdo a lo establecido en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.” - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> -500 gramos. -1000 gramos. -3000 gramos.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	ARVEJA FRESCA
Código SIBOL	40080
Nombre Comercial del Producto	ARVEJA VERDE EN VAINA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1250. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las vainas deben estar enteras, cerradas y deben presentar el color verde típico de la variedad. - Los granos de la arveja deben estar bien formados frescos, suficientemente duros, y tener un olor característico de la variedad. - Color verde característico de la variedad. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme. - Aspecto sano y fresco. - Con la forma característica. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas perforaciones, heridas, cortadas, cicatrices y sin presencia de humedad - El producto a suministrar debe ser de primera calidad de acuerdo a lo establecido en la NTC 1250. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Bolsas de polietileno grado alimentario de primer uso con suficientes perforaciones. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - Los productos deben ser homogéneos y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	ARVEJA SECA
Código SIBOL	40081
Nombre Comercial del Producto	ARVEJA VERDE SECA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 791. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las arvejas secas son leguminosas, sus granos en estado seco de los Granos procedentes de la especie <i>Pisum sativum L.</i> - Comprende arvejas de forma esférica y secas de colores generalmente uniformes verde pálido (verde) o colores generalmente uniformes amarillo claro (amarilla), de los cuales el 97% mínimo queda retenido por una criba con orificios circulares de 6,35 mm (16/64”). - Olor característico. - Color verde. - Limpio, libre de impurezas y materiales extraños - Libre de ataque de insectos y enfermedades. - La clasificación del producto debe ser tipo 1, grado 2 de acuerdo a lo establecido en la NTC 791. <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</i></p> <p>Vida Útil Mínima:</p> <p><i>4 meses desde el momento de la entrega en el punto.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Bolsas de polietileno grado alimentario de primer uso. - Producto embalado dentro del empaque secundario de acuerdo a lo establecido en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.” - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - 500 gramos. - 1000 gramos.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	ATÚN ENLATADO
Código SIBOL	40920
Nombre Comercial del Producto	ATÚN LOMITOS EN AGUA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 561 de 1984. - Cumplir Resolución 719 de 2015. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 776 de 2008. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir Resolución 148 de 2007. - Cumplir NTC 1276. - Contar con certificado de calidad o HACCP del producto. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Atún lomititos en agua. - Porcentaje máximo de atún en trozos del 20%. - Color, sabor y aroma característico. - No debe presentar sonidos de cliqueo, cuando se hace presión sobre la lata. - No se permiten las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</i></p> <p>Ingrediente Mínimo: Atún y agua.</p> <p>Vida Útil Mínima: 4 meses desde el momento de la entrega en el punto.</p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 122 de 2012 - Cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1276. - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. - Cumplir con la NTC 4433.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Envase metálico (lata). - Producto embalado dentro del empaque secundario de acuerdo a lo establecido en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empaquetado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.” - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.” - Cumplir con la Resolución 4142 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”.
Presentación	Peso neto entre 170 a 184 gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	AVENA EN HOJUELAS
Código SIBOL	40085
Nombre Comercial del Producto	AVENA EN HOJUELAS
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 719 de 2015. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 2159. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producto sometido a limpieza, precocido y laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de la especie de A. Sativa L y A. Byzantina L. - Láminas delgadas. - Debe ser elaborada a partir de granos de avena sin cáscara, sanos, limpios, libres ataque de insectos, enfermedades y/o contaminación por vectores. - Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba característica y un sabor y aroma características. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Hojuelas libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. <p>Vida Útil Mínima: 4 meses desde el momento de la entrega en el punto.</p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Bolsas de polietileno grado alimentario de primer uso. - Producto embalado dentro del empaque secundario de acuerdo a lo establecido en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.” - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - 250 gramos. - 500 gramos. 1000 gramos.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	BANANO
Código SIBOL	40095
Nombre Comercial del Producto	BANANO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir NTC 1190.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>El banano es una de las variedades del plátano.</i> - <i>Fruta de forma falcada o alongada, crece en racimos, es dulce y carnoso.</i> - <i>Sabor y aroma característico.</i> - <i>El fruto maduro no debe tener sabor amargo.</i> - <i>Consistencia firme y homogénea.</i> - <i>Color verde con amarillo, o amarillo con verde.</i> - <i>Aspecto con la forma característica.</i> - <i>El grado de maduración con el que se debe entregar el producto es entre color 3 (más verde que amarillo) y color 5 (Amarillo con trazos verdes).</i> - <i>Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, heridas, cortadas y cicatrices.</i> - <i>La clasificación del producto debe ser de primera calidad de acuerdo a lo establecido en la NTC 1190.</i> <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</i> - <i>No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</i> <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas.</i>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - Los productos deben ser homogéneos y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	<i>En gramos</i>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
Código SIBOL	40324
Nombre Comercial del Producto	BOROJÓ
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - El borojó es un fruto al cual se lo conoce bajo los nombres científicos de <i>Borojoa patinoi</i> Cautrec y <i>Borojoa sorbilis</i> Cuatrec. Aspecto fresco, turgente y de consistencia firme. - Entero con la forma característica de la variedad de aspecto fresco, limpio, exento de olores, sabores o materias extrañas visibles, de ataque de insectos, de magulladuras, de humedad exterior anormal. - Color chocolate. - Sabor ácido característico de la fruta. - Aroma característico. - Consistencia firme - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, heridas, cortadas y cicatrices. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - El producto debe contar con envoltura en película de PVC extensible, auto adherente o termoencogible, no tóxico, inodora, resistente, transparente y que asegure la conservación e higiene del producto .Con un segundo empaque en bolsa de malla sellada. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - Los productos deben ser homogéneos y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	<p>En gramos</p>

 	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	BROCOLI
Código SIBOL	40113
Nombre Comercial del Producto	BRÓCOLI
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1291 <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fruto comestible que está formado por cabezas florales carnosas de color verde que nacen de un grueso tallo comestible. - Aspecto sano y fresco. - Color: Verde, con tallo ancho, su color debe ser uniforme y no amarillento. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: firme, compacto, pesado. - Libre de ataque de insectos, enfermedades y daño mecánico. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - Los productos deben ser homogéneos y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	CALABACIN
Código SIBOL	40324
Nombre Comercial del Producto	CALABAZA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir NTC 1291.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Pertenece a la familia de las cucurbitáceas. Los frutos son carnosos, de color variable, liso, estriado, esférico, varían mucho en tamaño dependiendo de la variedad. La cáscara es lisa y dura y también varía en color.</i> - <i>Color verde claro y el pericarpio de tonalidad blanca, característico de la variedad.</i> - <i>Sabor y aroma característico.</i> - <i>Textura suave y firme al tacto.</i> - <i>Consistencia: superficie lisa.</i> - <i>Fruto en buen grado de madurez.</i> - <i>Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, heridas, cortadas y cicatrices.</i> - <i>El producto a suministrar debe ser de primera calidad.</i> <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</i> - <i>No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</i> <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas.</i> - <i>Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo.</i>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - Los productos deben ser homogéneos y estar compuestos únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	CEBADA PERLADA
Código SIBOL	40165
Nombre Comercial del Producto	CEBADA PERLADA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 719 de 2015. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 442. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad del género hordeum. Es el grano del cereal que ha sido descascarillado y pulido - Olor y color característico. - Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños. - Libre de ataque de insectos y enfermedades. - La clasificación del producto debe ser grado 2 de acuerdo a lo establecido en la NTC 442. <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</i></p> <p>Vida Útil Mínima:</p> <p><i>4 meses desde el momento de la entrega en el punto.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo.

 	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de polietileno grado alimentario de primer uso. - Producto embalado dentro del empaque secundario de acuerdo a lo establecido en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.” - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> -500 gramos. -1000 gramos.

 	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	CEBOLLA CABEZONA
Código SIBOL	40166
Nombre Comercial del Producto	CEBOLLA CABEZONA BLANCA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1221. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entera, sana, de tejido fino, de cuello corto y hojas que le cubren con apariencia de papel. - Excluir el producto que presente cuello húmedo o blando al presionar. - Se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 cm, con excepción de las cebollas que se presenten en ristras (gajos o racimos). - Las cebollas deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación, llegando en condiciones satisfactorias al lugar de destino. - Color: Blanco pálido. - Sabor y aroma característico. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, heridas, cortadas y sin presencia de humedad. - La clasificación del producto debe ser de categoría I de acuerdo a la NTC 1221. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empaçado en bolsas de polietileno grado alimentario de primer uso con suficientes perforaciones. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - Los productos deben ser homogéneos y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	CEBOLLA CABEZONA
Código SIBOL	40167
Nombre Comercial del Producto	CEBOLLA CABEZONA ROJA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1221. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entera, sana, de tejido fino, de cuello corto y hojas que le cubren con apariencia de papel. - Excluir el producto que presente cuello húmedo o blando al presionar. - Se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 cm, con excepción de las cebollas que se presenten en ristras (gajos o racimos). - Las cebollas deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación, llegando en condiciones satisfactorias al lugar de destino. - Color: rojo – morado pálido. - Sabor y aroma característico. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, heridas, cortadas y sin presencia de humedad. - La clasificación del producto debe ser de categoría I de acuerdo a la NTC 1221. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.

	<p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del alimento en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empaçado en bolsas de polietileno grado alimentario de primer uso con suficientes perforaciones. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - Los productos deben ser homogéneos y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
<p>Presentación</p>	<p>En gramos</p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	CEBOLLA LARGA
Código SIBOL	40168
Nombre Comercial del Producto	CEBOLLA LARGA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. <p><i>Cumplir NTC 1222.</i></p> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Está conformada por las raíces que se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes. - Las cebollas deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación, llegando en condiciones satisfactorias al lugar de destino. - Aspecto sano y fresco. - Debe estar libre de residuos de tierra y con la epidermis exterior completa. - Color: verde claro o blanca, colinos verde fuerte. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: cuello duro, fuerte, hojas crujientes. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, heridas, cortadas y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empaçado en bolsas polietileno grado alimentario de primer uso con suficientes perforaciones o malla. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - Los productos deben ser homogéneos y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. -
Presentación	En gramos

 	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	CHOCOLATE CON AZÚCAR
Código SIBOL	40175
Nombre Comercial del Producto	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 719 de 2015. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 1511 de 2011. - Cumplir NTC 793. - Cumplir NTC 486. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Masa o pasta o licor de cacao mezclado o no con una cantidad variable de azúcares (sacarosa, dextrosa) y otros tipos de edulcorantes permitidos. - Pastilla de color marrón, duro y fácil de disolver. - Olor y sabor: propios del producto. - No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao. - Al producto no se le debe adicionar sustancias inertes, dextrinas, conservantes o materias extrañas. <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</i></p> <p>Ingrediente Mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Masa o pasta o licor de cacao. - Azúcar o edulcorante. <p>Vida Útil Mínima:</p> <p><i>4 meses desde el momento de la entrega en el punto.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la resolución 1511 de 2011. - Cumplir con NTC 793.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Empaque polipropileno biorientado grado alimentario primer uso. - Producto embalado dentro del empaque secundario de acuerdo a lo establecido en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.” - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - 250 gramos. - 500 gramos.

 	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
Código SIBOL	40324
Nombre Comercial del Producto	CHONTADURO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1291. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicione o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fruto drupa pulposa, de forma globosa u ovoide, con cascara dura y delgado, de color rojo a amarillo y pulpa almidonosa. - Aspecto fresco. - Forma globosa u ovoide. - Textura seca y carnosa. - Sabor y aroma característico. - Color rojo o naranja encendido en el exterior y pulpa de color naranja. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, heridas, cortadas y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del alimento en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo.

	<p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empaçado en bolsas polietileno grado alimentario de primer uso con suficientes perforaciones o malla. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - Los productos deben ser homogéneos y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
<p>Presentación</p>	<p>En gramos</p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	CIRUELA
Código SIBOL	40182
Nombre Comercial del Producto	CIRUELA ROJA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1291. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Frutos pertenecientes a la familia de las <i>Rocaceas</i>, su fruto es una drupa redondeada de color muy variado, en su interior presenta un hueso de forma plana y rugosa. - Color rojo oscuro brillante, interior amarillo claro brillante. - Sabor: carne azucarada, jugosa, dulce. - Aroma característico. - Consistencia firme. - Aspecto fresco - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, heridas, cortadas y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo.

	<p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empaçado en bolsas polietileno grado alimentario de primer uso con suficientes perforaciones. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - Los productos deben ser homogéneos y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
<p>Presentación</p>	<p>En gramos</p>

 	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	COCO
Código SIBOL	40187
Nombre Comercial del Producto	COCO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del alimento descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1291. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fruta sin cáscara exterior gruesa (exocarpio), con mesocarpio fibroso y otra interior dura, vellosa y marrón (endocarpio) que tiene adherida la pulpa (endospermo), y es blanca y aromática. - Fruta entera. - Forma ovoide. - Textura sin primera capa (exocarpio). - Color característico. - Aroma característico. - Libre de ataque de insectos y enfermedades. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del alimento en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Empaque a granel. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - Los productos deben ser homogéneos y estar compuestos únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	<p>En gramos</p>

 	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	COLIFLOR
Código SIBOL	40191
Nombre Comercial del Producto	COLIFLOR
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1374. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coliflor inflorescencia proveniente de la especie <i>Brassica oleracea</i> variedad <i>Betrytis L.</i>, destinada para consumo en fresco, se reproduce por semillas. - Color: racimo blanco cremoso, hojas verdes brillantes, las flores deben estar totalmente cerradas, acondicionadas con tres o cuatro venas recortadas y cubriendo parte de la flor. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: firme, compacto, pesado. - Aspecto sano y fresco; las inflorescencias no deben mostrar apariencia arrozada. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones y humedad externa. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empaçado en bolsas polietileno grado alimentario de primer uso con suficientes perforaciones. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - Los productos deben ser homogéneos y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	CUCHUCO DE TRIGO
Código SIBOL	40200
Nombre Comercial del Producto	CUCHUCO DE TRIGO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 719 de 2015. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuchuco de trigo es el producto obtenido de la trituration del grano del trigo, común <i>Triticum aestivum L.</i>, o trigo ramificado <i>Triticum compactum host.</i>, pelado y trozado o semimolido. - Aspecto: Grano triturado seco, - Color: Variable del blanco al café. - Olor: Característico - Sabor: Característico - Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños. - Libre de ataque de insectos y enfermedades. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</i></p> <p>Vida Útil Mínima:</p> <p><i>4 meses desde el momento de la entrega en el punto.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de polietileno grado alimentario de primer uso. - Producto embalado dentro del empaque secundario de acuerdo a lo establecido en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.” - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	-500 gramos.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	CURUBA
Código SIBOL	40203
Nombre Comercial del Producto	CURUBA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir NTC 1262.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicione o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Baya oblonga u ovoide con pericarpio blanco, de color amarillo al madurar, semillas ovaladas con arilo anaranjado comestible.</i> - <i>Color verde con amarillo, amarillo con verde, verde o amarilla dependiendo de la variedad.</i> - <i>Sabor y aroma característico.</i> - <i>Entera, fresca, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras.</i> - <i>El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes.</i> - <i>El grado de madurez debe ser de más del 50% de la fruta (pintón).</i> - <i>Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas y perforaciones.</i> - <i>La clasificación del producto debe ser de primera calidad de acuerdo a lo establecido en la NTC 1262.</i> <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</i> - <i>No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</i> <p>Almacenamiento:</p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empaçado en bolsas polietileno grado alimentario de primer uso con suficientes perforaciones. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - Los productos deben ser homogéneos y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	ESPINACA
Código SIBOL	40220
Nombre Comercial del Producto	ESPINACA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1373. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Planta hortense, comestible de la familia de las quenopodiáceas, con tallo ramoso, hojas radicales, estrechas, agudas y suaves.</i> - <i>Aspecto: hoja ovalada, sana y fresca.</i> - <i>Color verde intenso.</i> - <i>Sabor y aroma característico.</i> - <i>Consistencia: dura y estriada.</i> - <i>Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, heridas y cortadas.</i> - <i>El producto a suministrar debe ser de primera calidad.</i> <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</i> - <i>No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</i> <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores.</i> - <i>Se debe asegurar que el manejo del alimento en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo.</i>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - En manojo. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - Los productos deben ser homogéneos y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	<p>En gramos</p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	FEIJOA
Código SIBOL	40229
Nombre Comercial del Producto	FEIJOA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1291. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - El nombre científico de esta fruta es <i>Acca Sellowiana</i> perteneciente a la familia de las <i>Myrtaceae</i>. La fruta de la Feijoa es conocida por su sabor agridulce parecido al de la guayaba. - Aspecto: sana y fresca. - Color verde oscuro en su cáscara y blanco en la pulpa. - Olor: característico de la variedad. - Sabor: dulce y ácido. - Entera, con forma característica de la variedad. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, heridas, cortadas, cicatrices sin humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo.</i> <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año.</i> - <i>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.</i> - <i>La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</i>
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Producto empaçado en bolsas polietileno grado alimentario de primer uso con suficientes perforaciones.</i> - <i>En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación.</i> - <i>El producto debe estar empaçado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</i> - <i>Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto.</i> - <i>Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.</i> - <i>Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”</i> - <i>Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.</i>
Presentación	<i>En gramos</i>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	FRIJOL
Código SIBOL	40259
Nombre Comercial del Producto	FRIJOL CABECITA NEGRA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 871. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicioneen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>La Vigna unguiculata, es una legumbre comestible de la familia Fabaceae, o también conocida como el caupí, carilla, judía de careta, frijol de carita, chíchere, chíchare, chicharillo, chícharo salvaje, frijol chino, fríjol cabecita negra, frijol Castilla o poroto tape.</i> - <i>Frijol grande en los cuales 100 granos enteros y sanos de frijol pesan 41 gramos o más.</i> - <i>Olor característico</i> - <i>Color rojo con manchas de color rosado.</i> - <i>Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños.</i> - <i>Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, y sin presencia de humedad.</i> - <i>La clasificación del producto debe ser tipo 1, grado 2 de acuerdo a lo establecido en la NTC 871.</i> <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</i></p> <p>Vida Útil Mínima:</p> <p><i>4 meses desde el momento de la entrega en el punto.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</i> - <i>Cumplir con la Resolución 2154 de 2012.</i>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - <i>No exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</i> <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores.</i> - <i>Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo.</i> <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año.</i> - <i>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.</i> - <i>La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</i>
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Bolsas de polietileno grado alimentario de primer uso.</i> - <i>Producto embalado dentro del empaque secundario de acuerdo a lo establecido en la ficha técnica de negociación.</i> - <i>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</i> - <i>Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto.</i> - <i>Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.</i> - <i>Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.</i> - <i>Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.”</i> - <i>Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”</i> - <i>Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.</i>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - 500 gramos. - 1000 gramos.
---------------------	---

Nombre del Producto (SIBOL)	FRIJOL
Código SIBOL	40259
Nombre Comercial del Producto	FRIJOL CARGAMANTO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 871. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicione o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros <i>Phaseolus spp.</i> Fríjol para consumo humano, variedad Cargamanto. - Fríjol grande en los cuales 100 granos enteros y sanos de fríjol pesan 41 gramos o más. - Olor característico - Color rojo con manchas de color rosado. - Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, y sin presencia de humedad. - La clasificación del producto debe ser tipo 1, grado 2 de acuerdo a lo establecido en la NTC 871. <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</i></p> <p>Vida Útil Mínima:</p> <p><i>4 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.

	<p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bolsas de polietileno grado alimentario de primer uso. - Producto embalado dentro del empaque secundario de acuerdo a lo establecido en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.” - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
<p>Presentación</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 500 gramos. - 1000 gramos.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	FRIJOL
Código SIBOL	40259
Nombre Comercial del Producto	FRIJOL VERDE EN VAINA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 871. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicione o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La palabra frijol proviene del latín phaseolus o phaseolos, que es una clase de legumbre. - Aspecto sano y fresco. - Olor característico. - Color Cáscara amarilla verdosa, grano rojizo con estrías. - Consistencia firme y dura. - Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Empacado en bolsas de polietileno grado alimentario de primer uso con suficientes perforaciones. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.” - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	GARBANZO
Código SIBOL	40273
Nombre Comercial del Producto	GARBANZO SECO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir NTC 923.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Granos procedentes de la especie Cicer arietinum L.</i> - <i>Olor característico.</i> - <i>Color amarillo claro.</i> - <i>Textura rugosa.</i> - <i>Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños.</i> - <i>Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, y sin presencia de humedad.</i> - <i>La clasificación del alimento debe ser tipo 1, grado 2 de acuerdo a lo establecido en la NTC 923.</i> <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</i></p> <p>Vida Útil Mínima:</p> <p><i>4 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</i>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - No exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores. - Se debe asegurar que el manejo del alimento en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Bolsas de polietileno grado alimentario de primer uso. - Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause cambio ni en la parte interna ni externa del producto. - Producto embalado dentro del empaque secundario de acuerdo a lo establecido en la ficha técnica de negociación. - El contenido de cada unidad debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por producto del mismo origen, variedad, categoría y color. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Evitar el llenado saturado de las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - 500 gramos. - 1000 gramos.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	GRANADILLA
Código SIBOL	40282
Nombre Comercial del Producto	GRANADILLA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 4101. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicione o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fruto proveniente de la especie (<i>Passiflora ligularis</i> Juss). Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, dependen de la variedad. - Aspecto sano y fresco - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme. - Entera, con forma característica de la variedad. - El grado de maduración con el que se debe entregar el producto es entre color 4 (El color amarillo ocupa casi toda la superficie del fruto, excepto pequeñas áreas cercanas al pedúnculo y a la base, en donde se conserva el color verde) y color 5 (el fruto es totalmente amarillo). - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, heridas, cortadas y cicatrices. - La clasificación del producto debe ser de categoría I de acuerdo a lo establecido en la NTC 4101. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores. - Se debe asegurar que el manejo del alimento en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empaçado en bolsas polietileno grado alimentario de primer uso con suficientes perforaciones. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - Los productos deben ser homogéneos y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	GUANÁBANA
Código SIBOL	40292
Nombre Comercial del Producto	GUANÁBANA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir NTC 5208.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicioneen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>La guanábana (Annona muricata L.) de la familia de las Annonaceae.</i> - <i>Fruto cubierto de espinas suaves, volteadas hacia el ápice, de cáscara delgada.</i> - <i>Aspecto sana y fresca.</i> - <i>Sabor y aroma característico.</i> - <i>Color externo verde oscuro opaco, color interno blanco.</i> - <i>Consistencia firme.</i> - <i>Entera, con forma característica de la variedad.</i> - <i>El grado de maduración con el que se debe entregar el producto es media, el cual se reconoce al apreciar visualmente una coloración verde mate (no brillante).</i> - <i>Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, heridas, cortadas y cicatrices.</i> - <i>La clasificación del producto debe ser de categoría I de acuerdo a lo establecido en la NTC 4101.</i> <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</i>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores. - Se debe asegurar que el manejo del alimento en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Los productos deben ser homogéneos y estar compuestos únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
Código SIBOL	40324
Nombre Comercial del Producto	GUASCAS
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir GTC 253.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Es una especie de hierba de la familia Asteraceae, su nombre científico es alinsoga parviflora.</i> - <i>Aspecto: sana, fresca y tejidos finos.</i> - <i>Color verde oscuro.</i> - <i>Sabor y aroma característico.</i> - <i>Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, heridas y cortadas.</i> - <i>El producto a suministrar debe ser de primera calidad.</i> <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</i> - <i>No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</i> <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores.</i> - <i>Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo.</i>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - En manojo. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - Los productos deben ser homogéneos y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	<p>En gramos</p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	GUAYABA
Código SIBOL	40293
Nombre Comercial del Producto	GUAYABA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir NTC 1263.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicione o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>La guayaba (Psidium spp.), de la familia de las Mirtaceae. Fruta comestible redonda o en forma de pera. Corteza delgada y delicada.</i> - <i>Aspecto: sana y fresca.</i> - <i>Sabor y aroma característico.</i> - <i>Color de cáscara amarilla o ligeramente verde dependiendo de la variedad.</i> - <i>Color de la pulpa rosada o blanca dependiendo de la variedad.</i> - <i>Consistencia: firme</i> - <i>Entera con forma característica de la variedad.</i> - <i>El grado de madurez debe ser de más del 50% de la fruta (pintón).</i> - <i>Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, mancha, perforaciones, heridas, cortadas y cicatrices.</i> - <i>La clasificación del producto debe ser de calidad I de acuerdo a lo establecido en la NTC 1263.</i> <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Fisicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</i> - <i>No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</i> <p>Almacenamiento:</p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en bolsas polietileno grado alimentario de primer uso con suficientes perforaciones. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	PLATANO
Código SIBOL	40493
Nombre Comercial del Producto	GUINEO COLICERO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir NTC 1190.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicione o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum.</i> - <i>Color verde y pulpa ligeramente rosada.</i> - <i>Sabor y aroma característico.</i> - <i>Consistencia firme al tacto.</i> - <i>En gajos, sin venas del racimo.</i> - <i>Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, mancha, perforaciones, heridas, cortadas y cicatrices.</i> - <i>La clasificación del producto debe ser de primera calidad de acuerdo a lo establecido en la NTC 1190.</i> <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</i> - <i>No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</i> <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas.</i>

	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo.</i> <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año.</i> - <i>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.</i> - <i>La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</i>
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - <i>En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación.</i> - <i>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</i> - <i>El contenido de cada unidad debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por alimento del mismo origen, variedad, categoría y color.</i> - <i>Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto.</i> - <i>Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.</i> - <i>Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.</i> - <i>Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”</i> - <i>Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.</i>
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	HABAS
Código SIBOL	40297
Nombre Comercial del Producto	HABA VERDE
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicione o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - El haba (<i>Vicia faba L.</i>), perteneciente a la familia de las leguminosas - Color de la cáscara verde oscuro. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: firme, dura. - Sin vainas abiertas o granos germinados. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo.</i> <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año.</i> - <i>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.</i> - <i>La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</i>
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Producto empaçado en bolsas polietileno grado alimentario de primer uso con suficientes perforaciones.</i> - <i>En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación.</i> - <i>El contenido de cada unidad debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por alimento del mismo origen, variedad, categoría y color.</i> - <i>El producto debe estar empaçado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</i> - <i>Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto.</i> - <i>Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.</i> - <i>Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.</i> - <i>Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”</i> - <i>Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.</i>
Presentación	<p><i>En gramos</i></p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	VEGETALES FRESCOS
Código SIBOL	40430
Nombre Comercial del Producto	HABICHUELA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1253. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Legumbre procedente de la especie <i>Phaseolus Vulgaris</i>. - Color verde intenso o el color típico de la variedad. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme y crujiente. - Las vainas deben estar enteras y ser de tamaño uniforme, de acuerdo con la variedad y no deben presentar protuberancias de los granos. - no debe tener fibras o hilos que indiquen que el fruto está muy maduro. - Libre de ataque de insectos, enfermedades, daño mecánico, cicatrices, heridas, cortadas, manchas y perforaciones. - La calidad del producto debe ser de primera calidad de acuerdo a lo establecido en la NTC 1253. <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con la Resolución 2154 de 2012. - No exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo.</i> <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año.</i> - <i>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.</i> - <i>La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</i>
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Producto empacado en bolsas polietileno grado alimentario de primer uso con suficientes perforaciones.</i> - <i>En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación.</i> - <i>El contenido de cada unidad debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por alimento del mismo origen, variedad, categoría y color.</i> - <i>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</i> - <i>Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto.</i> - <i>Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.</i> - <i>Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.</i> - <i>Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”</i> - <i>Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.</i>
Presentación	<i>En gramos</i>

 	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	HARINA DE TRIGO
Código SIBOL	40321
Nombre Comercial del Producto	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 719 de 2015.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir Resolución 1944 de 1996.</i> - <i>Cumplir NTC 267.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicioneen sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endosérmo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común Triticum aestivum L., o trigo ramificado, Triticum compactum Host., o mezcla de ellos con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado.</i> - <i>Alimento fortificado, la adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente.</i> - <i>Olor característico.</i> - <i>Color blanco.</i> - <i>Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños.</i> - <i>El producto a suministrar debe ser de primera calidad.</i> <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</i></p> <p>Ingredientes Mínimos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Harina de trigo.</i> - <i>Adición de vitaminas y minerales.</i> <p>Vida útil mínima:</p> <p><i>4 meses desde el momento de la entrega en el punto.</i></p> <p>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</i> - <i>No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</i>

	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir con la NTC 267.</i> <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores.</i> - <i>Se debe asegurar que el manejo del alimento en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo.</i> <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año.</i> - <i>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.</i> - <i>La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</i>
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso.</i> - <i>En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación.</i> - <i>Producto embalado dentro del empaque secundario de acuerdo a lo establecido en la ficha técnica de negociación.</i> - <i>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</i> - <i>Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.</i> - <i>Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos.</i> - <i>Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.</i> - <i>Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.</i> - <i>Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”.</i> - <i>Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”.</i>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Presentación	- <i>500 gramos.</i>
---------------------	----------------------

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA
Código SIBOL	40313
Nombre Comercial del Producto	HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ AMARILLO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 719 de 2015.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir NTC 3594.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Alimento alimenticio obtenido a partir del endospermo de granos de maíz (Zea Mays var.), clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda.</i> - <i>Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, homogéneo.</i> - <i>Color amarillo dependiendo de la variedad.</i> - <i>Sabor ligeramente dulce propio del maíz precocido.</i> - <i>No se permite el uso de conservantes.</i> - <i>Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños.</i> - <i>El producto a suministrar debe ser de primera calidad.</i> <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</i></p> <p>Vida útil mínima:</p> <p><i>4 meses desde el momento de la entrega en el punto.</i></p> <p>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</i> - <i>No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir con la NTC 3594.</i>

	<p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores. - Se debe asegurar que el manejo del alimento en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - Producto embalado dentro del empaque secundario de acuerdo a lo establecido en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”.
<p>Presentación</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 500 gramos.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA
Código SIBOL	40313
Nombre Comercial del Producto	HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 719 de 2015. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 3594. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimento alimenticio obtenido a partir del endospermo de granos de maíz (<i>Zea Mays</i> var.), clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda. - Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, homogéneo. - Color amarillo dependiendo de la variedad. - Sabor ligeramente dulce propio del maíz precocido. - No se permite el uso de conservantes. - Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</i></p> <p>Vida útil mínima:</p> <p><i>4 meses desde el momento de la entrega en el punto.</i></p> <p>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. - Cumplir con la NTC 3594.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores. - Se debe asegurar que el manejo del alimento en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - Producto embalado dentro del empaque secundario de acuerdo a lo establecido en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - 500 gramos. - 1000 gramos.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	HUEVO DE GALLINA
Código SIBOL	40336
Nombre Comercial del Producto	HUEVO DE GALLINA TIPO AA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir NTC 1240.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicioneen sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Huevos de gallina frescos, limpios, libres de contaminación y que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento.</i> - <i>La clasificación del huevo debe ser Tipo AA, de acuerdo a la NTC 1240.</i> - <i>Olor característico.</i> - <i>Color característico dependiendo de la raza del ave.</i> - <i>La cáscara debe estar entera, sin grietas o fisuras apreciables a simple vista</i> - <i>Limpio, libre de impurezas, insectos, residuos de materia fecal y materiales extraños.</i> - <i>Libre de ataque de insectos y enfermedades.</i> - <i>El producto a suministrar debe ser de primera calidad.</i> <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</i></p> <p>Vida útil mínima: <i>20 días desde el momento de la entrega en el punto.</i></p> <p>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</i> - <i>No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir con la NTC 1240.</i> <p>Almacenamiento:</p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores. - Se debe asegurar que el manejo del alimento en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Alimento empacado en doble bandeja de cartón (encima y debajo del huevo para que los proteja de los impactos), con compartimientos que permitan colocar los huevos verticalmente, limpias y sin residuos de ningún tipo; recubierta con envoltura en película de PVC extensible, auto adherente o termoencogible, no tóxico, inodora, resistente y transparente. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Rotulado por huevo con máquina o rotulado con sticker por cubeta que contenga mínimo el nombre del alimento, clasificación (tipo), nombre de la empresa o avícola, el lote y la fecha de vencimiento. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”. - Cumplir con la Resolución 834 de 2012 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Peso por unidad: 60 g a 66.9 g.</i> - <i>Cubetas de cartón por 30, 15, 12 y 6 unidades.</i>
---------------------	---

 	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	LECHE EN POLVO
Código SIBOL	40379
Nombre Comercial del Producto	LECHE EN POLVO ENTERA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Decreto 616 de 2006</i> - <i>Cumplir Resolución 719 de 2015.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir NTC 1036.</i> - <i>Contar con certificado de calidad o HACCP del producto.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicioneen sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Producto que se obtiene por eliminación de agua de constitución de la leche entera de vaca previamente higienizada, con adición de vitaminas.</i> - <i>Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, homogéneo.</i> - <i>Sabor: Dulce cremoso.</i> - <i>Olor: Lácteo Característico.</i> - <i>Color: Blanco, amarillento, homogéneo característico del producto.</i> - <i>Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños.</i> - <i>El producto a suministrar debe ser de primera calidad.</i> <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</i></p> <p>Ingrediente Mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Leche líquida entera.</i> - <i>Adición de vitaminas y/o minerales.</i> <p>Vida útil mínima:</p> <p><i>4 meses desde el momento de la entrega en el punto.</i></p> <p>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</i> - <i>Cumplir con el Decreto 616 de 2006.</i> - <i>Cumplir con NTC 1036.</i>

	<p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores. - Se debe asegurar que el manejo del alimento en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa laminada de poliéster, aluminio y polietileno. - Producto embalado dentro del empaque secundario de acuerdo a lo establecido en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - No se permite el reempaque de la leche en polvo. - Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”. - Cumplir con la Resolución 4142 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<i>entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”</i>
Presentación	- 380 gramos.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	LECHUGA
Código SIBOL	40384
Nombre Comercial del Producto	LECHUGA COMÚN
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1064. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lechugas de las variedades (cultivares) de <i>Lactuca sativa</i>, L. var <i>Longifolia</i> y cruces de estas dos variedades. - Aspecto: sana y fresca. - Entera, con forma característica. - Consistencia crujiente y firme. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, heridas y cortadas. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad de acuerdo a lo establecido en la NTC 1064. <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo.

 	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empaçado en bolsas polietileno grado alimentario de primer uso con suficientes perforaciones. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - El contenido de cada unidad debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por alimento del mismo origen, variedad, categoría y color. - El producto debe estar empaçado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	<p>En gramos</p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	LENTEJAS
Código SIBOL	40386
Nombre Comercial del Producto	LENTEJAS
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 937. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicioneen sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>La lenteja es una planta leguminosa de la especie Lens Sculenta, Moench que produce granos comestibles de forma lenticular.</i> - <i>Olor característico.</i> - <i>Color verde o marrón.</i> - <i>Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños.</i> - <i>La clasificación del alimento debe ser tipo 1, grado 2 de acuerdo a lo establecido en la NTC 937</i> <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</i></p> <p>Vida útil mínima:</p> <p><i>4 meses desde el momento de la entrega en el punto.</i></p> <p>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</i> - <i>No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</i> <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores.</i> - <i>Se debe asegurar que el manejo del alimento en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo.</i>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso. - Producto embalado dentro del empaque secundario de acuerdo a lo establecido en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - 500 gramos. - 1000 gramos.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	LULO
Código SIBOL	40397
Nombre Comercial del Producto	LULO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1265. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>El lulo (Solanum quitoense), son bayas globosas, cubiertas de tricomas de color amarillo o rojo, los cuales se desprenden a medida que el fruto madura.</i> - <i>Aspecto: sano y fresco.</i> - <i>Color: la corteza es lisa, de color amarillo intenso, amarillo rojizo o naranja en la madurez; la pulpa es verdosa de sabor agridulce y de numerosas semillas, destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento.</i> - <i>Sabor ácido.</i> - <i>Consistencia: firme</i> - <i>Entera con forma característica de la variedad.</i> - <i>Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, heridas, cortadas y cicatrices.</i> - <i>La clasificación del producto debe ser de primera calidad de acuerdo a lo establecido en la NTC 1265.</i> <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</i> - <i>No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</i> <p>Almacenamiento:</p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en bolsas polietileno grado alimentario de primer uso con suficientes perforaciones. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	MAIZ TRILLADO
Código SIBOL	40410
Nombre Comercial del Producto	MAIZ BLANCO TRILLADO (PETO)
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 366. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicioneen sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maíz: conjunto de granos desgranados y enteros de maíz, “zea mayz identata L”. - Olor característico. - Color blanco duro, traslúcido. - Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños. - Libre de ataque de insectos, enfermedades. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</i></p> <p>Vida útil mínima:</p> <p><i>4 meses desde el momento de la entrega en el punto.</i></p> <p>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores.

	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe asegurar que el manejo del alimento en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso. - Producto embalado dentro del empaque secundario de acuerdo a lo establecido en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - 500 gramos. - 1000 gramos.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	MAIZ REVENTON
Código SIBOL	40409
Nombre Comercial del Producto	MAIZ PIRA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 366. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maíz: conjunto de granos desgranados y enteros de maíz duro, "zea mayz identata L" y dentado "Zea mayz indurata L" o sus híbridos. - Olor característico. - Grano tamaño uniforme. - Color amarillo duro, traslúcido. - Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños. - Libre de ataque de insectos, enfermedades. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</i></p> <p>Vida útil mínima:</p> <p><i>4 meses desde el momento de la entrega en el punto.</i></p> <p>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores. - Se debe asegurar que el manejo del alimento en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso. - Producto embalado dentro del empaque secundario de acuerdo a lo establecido en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - 500 gramos.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	MANDARINA
Código SIBOL	40412
Nombre Comercial del Producto	MANDARINA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1330. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fruto proveniente de la especie <i>Citrus nobilis</i> Loureiro. - Aspecto: entera, sana y fresca. - Forma y color característicos de la variedad. - Sabor dulce ligeramente ácido. - Aroma característico. - Pedúnculo cortó. - Consistencia: firme - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, heridas, cortadas y cicatrices. - La clasificación del producto debe ser de primera calidad de acuerdo a lo establecido en la NTC 1330. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Los productos deben ser homogéneos y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	MANGO
Código SIBOL	40413
Nombre Comercial del Producto	MANGO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1266. - Cumplir NTC 1266-3. - Cumplir NTC 5139. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mango (<i>Mangífera indica</i> L) Familia: <i>Anacardiaceae</i>, - Aspecto: entera, sana y fresca. - Las características tamaño, sabor, grado de acidez, contenido de fibra, depende de la variedad. - Color amarillo verdoso o verde con amarillo o verde rojo, pulpa de color amarillo intenso. - Aroma característico. - Pedúnculo cortó. - Consistencia: firme. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, heridas, cortadas y cicatrices. - La clasificación del producto debe ser de categoría I de acuerdo a lo establecido en la NTC 1266. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Los productos deben ser homogéneos y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	MANZANA
Código SIBOL	40421
Nombre Comercial del Producto	MANZANA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 3523-1. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicioneen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>fruto (pomo), perteneciente a la especie Malus Pumila Mill, Familia Rosaceae. La variedad de la manzana debe ser Early Red One, Royal Gala o Granny Smith.</i> - <i>Aspecto: entera, sana y fresca.</i> - <i>Color rojo o rojo verde o amarillo con rojo o verde dependiendo de la variedad.</i> - <i>Aroma característico.</i> - <i>Consistencia firme</i> - <i>Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, heridas, cortadas y cicatrices.</i> - <i>La clasificación del producto debe ser de categoría I de acuerdo a lo establecido en la NTC 3523-1.</i> <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</i> - <i>No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</i>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en bolsas polietileno grado alimentario de primer uso con suficientes perforaciones. - Los productos deben ser homogéneos y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	MARACUYA
Código SIBOL	40422
Nombre Comercial del Producto	MARACUYA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1267. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fruto proveniente de la especie (<i>Passiflora edulis Sims</i>) es una baya redonda u ovalada con un promedio entre 4 y 6 cm de diámetro y pesa entre 60 y 100 g. En la madurez es de color amarillo, existen variedades con frutos de color morado a la madurez, su pulpa es gelatinosa y tiene pequeñas semillas de color oscuro, es jugosa, ácida y aromática. - Aspecto: entera, sana y fresca. - Aroma característico. - Cáscara lisa, dura y brillante. - Se excluye la fruta negra o de piel opaca. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, heridas, cortadas y cicatrices. - La clasificación del producto debe ser de categoría I de acuerdo a lo establecido en la NTC 1267. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empaçado en bolsas polietileno grado alimentario de primer uso con suficientes perforaciones. - Los productos deben ser homogéneos y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empaçado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	MARGARINA
Código SIBOL	40423
Nombre Comercial del Producto	MARGARINA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir resolución 719 de 2015.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2154 de 2012.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir NTC 241.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicioneen sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Margarina, toda grasa alimenticia simple o compuesta, de consistencia blanda, constituido por una emulsión de aceites y/o grasas comestibles de origen vegetal o animal que o por una mezcla de ambas, con o sin aceites o grasas hidrogenadas, leche entera o descremada, derivados lácteos, fermentos lácteos, vitaminas y colorantes aprobados o autorizados</i> - <i>Textura suave.</i> - <i>Color y aroma característicos.</i> - <i>Sabor libre de rancidez.</i> - <i>Libre de grasas Trans.</i> - <i>Limpio, libre de impurezas, insectos, sustancias y materiales extraños.</i> - <i>El producto a suministrar debe ser de primera calidad.</i> <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</i></p> <p>Ingredientes Mínimos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Aceites vegetales, agua, y emulsificante.</i>

Vida útil mínima:

4 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.

Características fisicoquímicas y microbiológicas:

- No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.
- Cumplir con la Resolución 2154 de 2012.
- Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 241.

Almacenamiento:

- Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores.
- Se debe asegurar que el manejo del alimento en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo.

Transporte:

- Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año.
- El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.
- La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.

Empaque y rotulado

- Empacado en papel aluminizado, grado alimentario de primer uso.
- Producto embalado dentro del empaque secundario de acuerdo a lo establecido en la ficha técnica de negociación.
- El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto.
- Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos.
- Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.
- Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.
- Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entra en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”.</i> - <i>Cumplir con la Resolución 4142 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”</i>
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - 250 gramos. - 500 gramos.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	MAZORCA
Código SIBOL	40425
Nombre Comercial del Producto	MAZORCA CON AMERO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir NTC 366.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicione o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Mazorca es el fruto del maíz, choclo, (Zea mays) es una planta gramínea.</i> - <i>Color: crema a amarillo.</i> - <i>Sabor y aroma característico.</i> - <i>Aspecto: Con barbas o pelos.</i> - <i>Granos tiernos.</i> - <i>Con pedúnculo necesario que evite el deshoje.</i> - <i>Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas perforaciones, heridas, cortadas, cicatrices y sin presencia de humedad.</i> - <i>El producto a suministrar debe ser de primera calidad de acuerdo a NTC 366.</i> <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</i> - <i>No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</i> <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas.</i>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo.</i> <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año.</i> - <i>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.</i> - <i>La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</i>
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Los productos deben ser homogéneos y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color.</i> - <i>En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación.</i> - <i>Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto.</i> - <i>Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.</i> - <i>Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.</i> - <i>Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”</i> - <i>Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.</i>
Presentación	<p><i>En gramos</i></p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	MELÓN
Código SIBOL	40426
Nombre Comercial del Producto	MELÓN
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 832-1 <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fruto de las variedades cultivares de (<i>Cucumis melo L.</i>), la planta del melón produce frutos redondos u ovalados muy apreciados por su sabor, hay melones de pulpa amarilla, anaranjada y verde, con cáscara amarilla o verde pálido - Debe ser de una misma variedad y de tamaño uniforme. - Aspecto: entero, sano, fresco y con superficie lisa. - Color cáscara café verdosa, pulpa de color interno anaranjado, color del ombligo verde. - Sabor dulce. - Aroma característico. - Forma característica de la variedad. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, heridas, cortadas y cicatrices. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	NARANJA
Código SIBOL	40443
Nombre Comercial del Producto	NARANJA VALENCIA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 4086 <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicione o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Naranja Valencia (<i>Citrus sinensis</i> Osbeck). - Color amarillo o naranja intenso brillante. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme. - Aspecto: sana, fresca, consistencia firme y piel lisa. - Con la forma característica. - El grado de madurez debe ser de más del 50% de la fruta (pintón). - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas perforaciones, heridas, cortadas, cicatrices y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad de acuerdo a NTC 366. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo.</i> <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año.</i> - <i>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.</i> - <i>La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.</i>
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Bolsas de polietileno grado alimentario de primer uso con suficientes perforaciones.</i> - <i>En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación.</i> - <i>Los productos deben ser homogéneos y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color.</i> - <i>Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto.</i> - <i>Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.</i> - <i>Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.</i> - <i>Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”</i> - <i>Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.</i>
Presentación	<p><i>En gramos</i></p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	PANELA
Código SIBOL	40457
Nombre Comercial del Producto	PANELA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir resolución 719 de 2015. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 779 de 2006. - Cumplir NTC 1311. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicioneen sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producto proveniente de la evaporación de jugo de caña de azúcar <i>Saccharum officinarum</i>, sin centrifugar, manteniendo sus elementos constitutivos como sacarosa, glucosa y minerales. - Producto finamente pulverizado o sólido de cualquier forma y presentación. - Color, varía de acuerdo a la materia prima usada, la variedad de la caña, las condiciones agroecológicas y del proceso de elaboración. - No se permite el uso de azúcar, ni miel. - Limpia, libre de impurezas, insectos, sustancias y materiales extraños. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</i></p> <p>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con la Resolución 779 de 2006. - Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1311. <p>Almacenamiento:</p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores. - Se debe asegurar que el manejo del alimento en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de polietileno o Película de poliolefina termoencogible, grado alimentario de primer uso. - Producto embalado dentro del empaque secundario de acuerdo a lo establecido en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”. - Se aceptará el porcentaje de tolerancia según lo establecido en la Resolución 37321 de 2014
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - 500 gramos. - 1000 gramos.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	PAPA
Código SIBOL	40458
Nombre Comercial del Producto	PAPA CRIOLLA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 341 <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicioneen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Papa o patata Batata (Solanum Tuberosum).</i> - <i>Planta suculenta, herbácea, que presenta tubérculos (tallos subterráneos), el tubérculo de la papa es un tallo subterráneo ensanchado; en la superficie posee yemas axilares en grupos de 3-5 protegidas por hojas escamosas.</i> - <i>Aspecto: sano, fresco y seco.</i> - <i>Color amarillo claro uniforme.</i> - <i>Sabor y aroma característico.</i> - <i>Consistencia dura, gruesa y firme.</i> - <i>Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas perforaciones, heridas, cortadas, cicatrices, malformaciones y sin presencia de humedad.</i> - <i>El producto a suministrar debe ser de primera calidad de acuerdo a NTC 341.</i> <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</i>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Bolsas de polietileno grado alimentario de primer uso con suficientes perforaciones o malla. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - Los productos deben ser homogéneos y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	PAPA
Código SIBOL	40458
Nombre Comercial del Producto	PAPA PASTUSA O SABANERA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir NTC 341</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Papa o patata Batata (Solanum Tuberosum).</i> - <i>Papa: es un vocablo Quechua que significa tubérculo. Planta suculenta, herbácea, que presenta tubérculos (tallos subterráneos), El tubérculo de la papa es un tallo subterráneo ensanchado. En la superficie posee yemas axilares en grupos de 3-5 protegidas por hojas escamosas.</i> - <i>Cepillada o lavada.</i> - <i>Aspecto: sano, fresco y seco.</i> - <i>Color: marrón oscuro por fuera, pulpa de color parejo, dependiendo de la variedad.</i> - <i>Sabor y aroma característico.</i> - <i>Consistencia dura, gruesa y firme.</i> - <i>Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas perforaciones, heridas, cortadas, cicatrices, malformaciones y sin presencia de humedad.</i> - <i>El producto a suministrar debe ser de primera calidad de acuerdo a NTC 341.</i> <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</i>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Bolsas de polietileno grado alimentario de primer uso con suficientes perforaciones o malla. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - Los productos deben ser homogéneos y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	PAPAYA
Código SIBOL	40459
Nombre Comercial del Producto	PAPAYA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1270. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicione o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fruto proveniente de cualquier variedad de la especie <i>Carica papaya s.</i>, destinado para consumo en fresco. - Debe ser de una misma variedad y de tamaño uniforme. - Aspecto: sana, fresca y con superficie lisa. - Color amarillo anaranjado, ligeramente verde en los extremos. - Sabor dulce. - Aroma característico. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, heridas, cortadas y cicatrices. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad de acuerdo a lo establecido en la NTC 1270. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	PASTAS ALIMENTICIAS
Código SIBOL	40465
Nombre Comercial del Producto	PASTAS FORTIFICADAS: ESPAGUETIS, CONCHITAS, CODOS, CORBATINES, FIDEOS, LETRAS Y MACARRONES
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 719 de 2015. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 4393 de 1991. - Cumplir NTC 1055. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producto elaborado mediante el secado apropiado de las diferentes figuras formadas a partir de una masa sin fermentar elaborada con derivados del trigo y agua. - Alimento fortificado, la adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente. - Color amarillo. - Consistencia: Dura - Olor y sabor propio del producto - Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</i></p> <p>Ingredientes Mínimos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Harina o semolato de trigo.

	<ul style="list-style-type: none"> - Los aditivos, colorantes, emulsificantes, vitaminas, minerales, saborizantes y conservantes permitidos en la fabricación de las pastas alimenticias deben ser los aprobados por la legislación nacional vigente <p>Vida útil mínima: 4 meses desde el momento de la entrega en el punto.</p> <p>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con la NTC 1055. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores. - Se debe asegurar que el manejo del alimento en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de polipropileno biorientado o laminado, grado alimentario de primer uso. - Producto embalado dentro del empaque secundario de acuerdo a lo establecido en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna, ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - Cumplir con la Resolución 5109 de 2005 “por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”.</i> - <i>Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”.</i>
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - 250 gramos. - 500 gramos. - 1000 gramos.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	PATILLA
Código SIBOL	40469
Nombre Comercial del Producto	PATILLA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1271. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicioneen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fruto proveniente de cualquier variedad de la especie <i>Citrullus vulgaris</i> Schrad. - Debe ser de una misma variedad y de tamaño uniforme. - Aspecto: sana, fresca y con superficie lisa. - Color de la cáscara verde oscuro. En el interior rosado intenso brillante. - Sabor y aroma característico. - Pedúnculo cortado. - Consistencia: firme. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, heridas, cortadas y cicatrices. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad de acuerdo a lo establecido en la NTC 1271. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	PEPINO
Código SIBOL	40640
Nombre Comercial del Producto	PEPINO COHOMBRO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir GTC 253. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planta de la variedad cucumis sativus. - Color verde oscuro, oblongo, alargado. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas perforaciones, heridas, cortadas y cicatrices. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p>

 	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Los productos deben ser homogéneos y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	PEPINO
Código SIBOL	40640
Nombre Comercial del Producto	PEPINO COMÚN
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir GTC 253.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicioneen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Planta de la variedad cucumis sativus.</i> - <i>Pepino de rellenar, entero y limpio, con la forma característica</i> - <i>Color verde claro pálido.</i> - <i>Sabor y aroma característico.</i> - <i>Consistencia firme.</i> - <i>Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas perforaciones, heridas, cortadas y cicatrices.</i> - <i>El producto a suministrar debe ser de primera calidad.</i> <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</i> - <i>No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</i> <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas.</i>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en bolsas polietileno grado alimentario de primer uso con suficientes perforaciones. - Los productos deben ser homogéneos y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	PERA
Código SIBOL	40474
Nombre Comercial del Producto	PERA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1291. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicione o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fruto del peral, un árbol caducifolio de la especie <i>Pyrus communis</i>. - Color verde claro o amarillo brillante o verde con café y pecas claras, carne blanca. - Sabor azucarado, jugoso. - Aroma característico. - Consistencia firme y dura. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, heridas, cortadas y cicatrices. - La clasificación del producto debe ser de primera calidad de acuerdo a lo establecido en la NTC 1291. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empaçado en bolsas polietileno grado alimentario de primer uso con suficientes perforaciones. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empaçado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - El contenido de cada unidad debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por alimento del mismo origen, variedad, categoría y color. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	PIMENTÓN
Código SIBOL	40480
Nombre Comercial del Producto	PIMENTÓN
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir NTC 3634-1.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Pimentón de variedades (cultivares) procedentes de Capsicum annum L.</i> - <i>Consistencia firme y dura.</i> - <i>Color rojo, verde o amarillo, la pulpa debe ser de color rojo.</i> - <i>Sabor y aroma característico.</i> - <i>Consistencia: firme al tacto.</i> - <i>Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, heridas, cortadas y cicatrices.</i> - <i>La clasificación del producto debe ser de primera calidad de acuerdo a lo establecido en la NTC 3634-1.</i> <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</i> - <i>No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</i> <p>Almacenamiento:</p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - El contenido de cada unidad debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por alimento del mismo origen, variedad, categoría y color. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	PIÑA
Código SIBOL	40482
Nombre Comercial del Producto	PIÑA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC. 729-1 <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Estos Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Piña manzana (<i>Ananas comosus L.Meer</i>), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para el procesamiento. - La corona debe ser de color verde, vertical y estar bien unida al fruto, no debe sobrepasar el peso de la pulpa. - Color amarillo verdoso, libre de quemaduras. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, heridas, cortadas y cicatrices. - La clasificación del producto debe ser de primera calidad. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - El contenido de cada unidad debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por alimento del mismo origen, variedad, categoría y color. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	PLATANO
Código SIBOL	40493
Nombre Comercial del Producto	PLÁTANO HARTÓN MADURO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1190. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Frutos procedentes de cualquier variedad del género MUSA. - Aspecto: entero, duros, frescos, sin vástago ni cuello roto. - Color Verde claro con amarillo, hasta amarillo completamente pulpa ligeramente rosada. - Pulpa suave y esponjosa sin nervadura gruesa y paluda en el centro Consistencia firme al tacto. - Sabor y aroma característico. - En gajos, sin venas del racimo. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, mancha, perforaciones, heridas, cortadas y cicatrices. - La clasificación del producto debe ser de primera calidad de acuerdo a lo establecido en la NTC 1190. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El contenido de cada unidad debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por alimento del mismo origen, variedad, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	PLATANO
Código SIBOL	40493
Nombre Comercial del Producto	PLÁTANO HARTÓN VERDE
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1190. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicione o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Frutos procedentes de cualquier variedad del género MUSA. - Aspecto: entero, duros, frescos, sin vástago ni cuello roto. - Color verde y pulpa ligeramente rosada. - Pulpa suave y esponjosa sin nervadura gruesa y paluda en el centro Consistencia firme al tacto. - Sabor y aroma característico. - En gajos, sin venas del racimo. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, mancha, perforaciones, heridas, cortadas y cicatrices. - La clasificación del producto debe ser de primera calidad de acuerdo a lo establecido en la NTC 1190. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El contenido de cada unidad debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por alimento del mismo origen, variedad, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	PULPA Y CONCENTRADOS
Código SIBOL	40512
Nombre Comercial del Producto	PULPA DE BOROJÓ
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del alimento descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 3929 de 2013 - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 404. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicioneen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pulpa natural de Borojoa patinoi Cuatrec. - Pulpa natural, limpia, libre de materiales extraños y cualquier sabor amargo, astringente o fermentado. - Debe elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, con frutas frescas sanas y limpias. - Se admite la separación en fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de las frutas utilizadas. - Libre de sabores y olores diferentes al propio de las frutas - No diluido, ni concentrado, ni fermentado. - Color chocolate. - Aroma, sabor y olor característico. - Consistencia pastosa, blanda. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe asegurar que el manejo del alimento en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El contenido de cada unidad debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por alimento del mismo origen, variedad, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	VEGETALES FRESCOS
Código SIBOL	40542
Nombre Comercial del Producto	REMOLACHA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del alimento descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1224. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raíz proveniente de cualquier variedad de la especie <i>Beta vulgaris</i> var <i>Cicla I</i>. - Aspecto: entera, dura y fresca. - Cuello con hojas cortas. - Raíz entera, sin rajaduras, sin daños mecánicos, sin indicios de infecciones de ninguna clase, sin ruptura de la epidermis, sin huellas de ataque de larvas, sin manchas negras en la superficie de la raíz. Debe tener humedad natural al tacto, jugosa, turgente, con todos los síntomas de un alimento fresco. - Color uniforme rojo fuerte, hoja verde claro pálido. - Sabor y aroma característico. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, mancha, perforaciones, heridas, cortadas y cicatrices. - Consistencia dura, firme. - El producto suministrado debe ser de primera calidad de acuerdo a lo establecido en la NTC 1224. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del alimento en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	REPOLLO
Código SIBOL	40542
Nombre Comercial del Producto	REPOLLO BLANCO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del alimento descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir NTC 1225.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Planta proveniente de la especie Brassica oleracea L., variedad capitata, en sus diversas variedades agronómicas.</i> - <i>Debe presentarse entero y sin lesiones.</i> - <i>Las cabezas de repollo deben presentar características varietales semejantes, estar compactas, no marchitas ni reventadas.</i> - <i>Las cabezas de repollo deben presentar características semejantes, estar compactas, no marchitas ni reventadas.</i> - <i>Color verde claro cuando se eliminan sus hojas.</i> - <i>Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, mancha, perforaciones, heridas, cortadas y cicatrices.</i> - <i>El producto a suministrar debe ser de primera calidad de acuerdo a lo establecido en la NTC 1225.</i> <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</i> - <i>No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</i> <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas.</i>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe asegurar que el manejo del alimento en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	<i>En gramos</i>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	REPOLLO
Código SIBOL	40542
Nombre Comercial del Producto	REPOLLO MORADO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del alimento descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir NTC 1225.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Planta proveniente de la especie Brassica oleracea L., variedad capitata, en sus diversas variedades agronómicas.</i> - <i>Debe presentarse entero sin lesiones, de aspecto fresco, hojas sin rajaduras turgentes y sin olores y sabores extraños.</i> - <i>Las cabezas de repollo deben presentar características varietales semejantes, estar compactas, no marchitas ni reventadas.</i> - <i>Las cabezas de repollo deben presentar características semejantes, estar compactas, no marchitas ni reventadas.</i> - <i>Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, heridas, cortadas y cicatrices.</i> - <i>El producto a suministrar debe ser de primera calidad de acuerdo a lo establecido en la NTC 1225.</i> <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</i> - <i>No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</i> <p>Almacenamiento:</p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del alimento en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	TOMATE DE ARBOL
Código SIBOL	40607
Nombre Comercial del Producto	TOMATE DE ARBOL
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del alimento descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir NTC. 4105</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Tomate de árbol rojo (Cyphomandra betacea Sendt).</i> - <i>Aspecto: entero, duro y fresco.</i> - <i>Los frutos deben tener pedúnculo con corte en el primer nudo.</i> - <i>Color morado, rojo con morado, anaranjado.</i> - <i>Sabor dulce y agridulce.</i> - <i>Aroma característico.</i> - <i>Consistencia dura y firme.</i> - <i>Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, heridas, cortadas y cicatrices.</i> - <i>El producto a suministrar debe ser de primera calidad de acuerdo a lo establecido en la NTC 4105.</i> <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</i> - <i>No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</i> <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas.</i>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe asegurar que el manejo del alimento en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Bolsas de polietileno grado alimentario de primer uso con suficientes perforaciones. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El contenido de cada unidad debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por alimento del mismo origen, variedad, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	TOMATE
Código SIBOL	40606
Nombre Comercial del Producto	TOMATE MILANO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del alimento descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir NTC 1103-1.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicione o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Tomates de las variedades (cultivares) de la especie <i>Lycopersicum esculentum</i> Mill.</i> - <i>Aspecto: entero, duro y fresco.</i> - <i>Uniforme, redondo, achatado o semiachatado, sin protuberancias ni deformaciones.</i> - <i>Los frutos deben tener pedúnculo con corte en el primer nudo.</i> - <i>Color morado, rojo con morado, anaranjado.</i> - <i>Sabor dulce y agridulce.</i> - <i>Aroma característico.</i> - <i>Consistencia dura y firme.</i> - <i>Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, heridas, cortadas, arrugas y cicatrices.</i> - <i>El producto a suministrar debe ser de primera calidad de acuerdo a lo establecido en la NTC 1103-1.</i> <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</i> - <i>No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</i> <p>Almacenamiento:</p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del alimento en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Bolsas de polietileno grado alimentario de primer uso con suficientes perforaciones. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El contenido de cada unidad debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por alimento del mismo origen, variedad, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	UCHUVA
Código SIBOL	40620
Nombre Comercial del Producto	UCHUVA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del alimento descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 4580. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pertenecer a la familia de las solanáceas (<i>Physalis peruviana</i>). - Fruta entera, redonda, carnosa, limpia, con la forma característica - Uniforme, redondo, achatado o semiachatado, sin protuberancias ni deformaciones. - Color amarillo. - Sabor y aroma característico. - Consistencia dura y firme. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, heridas, cortadas, arrugas y cicatrices. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad de acuerdo a lo establecido en la NTC 1103-1. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe asegurar que el manejo del alimento en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Bolsas de polietileno grado alimentario de primer uso con suficientes perforaciones o malla. - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El contenido de cada unidad debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por alimento del mismo origen, variedad, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	YUCA
Código SIBOL	40632
Nombre Comercial del Producto	YUCA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del alimento descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1255. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicioneen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raíz tuberculosa proveniente de (<i>Manihot esculenta</i>, Crantz M.) denominado como <i>mandioca, casava o casabe</i>; es un (arbusto) perenne euforbiácea - Entera, fresca, con la forma característica - Libre de raíces secundarias, de cortaduras y nódulos. - Color amarillo. - Sabor y aroma característico. - Consistencia dura y firme. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, heridas, cortadas y cicatrices. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad de acuerdo a lo establecido en la NTC 1255. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del alimento en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El contenido de cada unidad debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por alimento del mismo origen, variedad, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

Nombre del Producto (SIBOL)	ZANAHORIA
Código SIBOL	40634
Nombre Comercial del Producto	ZANAHORIA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del alimento descrita en este documento de condiciones especiales.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1226. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre científico (<i>Daucus carota</i>) subespecie <i>sativus</i>, pertenece a la familia de las umbelíferas, también denominadas apiáceas. - Entera, fresca, limpia, tejidos finos y con la forma característica. - Color anaranjado uniforme externa e internamente, no se permite la parte superior verde o violeta. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme, lisa y maciza. - Sin bifurcaciones, ni raíces secundarias. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, heridas, cortadas y cicatrices. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad de acuerdo a lo establecido en la NTC 1226. <p><i>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</i></p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. <p>Almacenamiento:</p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES	CODIGO: OP-RO-FT-26
		VIGENCIA DESDE: 15/05/2019
		VERSIÓN: 0

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con ventilación libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de plagas. - Se debe asegurar que el manejo del alimento en el almacenamiento, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del mismo. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá con fecha de expedición menor a un año. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - La temperatura durante el transporte debe ser a temperatura ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - En el momento de la entrega del producto a los participantes este debe ser embalado dentro del empaque descrito en la ficha técnica de negociación. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - El contenido de cada unidad debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por alimento del mismo origen, variedad, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos. - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano” - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Presentación	En gramos