

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto	ACEITE REFINADO DE GIRASOL
Código SIBOL	40020
Nombre Comercial del Producto	ACEITE DE GIRASOL
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> – <i>Cumplir Resolución 5109 de 2005</i> – <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> – <i>Cumplir Resolución 2154 de 2012.</i> – <i>Cumplir Resolución 4143 de 2012</i> – <i>Cumplir Resolución 683 de 2012</i> – <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013</i> – <i>Cumplir Resolución 719 de 2015</i> – <i>Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 264.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Aceite extraído de las semillas de girasol (<i>Helianthus annuus L.</i>). – Los aceites de girasol deben tener un aspecto límpido a 25 °C, no debe tener materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación. – Color característico. – Olor característico. – Sabor libre de rancidez. – No presentar mezcla con otros aceites y grasas. – No deben contener sustancias extrañas. – No debe presentar fugas o escape de producto. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Ácidos grasos libres (como ácido oleico) %: 0,1 máximo. Impurezas insolubles, en % 0,05 máximo.</p> <p>Ingrediente Mínimo:</p>

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>Aceite de girasol.</p> <p>Vida útil mínima: 6 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</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 2154 de 2012. – No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. – Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 264. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Resolución 2674 de 2013 Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Botella en Polietileno Tereftalato (PET) de un solo uso. – 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”.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Presentación	<ul style="list-style-type: none"> – Envase 250 ml – Envase 500 ml – Envase 1000 ml
---------------------	--

Nombre del Producto	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 esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir Ley 9 de 1979 – Cumplir Resolución 5109 de 2005 – Cumplir Resolución 2906 de 2007. – Cumplir Resolución 2154 de 2012. – Cumplir Resolución 4143 de 2012 – Cumplir Resolución 683 de 2012 – Cumplir Resolución 4506 de 2013. – Cumplir Resolución 2674 de 2013 – Cumplir Resolución 719 de 2015. – Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 254. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Aceite extraído de las semillas de soya (<i>Glycyne Soya Sieb y Zucarino soya gispida moench.</i>) – No deben contener sustancias extrañas. – El producto no debe contener sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. – El producto no debe presentar mezcla con otros aceites y grasas. – El aceite crudo de soya debe ser desgomado. – Estar libres de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación. – Color característico. – Olor característico.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> – Sabor libre de rancidez. – No debe presentar fugas o escape de producto. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Color extracto de anato mg/kg: 20 máximos. Ácidos grasos libres (como ácido oleico) %: 0,1 máximo. Humedad y materia volátil, en % 0,1 máximo. Impurezas insolubles, en % 0,05 máximo.</p> <p>Ingrediente Mínimo: Aceite de soya.</p> <p>Vida útil mínima: 6 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</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 2154 de 2012. – No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. – Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 254. – <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Botella en Polietileno Tereftalato (PET) de un solo uso. – 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

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos.</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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"> – Envase 250 ml – Envase 500 ml – Envase 1000 ml

Nombre del Producto	ARROZ BLANCO
----------------------------	---------------------

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Código SIBOL	40062
Nombre Comercial del Producto	ARROZ BLANCO FORTIFICADO O ENRIQUECIDO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir Ley 9 de 1979. – Cumplir Resolución 5109 de 2005 – Cumplir Resolución 2906 de 2007. – Cumplir Resolución 4143 de 2012 – Cumplir Resolución 683 de 2012 – Cumplir Resolución 4506 de 2013. – Cumplir Resolución 2674 de 2013. – Cumplir Resolución 719 de 2015. – Cumplir NTC 671. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/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. – Arroz blanco para consumo tipo 1, grado 2. de acuerdo a lo establecido en la NTC 671. – Olor característico. – Color blanco. – Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños. – Libre de ataque de insectos. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Ingredientes Mínimos: Arroz blanco el cual puede estar fortificado o enriquecido</p> <p>Vida útil mínima: 4 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</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 se acepta arroz que posea olores objetables, ni exceda de 0.1 % de impurezas. – La humedad del arroz blanco no debe ser mayor de 14%El arroz blanco no debe contener Aflatoxinas superiores a 20ppb.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 671. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Empaque de polietileno o lona, grado alimentario de primer uso. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - 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.” - El empaque requiere de información nutricional, se debe informar sobre las propiedades nutricionales o propiedades de salud, por ende deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011 o la que la derogue, modifique o sustituya. - 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"> - Empaque de 250, 500, 1.000 y 5.000 gramos.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto	ARVEJA SECA
Código SIBOL	40081
Nombre Comercial del Producto	ARVEJA AMARILLA SECA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> – <i>Cumplir Resolución 5109 de 2005.</i> – <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> – <i>Cumplir Resolución 4143 de 2012.</i> – <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 719 de 2015</i> – <i>Cumplir NTC 791.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Granos procedentes de la especie <i>Pisum sativum L.</i> – Comprende arvejas de formas esféricas y secas. – Color uniforme amarillo claro (amarilla). – Olor característico. – Limpio, libre de impurezas y materiales extraños – Libre de ataque de insectos y enfermedades. – La clasificación del alimento debe ser tipo 1, grado 2 de acuerdo con lo establecido en la NTC 791. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil.</p> <p>Vida útil mínima: 4 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</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. – La arveja seca no debe tener una humedad mayor al 13%. – Debe presentar color y olor característico propio del grano. – La arveja limpia no debe contener más del 1.0% de impurezas – No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> – La clasificación del alimento debe ser tipo 1, grado 2 de acuerdo con lo establecido en la NTC 791. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de polietileno de baja densidad - LDPE, grado alimentario de primer uso. – El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. – 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 manufactura para preservar la calidad. 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"> – – Empaque 500 gr – Empaque 1000gr

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto	ARVEJA SECA
Código SIBOL	40081
Nombre Comercial del Producto	ARVEJA VERDE SECA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> – <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> – <i>Cumplir Resolución 4143 de 2012.</i> – <i>Cumplir Resolución 719 de 2015</i> <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 5109 de 2005</i> – <i>Cumplir NTC 791.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Granos procedentes de la especie <i>Pisum sativum L.</i> – Comprende arvejas de formas esféricas y secas. – Color uniforme verde pálido (verde) – Olor característico. – Limpio, libre de impurezas y materiales extraños – Libre de ataque de insectos y enfermedades. – La clasificación del alimento debe ser de acuerdo con lo establecido en la NTC 791. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 4 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</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. – La arveja seca no debe tener una humedad mayor al 13%. – Debe presentar color y olor característico propio del grano. – La arveja limpia no debe contener más del 1.0% de impurezas – No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> – Cumplir NTC 791. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de polietileno de baja densidad - LDPE de primer uso – El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. – 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”.
<p>Presentación</p>	<ul style="list-style-type: none"> – – Empaque 500 gr – Empaque 1000 gr

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto	ATÚN ENLATADO
Código SIBOL	40920
Nombre Comercial del Producto	ATÚN LOMITOS EN ACEITE
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 el Decreto 561 de 1984.</i> – <i>Cumplir Resolución 5109 de 2005.</i> – <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> – <i>Cumplir Resolución 148 de 2007.</i> – <i>Cumplir Resolución 776 de 2008.</i> – <i>Cumplir Resolución 122 de 2012.</i> – <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 719 de 2015.</i> – <i>Cumplir NTC 1276.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicioneen o sustituyan.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Presentar el Certificado de Inspección Sanitaria para Nacionalización y exportación expedido por el Instituto Nacional de Medicamentos y Alimentos – INVIMA-de cada uno de los lotes de los productos importados cuando aplique</i>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Atún lomititos en aceite (de acuerdo con el producto). – Porcentaje máximo de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18%. – 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.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Ingredientes Mínimo: Atún y aceite</p> <p>Vida Útil Mínima: 9meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 122 de 2012 – Contenido de Histamina: 50 mg/kg máximo. – Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %: 2,0 máximo – La salmuera debe estar exenta de nitritos de sodio o de potasio – 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. – El atún enlatado en conserva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la NTC 1276. <p>Estas serán verificadas por medio de las fichas técnicas de los productos y los análisis de laboratorio de los fabricantes y/o proveedores y de los análisis de laboratorio del comitente comprador, a través de la Supervisión o interventoría.</p> <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Envase metálico (lata). – 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.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> – 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”. – 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 810 de 2021 “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.” – Cumplir con la Resolución 2492 de 2022 “Por la cual se modifica varios artículos de la resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico de etiquetado nutricional y frontal para alimentos envasados y empacados para consumo humano.”
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> – Lata o Pouch de 160 g-184g – Lata o Pouch de 160 gr – Lata o Pouch de 184 gr

Nombre del Producto	ATÚN ENLATADO
Código SIBOL	40920
Nombre Comercial del Producto	ATÚN EN LOMITOS EN AGUA

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

<p>Calidad</p>	<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 2906 de 2007.</i> – <i>Cumplir Resolución 148 de 2007.</i> – <i>Cumplir Resolución 776 de 2008.</i> – <i>Cumplir Resolución 719 de 2015.</i> – <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 122 de 2012.</i> – <i>Cumplir el Decreto 561 de 1984.</i> – <i>Cumplir Resolución 5109 de 2005.</i> – <i>Cumplir NTC 1276.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Presentar el Certificado de Inspección Sanitaria para Nacionalización y exportación expedido por el Instituto Nacional de Medicamentos y Alimentos – INVIMA-de cada uno de los lotes de los productos importados cuando aplique</i>
<p>Requisitos Específicos</p>	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Atún lomitos en agua (de acuerdo al producto). – Porcentaje máximo de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18%. – Color y olor característico de los lomos de atún. – Sabor, característico del producto, libre de olores amoniacales. – 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>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Ingredientes Mínimo: Atún y agua.</p> <p>Vida Útil Mínima: 9 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 122 de 2012 – Contenido de Histamina: 50 mg/kg máximo. – Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %: 2,0 máximo – La salmuera debe estar exenta de nitritos de sodio o de potasio

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>No debe presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</p> <p>No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.</p> <p><i>Cumplir NTC 1276.</i></p> <p>Estas serán verificadas por medio de las fichas técnicas de los productos y los análisis de laboratorio de los fabricantes y/o proveedores y de los análisis de laboratorio del comitente comprador, a través de la Supervisión o interventoría.</p> <p>Transporte:</p> <p>Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. El producto debe transportarse a temperatura ambiente.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.</p> <p>Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.</p>
<p>Empaque y rotulado</p>	<p>Envase metálico (lata).</p> <p>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p> <p>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.</p> <p>Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.</p> <p>Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.</p> <p>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.”</p> <p>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> <p>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”.</p> <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</p>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> 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 810 de 2021 “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.” – Cumplir con la Resolución 2492 de 2022 “Por la cual se modifica varios artículos de la resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico de etiquetado nutricional y frontal para alimentos envasados y empacados para consumo humano.”
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> – - Lata o Pouch de 160 g – Lata o Pouch 184 g –

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto	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 esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> – <i>Cumplir la Resolución 719 de 2015.</i> – <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> – <i>Cumplir la Resolución 2674 de 2013.</i> – <i>Cumplir la Resolución 2906 de 2007.</i> – <i>Cumplir Resolución 5109 de 2005.</i> – – <i>Cumplir NTC 2159.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicione y/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 <i>A. Sativa L</i> y <i>A. Byzantina L</i>. – Debe ser elaborada a partir de granos de avena sin cáscara, sanos, limpios, libres de signos de infestación 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 objetable. – Limpia, libre de impurezas y materiales extraños. – No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. – Los residuos de plaguicidas no de deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. <p>Las características mencionadas en el presente documento, deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento</p>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>Vida útil mínima: 8 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</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. – La avena debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad de: 13,5 % mínimo (avena en hojuelas). – La avena debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 2159. <p>El límite máximo de Aflatoxinas en la avena no debe exceder 10ppb, NTC 2159</p> <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de polietileno, grado alimentario de primer uso. – El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. – 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”

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS. (Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)	CODIGO: CNE-PNG-FT-26
	VIGENCIA DESDE: 02/07/2021
	VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> – 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"> – Empaque de 250, 500 1000g

Nombre del Producto	AZÚCAR BLANCA
Código SIBOL	40088
Nombre Comercial del Producto	AZÚCAR BLANCA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir Ley 9 de 1979. – Cumplir Resolución 5109 de 2005 – Cumplir Resolución 2906 de 2007. – Cumplir Resolución 4143 de 2012 – Cumplir Resolución 683 de 2012 – Cumplir Resolución 4506 de 2013. – Cumplir Resolución 2674 de 2013. – Cumplir Resolución 719 de 2015. – Cumplir NTC 611. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Producto cristalizado obtenido del cocimiento del jugo de la caña de azúcar (<i>Saccharum officinarum L.</i>) o de la remolacha azucarera (<i>Beta vulgaris L.</i>) – Color blanco. – Olor característico. – Exenta de sabores y olores extraños. – Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. – Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<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 los requisitos establecidos en NTC 611. <p>Vida útil mínima: 8 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</p> <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de polietileno de baja densidad - LDPE, grado alimentario de primer uso. – 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”.
<p>Presentación</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de 250, 500 y 1000 gramos.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto	AZÚCAR CRUDA
Código SIBOL	40090
Nombre Comercial del Producto	AZÚCAR MORENA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir Ley 9 de 1979. – Cumplir la Resolución 2906 de 2007. – Cumplir Resolución 4506 de 2013. – Cumplir la Resolución 2674 de 2013. – Cumplir la Resolución 719 de 2015. – Cumplir Resolución 3168 de 2015. – Cumplir Resolución 5109 de 2005 – Cumplir Resolución 4143 de 2012 – Cumplir Resolución 683 de 2012. – Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 607. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan. .</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Producto natural cristalizado obtenido de cocimiento del jugo de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos mediante procedimientos industriales apropiados y que no ha sido sometido a procesos de refinación.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> – Color café claro. – Olor característico. – Exenta de sabores y olores extraños. – Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. – Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</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 los requisitos establecidos en NTC 607. – <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque transparente de polietileno de baja densidad - LDPE, grado alimentario de primer uso. – 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”

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - 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”. - El empaque no requiere contener información nutricional, pero en caso de contenerla o de informar sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011 o la que la derogue, modifique o sustituya.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - Empaque de 250, 500 y 1000 gramos

Nombre del Producto	CEBADA PERLADA
Código SIBOL	40165
Nombre Comercial del Producto	CEBADA PERLADA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 5109 de 2005. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir Resolución 683 de 2012. - Cumplir Resolución 4143 de 2012. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013 - Cumplir Resolución 719 de 2015. - Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 442. - <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.</i></p>
Requisitos Generales y Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad del género <i>hordeum</i>. - Grano del cereal que ha sido descascarillado y pulido. - Olor y color característico. - Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños. - Cebada perlada grado 2. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>Vida útil mínima: 4 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</p> <p>Características fisicoquímicas y microbiológicas: El grano de cebada perlada de la especie debe tener: Humedad de: 12% mínimo 13% máximo. Materias extrañas e inertes y semillas extrañas 1,0% máximo Máximo de granos picados 0,5 % máximo.</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 los requisitos establecidos en NTC 442. – <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de polietileno de baja densidad - LDPE, grado alimentario de primer uso. – 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 manufactura para preservar la calidad. – 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”. – 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”.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Presentación

– Empaque de 500 gramos.

Nombre del Producto	CHOCOLATE CON AZUCAR
Código SIBOL	40175

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

<p>Nombre Comercial del Producto</p>	<p>CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR</p>
<p>Calidad</p>	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir Ley 9 de 1979. – Cumplir resolución 719 de 2015. – Cumplir Resolución 4506 de 2013. – Cumplir Resolución 2674 de 2013. – Cumplir Resolución 1511 de 2011. – Cumplir Resolución 810 de 2021 – Cumplir Resolución 2492 de 2022 – Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 793. – Cumplir Resolución 5109 de 2005 – Cumplir Resolución 683 de 2012. – la Resolución 4143 de 2012 <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.</i></p>
<p>Requisitos Específicos</p>	<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. – Pastillas de color marrón. – Consistencia dura y fácil de disolver. – Olor y sabor propio 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. – Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Ingrediente Mínimo: Masa o pasta o licor de cacao, azúcar o edulcorante, emulsionante.</p> <p>Vida útil mínima: 4 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</p> <p>Características fisicoquímicas y microbiológicas: Para el chocolate con azúcar de mesa con leche el contenido mínimo de leche adicionado será del 4% de leche en polvo entera. No se permite el uso de otra grasa diferente a la da cacao a excepción de la aportada por la leche.</p>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>El chocolate de mesa debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 793</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 1511 de 2011. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Polipropileno biorientado, grado alimentario de primer uso. – 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”. – Cumplir con la Resolución 810 de 2021 “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.” – Cumplir con la Resolución 2492 de 2022 “Por la cual se modifica varios artículos de la resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico de etiquetado nutricional y frontal para alimentos envasados y empacados para consumo humano.”

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Presentación	– Empaque de 250 y 500 gramos.
---------------------	--------------------------------

Nombre del Producto	COCOA
Código SIBOL	40188
Nombre Comercial del Producto	COCOA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</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 4506 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> – <i>Resolución 1511 de 2011.</i> – <i>Resolución 5109 de 2005</i> – <i>Resolución 683 de 2012</i> – <i>Resolución 4143 de 2012</i> – <i>Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 518 y 792.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Es el producto de la molienda de la torta de cacao o licor de cacao. – Producto en polvo. – Producto al cual se le ha retirado la mayor parte de la manteca de cacao. – Color marrón. – Olor y sabor propio 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. – Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Ingrediente Mínimo: Cacao en polvo natural o Molienda de cacao.</p> <p>Vida útil mínima: 4 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</p> <p>Características fisicoquímicas y microbiológicas: La cocoa debe contener: Contenido de grasa de cacao (%) m/m: 28% máximo. Humedad (%) m/m: 3,0 % máximo. El cacao empleado debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 518 y NTC 792</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 1511 de 2011. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de polietileno, polipropileno o aluminizado, grado alimentario de primer uso. – 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

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>humano”</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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"> – Empaque 200g

Nombre del Producto	CUCHUCO DE CEBADA
Código SIBOL	40198
Nombre Comercial del Producto	CUCHUCO DE CEBADA

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir Ley 9 de 1979. – Cumplir Resolución 719 de 2015. – Cumplir Resolución 4506 de 2013. – Cumplir Resolución 2674 de 2013. – Cumplir Resolución 2906 de 2007. – Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 442. – Resolución 5109 de 2005 – Resolución 683 de 2012 – Resolución 4143 de 2012 – <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Producto obtenido de la trituration de la cebada, grano de la especie <i>Hordeum vulgare L. ssp.</i>, pelado y trozado. – Aspecto grano triturado seco. – Color variable del blanco al café. – Olor característico. – Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. – Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 6 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</p> <p>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</p> <p>Requisitos que debe cumplir el cuchuco de cebada Humedad % (m/m): 14% máximo. Requisitos microbiológicos del producto: Recuento microorganismos mesófilos ufc/gr limite 300,000 máximo. Recuento de hongos ufc/g, 5,000 ufc/gr/ml Coliformes fecales NMP/g/ml: Menos de 3 NPM/g/ml Recuento por levaduras ufc/g/ml: 5.000ufc/g/ml máximo. El cuchuco de cebada debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 442. No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.</p> <p>Transporte:</p>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de polietileno, grado alimentario de primer uso. – 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"> – Empaque de 500 gramos.

Nombre del Producto	CUCHUCO DE TRIGO
Código SIBOL	40200
Nombre Comercial del Producto	CUCHUCO DE TRIGO

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

<p>Calidad</p>	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</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 4506 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> – <i>Resolución 557 de 2022</i> – <i>Cumplir con la Resolución 5109 de 2005</i> – <i>Resolución 683 de 2012</i> – <i>la Resolución 4143 de 2012</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.</i></p>
<p>Requisitos Específicos</p>	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Cuchuco de trigo es el producto obtenido de la trituration del grano del trigo, común <i>Triticum aestivum</i> L., o trigo ramificado <i>Triticum compactum</i> host., pelado y trozado o semisólido.</i> – <i>Aspecto grano triturado seco.</i> – <i>Color variable del blanco al café.</i> – <i>Olor característico.</i> – <i>Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.</i> – <i>Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad.</i> – <i>Humedad % (m/m): 14% máximo.</i> – <i>Requisitos microbiológicos del producto:</i> – <i>Recuento microorganismos mesófilos ufc/g límite 300,000 máximo. Recuento de hongos ufc/g, 5,000 ufc/g/ml</i> – <i>Coliformes fecales NMP/g/ml: Menos de 3 NPM/g/ml</i> – <i>Recuento por levaduras ufc/g/ml: 5.000ufc/g/ml máximo.</i> <p><i>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</i></p> <p>Ingredientes Mínimos: <i>100% cuchuco de trigo.</i></p> <p>Vida útil mínima: <i>4 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</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>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de polietileno, grado alimentario de primer uso. – 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”. Y la Resolución 557 de 2022, “Por la cual se modifica el artículo 4 de la Resolución 5109 de 2005 con relación al rotulado y etiquetado de alimentos”. – 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>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.</p>
<p>Presentación</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de 500 gramos.

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto	FRÍJOL
Código SIBOL	40259
Nombre Comercial del Producto	FRÍJOL BOLA ROJA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> – <i>Cumplir Resolución 5109 de 2005.</i> – <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007. Cumplir NTC 871</i> – <i>Resolución 683 de 2012</i> – <i>Resolución 4143 de 2012</i> – <i>Cumplir Resolución 719 de 2015</i> – <i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.</i>
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> Frijol para consumo humano. – Variedad: bola roja. – Olor característico. – Color característico. – Libre de olores y sabores fúngicos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. – 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 alimento debe ser tipo 1, grado 2 de acuerdo a lo establecido en la NTC 871 <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 4 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</p> <p>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</p>

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<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>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque transparente de polietileno, grado alimentario de primer uso. – El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. – 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”. – El empaque no requiere contener información nutricional, pero en caso de contenerla o de informar sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011 o la que la derogue, modifique o sustituya.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de 500 y 1000 gramos.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto	FRÍJOL
Código SIBOL	40259
Nombre Comercial del Producto	FRÍJOL CARGAMANTO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir Ley 9 de 1979. – Cumplir Resolución 5109 de 2005. – Cumplir Resolución 4506 de 2013. – Cumplir Resolución 2674 de 2013. – Cumplir Resolución 2906 de 2007. – Cumplir NTC 871. – Resolución 683 de 2012 – Resolución 4143 de 2012 – Cumplir Resolución 719 de 2015 <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/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 Phaseolus spp. Frijol para consumo humano. – Variedad: cargamanto. – Olor característico. – Color característico. – Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. – 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 alimento debe ser tipo 1, grado 2 de acuerdo a lo establecido en la NTC 871

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 4 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</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>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque transparente de polietileno, grado alimentario de primer uso. – El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. – 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

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>bebidas para consumo humano en el territorio nacional".</p> <ul style="list-style-type: none"> – El empaque no requiere contener información nutricional, pero en caso de contenerla o de informar sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011 o la que la derogue, modifique o sustituya.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de 500 y 1000 gramos.

Nombre del Producto	FRÍJOL
Código SIBOL	40259
Nombre Comercial del Producto	FRÍJOL RADICAL
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir Ley 9 de 1979. – Cumplir Resolución 5109 de 2005. – Cumplir Resolución 4506 de 2013. – Cumplir Resolución 2674 de 2013. – Cumplir Resolución 2906 de 2007. – Cumplir NTC 871. – Cumplir Resolución 719 de 2015 – Resolución 683 de 2012 – Resolución 4143 de 2012 – <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/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 Phaseolus spp. Frijol para consumo humano. – Variedad: radical. – Olor característico. – Color característico. – Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>sabor no característico.</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 alimento debe ser tipo 1, grado 2 de acuerdo a lo establecido en la NTC 871 – <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 4 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</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>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque transparente de polietileno, grado alimentario de primer uso. – El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. – 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.”

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> – 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”. – El empaque no requiere contener información nutricional, pero en caso de contenerla o de informar sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011 o la que la derogue, modifique o sustituya.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de 500 y 1000 gramos.

Nombre del Producto	GALLETAS SALADAS
Código SIBOL	41132
Nombre Comercial del Producto	GALLETA SALADA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir Ley 9 de 1979. – Cumplir el Decreto 1944 de 1996 – Cumplir la Resolución 1528 de 2002. – Cumplir la Resolución 5109 de 2005. – Cumplir la Resolución 4143 de 2012. – Cumplir Resolución 4506 de 2013. – Cumplir la Resolución 2674 de 2013. – Cumplir la Resolución 719 de 2015. – Cumplir la Resolución 810 de 2021. – Cumplir Resolución 2492 de 2022 – Cumplir NTC 1241.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.</i></p>
<p>Requisitos Específicos</p>	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Galletas tipo, sometidas a proceso de calor hasta obtener un color dorado y con características crocantes evitando que se queme. – Sabor característico. – Olor característico. – Color dorado. – Consistencia crocante y baja humedad. – Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. – Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. – Galletas: deben cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: – pH: 5.6 mínimo 9.5 máximo – Proteína % (m/m)(Nx5.7): 3 mínimo – Humedad % (m/m): 10,0 máximo – Coliformes fecales /g < 3 máximo (buena calidad) – Salmonella /25g ausencia – Recuentos de Mohos y levaduras UFC/g: 200 máximo para identificar nivel de calidad aceptable. <p>Las galletas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1241 Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p>Ingredientes Mínimos: Harina de trigo fortificado, grasa vegetal, levadura y sal.</p> <p>Vida útil mínima: 4 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</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. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Polipropileno biorientado (BOPP) flexible, grado alimentario de primer uso. – 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 manufactura 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”. – Cumplir con la Resolución 810 de 2021 “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.” – Cumplir con la Resolución 2492 de 2022 “Por la cual se modifica varios artículos de la resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico de etiquetado nutricional y frontal para alimentos envasados y empacados para consumo humano.”
<p>Presentación</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Paquete de 415 gramos –

<p>Nombre del Producto</p>	<p>GARBANZO</p>
-----------------------------------	------------------------

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Código SIBOL	40273
Nombre Comercial del Producto	GARBANZO SECO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir Ley 9 de 1979. – Cumplir Resolución 5109 de 2005. – Cumplir Resolución 2906 de 2007. – Cumplir Resolución 683 de 2012. – Cumplir Resolución 4143 de 2012. – Cumplir Resolución 4506 de 2013. – Cumplir Resolución 2674 de 2013. – Cumplir Resolución 719 de 2015. – Cumplir NTC 923 <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.</i></p>
Requisitos Generales y Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Granos procedentes de la especie <i>Cicer arietinum</i> L. – Garbanzo grande, comprende granos enteros y sanos con tegumentos externos de color generalmente uniformes amarillo claro (amarillo). – Olor característico – Color amarillo. – Textura rugosa. – Clasificación del alimento debe ser tipo 1, grado 2 de acuerdo a lo establecido en la NTC 923. – Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. – Limpio, no debe contener más de 1.0% de impurezas, insectos y materiales extraños. – El garbanzo no debe tener una humedad mayor al 14%. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p>Vida útil mínima: 4 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</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>Transporte:</p>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> – Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso. – 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"> – Empaque de 500 y 1000 gramos.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto	HARINA DE AVENA
Código SIBOL	40303
Nombre Comercial del Producto	HARINA DE AVENA O AVENA MOLIDA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> – <i>Cumplir resolución 5109 de 2005</i> – <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> – <i>Cumplir Resolución 333 de 2011.</i> – <i>Cumplir la Resolución 2674 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> – <i>Cumplir la Resolución 719 de 2015.</i> <p><i>Cumplir NTC 2160. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Producto alimenticio obtenido de la molturación y clasificación por granulometría de granos de avena sin cáscara, sana y limpia – La avena molida debe ser inocua y apropiada para el consumo humano. – Olor propio del producto. – Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. – Semillas puras, sin presencia de palos, cascarillas o piedras, libre de impurezas, insectos y materiales extraños. – Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, y sin presencia de humedad. – Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Ingredientes Mínimos: 100% avena.</p> <p>Vida útil mínima: 4 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</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

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>biológicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> – No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. – Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 2160. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de polietileno, grado alimentario de primer uso. – 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”. Y la Resolución 557 de 2022, “Por la cual se modifica el artículo 4 de la Resolución 5109 de 2005 con relación al rotulado y etiquetado de alimentos”. – 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 810 de 2021 “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.” <p>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.</p>
<p>Presentación</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de 500 gramos.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto	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 esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir Ley 9 de 1979. – decreto 1944 de 1996. – Cumplir Resolución 719 de 2015. – Cumplir Resolución 4506 de 2013. – Cumplir Resolución 2674 de 2013. – Cumplir Resolución 2906 de 2007. – Cumplir NTC 267 – Resolución 5109 de 2005Resolución 557 de 2022 – Resolución 4143 de 2012 – Resolución 683 de 2012 <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicione y/o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Producto elaborado con granos de trigo común, <i>Triticum aestivum L.</i>, o trigo ramificado, <i>Triticum compactum Host.</i>, o combinaciones de ellos por medio de procedimientos de trituración o molienda en los que se separa parte del salvado y del germen, y el resto se muele hasta darle un grado adecuado de finura. – La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente. – Color blanco. – Olor propio del producto. – De fácil disolución. – Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. – Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Requisitos que debe cumplir la harina de trigo</p> <p>Proteína % (m/m): 7% mínimo</p> <p>Humedad % (m/m): 15% máximo.</p>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>Aflatoxinas máximo 10mg/kg</p> <p>Ingredientes Mínimos: 100% trigo.</p> <p>Vida útil mínima: 4 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</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 los requisitos establecidos en NTC 267. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de polietileno o polipropileno biorentado, grado alimentario de primer uso. – 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”. Y la Resolución 557 de 2022, “Por la cual se modifica el artículo 4 de la Resolución 5109 de 2005 con relación al rotulado y etiquetado de alimentos”. – 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

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”. – Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.
Presentación	– Empaque de 500 y 1000 gramos.

Nombre del Producto	HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA
Código SIBOL	40313
Nombre Comercial del Producto	HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ AMARILLO
Calidad	Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. – Cumplir Ley 9 de 1979. – Cumplir Resolución 5109 de 2005. – Resolución 557 de 2022 – Cumplir Resolución 2906 de 2007. – Cumplir Resolución 3709 de 2015 – Cumplir Resolución 4506 de 2013. – Cumplir Resolución 2674 de 2013. – Cumplir Resolución 3168 de 2015. – Cumplir Resolución 719 de 2015 – } Resolución 683 de 2012 – . Resolución 4143 de 2012 – Cumplir NTC 3594. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.
Requisitos Específicos	Descripción Física: – La harina de maíz precocida amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, desgerminación, precocción y molturación o molienda. – Producto alimenticio obtenido de la molturación y clasificación por granulometría de granos de maíz.

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> – Color amarillo de acuerdo con su declaración. – Sabor y olor característico – La harina de maíz, debe ser inocua y apropiada para el consumo humano – Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. – Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Ingredientes Mínimos: 100% maíz. Requisitos que debe cumplir la harina de maíz precocida: Proteína % (m/m): 6% mínimo. Humedad % (m/m): 13% máximo</p> <p>Vida útil mínima: 4 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</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 los requisitos establecidos en NTC 3594. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso. – 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

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>reglamento técnico para el rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.”</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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”. – El empaque no requiere contener información nutricional, pero en caso de contenerla o de informar sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011 o la que la derogue, modifique o sustituya.
Presentación	– Empaque de 500 y 1000 gramos.

Nombre del Producto	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 esta ficha.</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 4506 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> – <i>Resolución 5109 de 2005</i> – <i>Resolución 557 de 2022</i> – <i>Resolución 4143 de 2012</i> – <i>Cumplir con la Resolución 683 de 2012</i> – <i>Cumplir NTC 3594.</i> – <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	Descripción Física:

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> – Producto alimenticio obtenido de la molturación y clasificación por granulometría de granos de maíz. – Color amarillo o blanco de acuerdo a su declaración. – Sabor y olor característico – La harina de maíz, debe ser inocua y apropiada para el consumo humano – Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. – Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Ingredientes Mínimos: 100% maíz. Requisitos que debe cumplir la harina de maíz precocida: Proteína % (m/m): 6% mínimo. Humedad % (m/m): 13% máximo</p> <p>Vida útil mínima: 4 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa. 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 los requisitos establecidos en NTC 3594. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de polietileno, grado alimentario de primer uso. – 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.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> – 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”. Y la Resolución 557 de 2022, “Por la cual se modifica el artículo 4 de la Resolución 5109 de 2005 con relación al rotulado y etiquetado de alimentos”. – 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”. – Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de 500 y 1000 gramos.

Nombre del Producto	LENTEJA
Código SIBOL	40386
Nombre Comercial del Producto	LENTEJA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir Ley 9 de 1979. – Cumplir Resolución 5109 de 2005. – Cumplir Resolución 2906 de 2007. – Cumplir Resolución 4143 de 2012.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 719 de 2015</i> – <i>Resolución 683 de 2012</i> – <i>Resolución 333 de 2011Resolución 810de 2021</i> – <i>Cumplir NTC 937.</i> – <i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.</i>
<p>Requisitos Generales y Especificos</p>	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Lenteja para el consumo humano. Granos procedentes de la especie <i>Lens succulenta</i> Moench. – Comprende lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verde característico de la variedad. – Olor característico. – Color verde o marrón. – Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. – Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños. – Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, y sin presencia de humedad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p> <p>Vida útil mínima: 6 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</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. – La lenteja no debe tener una humedad mayor al 13%. Debe presentar color y olor característico propio del grano. – La lenteja limpia no debe contener más del 1.0% de impurezas. – De acuerdo a su calidad la lenteja se clasificará en tipo I y tipo II, para lo cual debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC937. – <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de polietileno, grado alimentario de primer uso. – El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. – 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 manufactura para preservar la calidad. 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"> – Empaque de 500 y 1000 gramos.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto	MAÍZ REVENTÓN
Código SIBOL	40409
Nombre Comercial del Producto	MAÍZ PIRA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> – <i>Cumplir Resolución 5109 de 2005.</i> – <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> – <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 719 de 2015.</i> – <i>Resolución 683 de 2012</i> – <i>Resolución 4143 de 2012</i> – <i>Cumplir NTC 366.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Maíz: conjunto de granos desgranados y enteros de maíz, “zea mayz identata L”.</i> – <i>Grano tamaño uniforme.</i> – <i>Grano amarillo duro, apariencia translúcida.</i> – <i>El maíz en grano debe estar limpio, entero, libre de impurezas, del ataque de plagas, enfermedades (pudrición), materiales extraños, daño mecánico, sin presencia de humedad, olores y sabores extraños. No debe contener residuos tóxicos.</i> – <i>Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico.</i> <p><i>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</i></p> <p>Vida útil mínima: <i>6 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</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 los requisitos establecidos en NTC 366.</i> <i>Grado 2, según NTC 366</i> <p>Transporte:</p>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de polietileno, grado alimentario de primer uso. – El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. – 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”. – El empaque no requiere contener información nutricional, pero en caso de contenerla o de informar sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011 o la que la derogue, modifique o sustituya.
<p>Presentación</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de 500 y 1000 gramos.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto	MAÍZ TRILLADO
Código SIBOL	40410
Nombre Comercial del Producto	MAÍZ TRILLADO - PETO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir Ley 9 de 1979. – Cumplir Resolución 719 de 2015. – Cumplir Resolución 4506 de 2013. – Cumplir Resolución 2674 de 2013. – Cumplir Resolución 2906 de 2007. – Cumplir NTC 366. – Resolución 5109 de 2005 – Resolución 683/2012 – Resolución 4143/2012 <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o 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”. – Grano blanco duro, apariencia traslúcida. – Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. – Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. No debe contener residuos de material tóxico. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>El producto debe cumplir con:</p> <p>Humedad 14.0 % Máxima</p> <p>Porcentaje de granos dañados por hongos: 3,0 % Máximo</p> <p>Aflatoxinas: 20 mcg Máximos</p> <p>Vida útil mínima:</p> <p>8 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</p>

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<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 los requisitos establecidos en NTC 366. – <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de polietileno, grado alimentario de primer uso. – El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. – 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”.
<p>Presentación</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de 500 y 1000 gramos.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto	MARGARINA
Código SIBOL	40423
Nombre Comercial del Producto	MARGARINA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir Ley 9 de 1979. – Cumplir Resolución 719 de 2015. – Cumplir Resolución 4506 de 2013. – Cumplir Resolución 2674 de 2013. – Cumplir Resolución 2154 de 2012. – Cumplir Resolución 2906 de 2007. – Resolución 5109 de 2005 – Resolución 557 de 2022 – Resolución 683 de 2012 – Resolución 4143 de 2012 – – Cumplir NTC 241 <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Producto de consistencia blanda, constituido por una emulsión de aceites, grasas comestibles, de origen vegetal y agua. – Libre de colesterol. – Libre de grasas Trans. – Color y aroma característicos del producto. – Libre de rancidez, de materiales extraños. – De fácil untuosidad. – Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>La margarina debe cumplir con los siguientes requisitos:</p>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>Humedad: 12 % 16% máximo. Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. Punto de fusión: 38°C máximo margarina para consumo directo. Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. Ácidos grasos libres 0.5% Cloruro de sodio: 3,5% máximo. En las margarinas para uso de mesa y cocina, el contenido de grasa láctea (grasa butírica), no podrá ser superior al 3% del contenido total de grasa.</p> <p>Ingredientes Mínimos: Aceite vegetal, agua, sal, emulsificante, antioxidantes y preservante o conservante.</p> <p>Vida útil mínima: 4 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</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 2154 de 2012. – No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. – Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 241. – <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Barra en papel laminado de aluminio parafinado, grado alimentario de primer uso. – El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. – 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.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> – 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”. Y la Resolución 557 de 2022, “Por la cual se modifica el artículo 4 de la Resolución 5109 de 2005 con relación al rotulado y etiquetado de alimentos”. – 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 810 de 2021 “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.” – Cumplir con la Resolución 2492 de 2022 “Por la cual se modifica varios artículos de la resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico de etiquetado nutricional y frontal para alimentos envasados y empacados para consumo humano.” – Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de 250 y 500 gramos.

Nombre del Producto	PANELA
Código SIBOL	40457
Nombre Comercial del Producto	PANELA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> – <i>Cumplir Decreto 547 de 1996</i> – <i>Cumplir Resolución 5109 de 2005</i> – <i>Cumplir Resolución 779 de 2006</i>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> – Cumplir Resolución 2906 de 2007 – Cumplir Resolución 4143 de 2012 – Cumplir Resolución 683 de 2012 – Cumplir Resolución 4506 de 2013 – Cumplir Resolución 2546 de 2004 – Cumplir Resolución 2674 de 2013 – Cumplir Resolución 719 de 2015 – Cumplir con Resolución 33209 de 2020 – Cumplir NTC 1311 – <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.</i></p>
<p>Requisitos Específicos</p>	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Producto proveniente de la evaporación de jugo de caña de <i>azúcar Saccharum officinarum</i>, sin centrifugar, manteniendo sus elementos constitutivos como sacarosa, glucosa y minerales como potasio, calcio, fósforo, magnesio, hierro, cobre, zinc, manganeso, entre otros. – Panela libre de materias, olores y sabores extraños, verdeamientos, ablandamiento excesivo, no puede estar fermentada, ni presentar ataques de hongos o insectos. – Producto finamente <u>pulverizado o sólido</u> de cualquier forma y presentación. – La panela puede presentar diferentes colores, dependiendo de 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. – Se permite el uso de aditivos y de saborizantes, según la legislación nacional vigente. – Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Azúcares reductores %: 5.5% Mínimo Azúcares no reductores %: 83% Máximo Proteínas, en % (N x 6.25): 0.2% Mínimo Cenizas, en %: 0.8% Mínimo Humedad %: 9.0% Máximo SO₂ : NEGATIVO Colorantes: NEGATIVO Clarificantes permitidos: Poliacrílamidas, balso, guásimo y cadillo.</p> <p>Ingredientes Mínimos: Caña de azúcar.</p> <p>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> – No deben presentar signos de deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>ajenos a su constitución.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir con los requisitos microbiológicos según NTC 1311. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente mediante su empaque. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – El material de empaque admitido deberá ser polietileno de baja densidad - LDPE o película de poliolefina termo encogible, grado alimentario de primer uso. – El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene – Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que lo proteja 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 su calidad – 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”, Resolución 333 de 2011 y resolución 810 del 2021. – 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"> – Empaque de 500 y 1000 gramos.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto	PASTAS ALIMENTICIAS
Código SIBOL	40465
Nombre Comercial del Producto	PASTAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir Ley 9 de 1979. – Cumplir Resolución 719 de 2015. – Cumplir Resolución 4506 de 2013. – Cumplir Resolución 2674 de 2013. – Cumplir Resolución 2906 de 2007. – Cumplir Resolución 1944 de 1996. – Cumplir Resolución 557 de 2022 – Cumplir Resolución 683 de 2012 – Cumplir Resolución 4143 de 2012 – Cumplir Resolución 4393 de 1991 Cumplir NTC 1055. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o 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 sémola de trigo y agua. – La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente – Color amarillo, consistencia dura. – Olor propio del producto. – Variedad <u>codos, conchas (caracol), corbatines, fideos (cabello de ángel), macarrones, Spaghetti, tallarines, tornillos, lasaña.</u> – Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico)% (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo</p> <p>Ingredientes Mínimos: Harina y semolato (o semolina) de trigo, vitaminas y minerales.</p> <p>Vida útil mínima:</p>

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>4 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</p> <p>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> – No deben presentar signos de Daño 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 los requisitos establecidos en NTC 1055. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Bolsa de polipropileno biorientado, grado alimentario de primer uso. – 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 averías o roturas, 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 averías o roturas 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”. Y la Resolución 557 de 2022, “Por la cual se modifica el artículo 4 de la Resolución 5109 de 2005 con relación al rotulado y etiquetado de alimentos” resolución 333 de 2011. – 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 810 de 2021 “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.”

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS. (Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)	CODIGO: CNE-PNG-FT-26
	VIGENCIA DESDE: 02/07/2021
	VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> – Cumplir con la Resolución 2492 de 2022 “Por la cual se modifica varios artículos de la resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico de etiquetado nutricional y frontal para alimentos envasados y empacados para consumo humano.” – Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicione y/o sustituyan.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de 250, 500 y 1.000 gramos.

Nombre del Producto	SARDINAS ENLATADAS
Código SIBOL	40988
Nombre Comercial del Producto	PESCADOS EN CONSERVA (SARDINAS) EN SALSA DE TOMATE
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> – <i>Cumplir Decreto 561 de 1984.</i> – <i>Cumplir Resolución 337 de 2006.</i> – <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> – <i>Cumplir Resolución 776 de 2008.</i> – <i>Cumplir Resolución 122 de 2012.</i> – <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 333 de 2011.</i> – <i>Cumplir Resolución 719 de 2015.</i> – <i>Cumplir Resolución 810 de 2021.</i> – <i>Cumplir Resolución 2492 de 2022</i> – <i>Cumplir Resolución 683 de 2012</i> – <i>Cumplir Resolución 4143 de 2012</i> – <i>Cumplir Resolución 4142 de 2012</i> – <i>Cumplir Resolución 5109 de 2005</i> – <i>Cumplir Resolución 730 de 1998</i> - <i>Presentar el Certificado de Inspección Sanitaria para Nacionalización y exportación expedido por el Instituto Nacional de Medicamentos y Alimentos – INVIMA-de cada uno de los lotes de los productos importados cuando aplique</i> - <i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicione o sustituyan.</i>
Requisitos Específicos	Descripción Física:

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> – Producto preparado con sardinas y envasadas en medio líquido de cobertura salsa de tomate, en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garanticen la esterilidad comercial del producto. – 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>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Ingredientes Mínimo: Pescado (sardinas), salsa de tomate.</p> <p>Vida Útil Mínima: 4 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 122 de 2012. – 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>Estas serán verificadas por medio de las fichas técnicas de los productos y los análisis de laboratorio de los fabricantes y/o proveedores y de los análisis de laboratorio del comitente comprador, a través de la Supervisión o interventoría.</p> <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Envase metálico (lata), grado alimentario de primer uso. – El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. – 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.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> – 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 333 de 2011 “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.” – Cumplir con la Resolución 810 de 2021 “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.” – Cumplir Resolución 2492 de 2022 – 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 entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. – Cumplir con la Resolución 810 de 2021 “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.” – Cumplir con la Resolución 2492 de 2022 “Por la cual se modifica varios artículos de la resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico de etiquetado nutricional y frontal para alimentos envasados y empacados para consumo humano.”
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> – Lata con peso neto de 425 gramos.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

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 esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> – <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> – <i>Cumplir Resolución 683 de 2012.</i> – <i>Cumplir Resolución 4143 de 2012.</i> – <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> – <i>Cumplir NTC 1291.</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"> – Sanas, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. – En manojo, hoja grande, verde y fresca, sin maltratar, la raíz y el tallo deben estar blancos (si la raíz es verde es de mala calidad). – Color: Hoja verde oscuro y tallo blanco. – Sabor y aroma característico. – Consistencia firme. – Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil. <p>Vida útil mínima: 2 días a partir de la entrega en la unidad operativa.</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>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>ambiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en atado con material higiénico sanitario. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - 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 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”. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
<p>Presentación</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Empaque de 500 y 1000 gramos.

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto (SIBOL)	AGUACATE
Código SIBOL	40034
Nombre Comercial del Producto	AGUACATE- NO ESTA INCLUIDO EN LAS CANASTAS NI PAQUETES
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1248 -1248-2 y 1248-3. <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 (Persea americana) perteneciente a la familia de las lauráceas. Su fruto es una baya con una sola semilla, muy variable en tamaño, forma y características de su piel, y se conoce con el nombre genérico de aguacate o palta. - Fruto entero, sano con la forma característica de cáscara limpia, libre de ataque de insectos y de magulladuras, aberturas y grietas, y sin moho, desprovisto de humedad exterior anormal. - Libre de cualquier materia extraña, exento de plagas y de daños causados por éstas y/o por bajas temperaturas. - Libre de olores y/o sabores extraños. - El fruto no debe tener sabor amargo. - La variedad del aguacate debe ser Lorena – hass o Fuerte. - Piel lisa o rugosa, de acuerdo a la variedad. - Color verde oscuro intenso y brillante o pardo y en la parte interna amarillo claro brillante. - Sabor y aroma característicos, consistencia firme, sin magulladuras ni cortes. - La madurez de consumo se aprecia visualmente por el cambio de color externo y la consistencia en el fruto, el fruto al madurar la piel puede ser de color verde a morado oscuro casi negro dependiendo de la variedad. - La clasificación del aguacate debe ser de categoría extra, de acuerdo a la variedad a entregar. - El grado de madurez se indica a través de cambios de coloración entre color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. - El fruto debe tener los pedúnculos con una longitud aproximadamente de 5 mm, con un corte limpio. - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes.

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1248. - Uso: para consumo como fruta fresca o para ensalada. - El grado de maduración de la fruta a entregar debe ser pintona. <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: Entre 2 a 5 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO - El producto debe transportarse a temperatura ambiente o con refrigeración. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. <p>Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.</p>
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto a granel. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - 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. - Garantizar una adecuada ventilación del alimento. - 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</p>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”. Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	– gramos. De 500 y 2000 gramos.

Nombre del Producto (SIBOL)	AHUYAMA
Código SIBOL	40035
Nombre Comercial del Producto	AHUYAMA

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

<p>Calidad</p>	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1291. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.</i></p>
<p>Requisitos Específicos</p>	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Forma ovalada, aspecto de fruto lleno y fresco. – Sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos, sin magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. – Color amarillo fuerte en su interior. Verde y anaranjado en la cáscara. – Sabor y aroma característico. – Fibra detextura suave y firme al tacto. – En caso de estar fraccionada, debe ser recubierta con envoltura en película de pvc extensible, auto adherente, no tóxico, inolora, resiste y transparente. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima:</p> <p>8 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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 1291. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto a granel. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, 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 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 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”. - Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - gramos. De 500 y 1400 gramos.

Nombre del Producto (SIBOL)	AJO
Código SIBOL	40038
Nombre Comercial del Producto	AJO

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir Ley 9 de 1979. – Cumplir Resolución 4241 de 1991 – Cumplir Resolución 2906 de 2007. – Cumplir Resolución 4143 de 2012. – Cumplir Resolución 683 de 2012. – Cumplir Resolución 4506 de 2013. – Cumplir Resolución 2674 de 2013. – Cumplir NTC 4423. <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"> – Bulbos sanos, limpio sin hoja, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. – Color blanco. – Sabor y aroma característico. – Consistencia duro, y que al partir un diente truene y esté jugoso. – Limpio (sin materiales extraños) y sano (sin rajaduras). – Aspecto fresco. <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 6.75%; Cenizas, máximo 8.5%; extracto etéreo 0.5 a 1.3%.</p> <p>Vida útil mínima: 8 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en malla de polietileno de baja densidad - LDPE, grado alimentario de primer uso, con perforaciones suficientes que garanticen la circulación de aire. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - 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 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”. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	Empaque de 100 y 200 gramos.

Nombre del Producto (SIBOL)	ARVEJA FRESCA
------------------------------------	----------------------

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Código SIBOL	40080
Nombre Comercial del Producto	ARVEJA VERDE EN VAINA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> – <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> – <i>Cumplir NTC 1250.</i> – <i>Cumplir Resolución 683 de 2012</i> – <i>Resolución 4143 de 2012</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicioneen sustituyan.</i></p>
Requisitos Especificos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sano, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos y/o enfermedades. – Las vainas deben estar enteras cerradas y deben presentar el color verde típico de la variedad, sanas libres de manchas, plagas y daños mecánicos, exentas de olores y sabores extraños no marchitas. – Los granos de la arveja deben estar bien formados frescos, suficientemente duros, y tener un olor verde característico de la variedad. – Color verde claro brillante. – Sabor y aroma característico. – Consistencia firme. <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima:</p> <p>5 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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. – Se permite un 10 a 15% de defectos en sus vainas dependiendo de su clasificación. – Humedad: 28% máximo.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - Las arvejas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1250 según su clasificación. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Resolución 2674 de 2013 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en malla de polietileno de baja densidad - LDPE, grado alimentario de primer uso, con perforaciones suficientes que garanticen la circulación de aire. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del alimento. - 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 alimento. - 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 alimentos. - 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”. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	Empaque de 500 y 2000 gramos.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

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 esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> – <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> – <i>Cumplir Resolución 683 de 2012.</i> – <i>Cumplir Resolución 4143 de 2012.</i> – <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> – <i>Cumplir NTC 1190.</i> – <i>Cumplir NTC 1291</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"> – Entero y sano, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades. – Uso: para elaboración de jugos, consumo de fruta fresca y ensalada de frutas. – Sabor y aroma característico. – Consistencia firme y apariencia homogénea. – Color amarillo con puntas verdes. – El grado de maduración con el que se debe entregar el producto es entre color y 5 (más amarillo que verde) – La clasificación del banano debe ser de calidad extra. – El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. – Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil. <p>Vida útil mínima: 5 días a partir de la entrega en la unidad operativa.</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.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1190. - <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto a granel. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, 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 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 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”. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
<p>Presentación</p>	<ul style="list-style-type: none"> - De 500 y 1000 gramos. (Peso promedio unidad: 150 gramos a 250 gramos).

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto (SIBOL)	FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCA
Código SIBOL	40324
Nombre Comercial del Producto	BOROJÓ
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir NTC 1291</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"> - 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 café oscuro - 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>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 5 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</p> <p>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No deben presentar signos de daño 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. - No debe presentar moho

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio, estibado y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en película de pvc extensible, auto adherente, no tóxico, inolora, resistente y transparente, dentro de canastillas plásticas. El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren su buena conservación e higiene. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que lo proteja de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en su parte interna ni externa. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar su calidad - 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 224 de 2007 "Por la cual se expide el reglamento técnico No. RTC-002 MADR de requisitos mínimos que deben cumplir los empaques de los productos agrícolas para consumo humano que se importen, se produzcan y se comercialicen en el territorio nacional". - 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". - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
<p>Presentación</p>	<p>Empaque de 500 y 1000 gramos.</p>

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto (SIBOL)	BROCOLI
Código SIBOL	40113
Nombre Comercial del Producto	BROCOLI
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir NTC 1291</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"> - Sano, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. - Color: Verde, con tallo ancho, exento de manchas negras, secciones blandas, su color debe ser uniforme y no amarillento. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: firme, compacto, pesado. - Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. <p>Vida útil mínima: 5 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</p> <p>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No deben presentar signos de daño 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. - -No debe presentar moho <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio, estibado y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto a granel. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que lo protejan de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio su la parte interna ni externa - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar su calidad - 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”. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	De 500 y 1000 gramos.

Nombre del Producto (SIBOL)	CALABACÍN
------------------------------------	------------------

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Código SIBOL	40637
Nombre Comercial del Producto	CALABACÍN
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> – <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</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 sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Producto sano, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. – Color verde claro. – Sabor y aroma característico. – Consistencia: duro, liso, estriado, reticulado. <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 8 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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 los requisitos establecidos en NTC 1291. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> – Producto a granel.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, 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 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 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”. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - De 500 y 1000 gramos.

Nombre del Producto (SIBOL)	CALABACÍN
------------------------------------	------------------

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Código SIBOL	40637
Nombre Comercial del Producto	CALABACÍN AMARILLO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. <p>- Cumplir NTC 1291 <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"> - Sano, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. - Color amarillo (de acuerdo a la contratación). - Sabor y aroma característico. - Consistencia: duro, liso, estriado, reticulado. - Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. <p>Vida útil mínima: 8 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</p> <p>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No deben presentar signos de daño 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. - -No debe presentar moho <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio, estibado y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto a granel. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que lo proteja de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en su parte interna ni externa - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar su calidad - 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”. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	De 500 y 1000 gramos.

Nombre del Producto (SIBOL)	CALABACÍN
Código SIBOL	40637

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre Comercial del Producto	CALABAZA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir con la NTC 1291.</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"> - Fruto en buen grado de madurez comercial. - Sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. - Color verde claro y el pericarpio de tonalidad blanca. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: superficie lisa. - En caso de estar fraccionada, debe ser recubierta con envoltura en película de pvc extensible, auto adherente, no tóxico, inolora, resiste y transparente. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 8 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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 1291. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> – Producto a granel. – El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, 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 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 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”. – Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan. – Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> – De 500 y 1000 gramos.

Nombre del Producto (SIBOL)	CEBOLLA CABEZONA BLANCA
Código SIBOL	40166
Nombre Comercial del Producto	CEBOLLA CABEZONA BLANCA

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir Ley 9 de 1979. – Cumplir Resolución 2906 de 2007. – Cumplir Resolución 683 de 2012. – Cumplir Resolución 4143 de 2012. – Cumplir Resolución 4506 de 2013. – Cumplir Resolución 2674 de 2013. – Cumplir NTC 1291. – Cumplir NTC 1221 – Cumplir NTC 1221-2. – Cumplir NTC 1221-3. <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"> – Entera, sana, de tejido fino, de cuello corto y hojas que le cubren con apariencia de papel. De aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades. Exenta de cualquier daño causado por congelamiento, libre de humedad externa anormal, de plagas o daños causados por éstas. Excluir el producto que presente cuello húmedo o blando al presionar, magulladuras o grietas, manchas café o moho o si se ve transparente. – 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. – Consistencia dura, firme. – Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. <p>Vida útil mínima: 8 días a partir de la entrega en la unidad operativa.</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. – Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1221, 1221-2, 1221-3. –

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Producto empacado en malla de polietileno de baja densidad - LDPE, grado alimentario de primer uso, con perforaciones suficientes que garanticen la circulación de aire. – El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. – 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 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”. – Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
<p>Presentación</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de 500, 700, 1000 y 1400 gramos. (Peso promedio unidad: 90 gramos a 260 gramos).

<p>Nombre del Producto (SIBOL)</p>	<p>CEBOLLA CABEZONA ROJA</p>
<p>Código SIBOL</p>	<p>40167</p>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre Comercial del Producto	CEBOLLA CABEZONA ROJA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir Resolución 683 de 2012 - Cumplir Resolución 4143 de 2012 - Cumplir Resolución 224 de 2007 - Cumplir NTC 1221 - Cumplir NTC 1221-2 - Cumplir NTC 1221-3 - Cumplir NTC 1291 <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"> - Entera, sana, de tejido fino, de cuello corto y hojas que le cubren con apariencia de papel. - De aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades. Exenta de cualquier daño causado por congelamiento, libre de humedad externa anormal, de plagas o daños causados por éstas. Excluir el producto que presente cuello húmedo o blando al presionar, magulladuras o grietas, manchas café o moho o si se ve transparente. - 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. - Sabor y aroma característico. - Consistencia dura, firme. - Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. <p>Vida útil mínima: 8 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</p> <p>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No deben presentar signos de daño o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>Resolución 2906 de 2007.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1221, 1221-2, 1221-3. - - -No debe presentar moho <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio, estibado y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en malla de polietileno de baja densidad - LDPE, grado alimentario de primer uso, con perforaciones suficientes que garanticen la circulación de aire. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren su buena conservación e higiene - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que lo proteja de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en su parte interna ni externa- Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar su calidad - 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 224 de 2007 “Por la cual se expide el reglamento técnico No. RTC-002 MADR de requisitos mínimos que deben cumplir los empaques de los productos agrícolas para consumo humano que se importen, se produzcan y se comercialicen en el territorio nacional”. - 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”. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
<p>Presentación</p>	<p>Empaque de 500, 700, 1000 y 1400 gramos.</p>

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

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 esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir Resolución 4143 de 2012.</i> - <i>Cumplir Resolución 683 de 2012.</i> - <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 683 de 2012</i> - <i>Cumplir Resolución 4143 de 2012</i> <p>- <i>Cumplir NTC 1222 y NTC 1291.</i></p> <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>Proveniente de la especie <i>Afflum fistulo sum</i>.</i> - <i>Entera y sana, con la forma característica y tejido fino.</i> - <i>De aspecto fresco, libre de ataque de insectos, enfermedades, de magulladuras o grietas, de daños causados por plagas, heladas, enfermedades y daños mecánicos de otra índole.</i> - <i>No debe presentar cuello húmedo o blando al presionar.</i> - <i>No puede estar fraccionada, rota o arrancada, ni mostrar indicios de pudrición.</i> - <i>Debe estar libre de residuos de tierra, sin manchas cafés y sin moho y con la epidermis exterior completa.</i> <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 8 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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>Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1222.</i>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en atado con material higiénico sanitario. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - 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 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”. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
<p>Presentación</p>	<p>Empaque de 500, 700, 1000 y 1400 gramos.</p>

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

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 esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir Resolución 683 de 2012 - Cumplir Resolución 4143 de 2012 - Cumplir NTC 1291. <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"> - 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. - Aspecto fresco, limpio, exento de olores, sabores o materias extrañas visibles, libre de magulladuras, de humedad exterior anormal - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, heridas, cortadas y cicatrices. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil.</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,

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de vectores.</p> <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 CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio, estibado y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empaçado en bolsas de polietileno grado alimentario de primer uso con suficientes perforaciones. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - En el momento de la entrega del producto a los participantes, este debe ser embalado dentro del empaque secundario de acuerdo a lo establecido 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 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 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”. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - Empaque de 500 y 1000 gramos.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

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 esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> – <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> – <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> – <i>Cumplir NTC 1291.</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>Frutos pertenecientes a la familia de las Rocaceas, su fruto es una drupa redondeada de color muy variado, en su interior presenta un hueso de forma plana y rugosa.</i> – <i>Color rojo oscuro brillante, interior amarillo claro brillante.</i> – <i>Sabor azucarada, jugosa, dulce.</i> – <i>Aroma característico.</i> – <i>Consistencia firme.</i> – <i>Aspecto fresco</i> – <i>Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, heridas, cortadas y sin presencia de humedad.</i> – <i>El producto por 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> <ul style="list-style-type: none"> – <i>5 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</i> <p>Nivel de maduración</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Coloración rojo o violáceo.</i> – <i>No tiene que estar demasiado dura, porque significa que aún le falta madurar.</i> – <i>Tampoco excesivamente blanda, señal de que ya se pasó.</i> – <i>El olor que desprende tiene que ser agradable y muy perfumado.</i> <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>

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<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 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 CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<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 secundario de acuerdo a lo establecido 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><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.</i></p>
<p>Presentación</p>	<p>500 y 1000 gramos</p>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto (SIBOL)	COLIFLOR
Código SIBOL	40191
Nombre Comercial del Producto	COLIFLOR
Calidad	<p>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1374. <p>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.</p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. -Exento de manchas negras, apariencia arrugada, zonas blandas. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: firme, compacto, pesado - Sano, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 3 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</p> <p>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> – No deben presentar signos de daño o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. – No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>Resolución 2906 de 2007</p> <ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1374. - No debe presentar moho. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio, estibado y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto a granel. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que lo proteja de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en su parte interna ni externa. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar su calidad - 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 224 de 2007 “Por la cual se expide el reglamento técnico No. RTC-002 MADR de requisitos mínimos que deben cumplir los empaques de los productos agrícolas para consumo humano que se importen, se produzcan y se comercialicen en el territorio nacional”. - 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”. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
<p>Presentación</p>	<p>De 500 y 1000 gramos</p>

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

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"> – <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> – <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> – <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</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"> – 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 redonda – Textura sin primera capa (exocarpio). – Color característico. – Aroma característico. – Libre de ataque de insectos y enfermedades. <p>Las características mencionadas deben mantenerse hasta el cumplimiento de su vida útil.</p> <p>Vida útil mínima: 8 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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>Transporte:</p>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto a granel. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren su buena conservación e higiene. - 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 su calidad - 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”. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	-De 900 y 1800 gramos.

Nombre del Producto (SIBOL)	CURUBA
------------------------------------	---------------

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Código SIBOL	40203
Nombre Comercial del Producto	CURUBA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir Resolución 4143 de 2012. - Cumplir Resolución 683 de 2012. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir NTC 1262. <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"> - Baya oblonga y ovoide con pericarpio blanco, de color amarillo al madurar, con semillas envueltas en pulpa de ovaladas con arilo color anaranjado comestibles. - Color verde con amarillo, amarillo con verde. - Sabor y aroma característico. - Apariencia homogénea de forma característica. - Fruta fresca, entera, sana, con la forma característica, libre de magulladuras, libre de ataque de insectos y enfermedades. - El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta (pintona). - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. - No deben presentar signos de infestación o deterioro por agentes físicos, químicos o biológicos. <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 5 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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. - Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1262.

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>–</p> <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> – Producto empacado en malla de polietileno de baja densidad - LDPE, grado alimentario de primer uso, con perforaciones suficientes que garanticen la circulación de aire. – El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. – 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 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”. – Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	Empaque de 500 y 1000 gramos.

Nombre del Producto (SIBOL)	DURAZNO
Código SIBOL	40210

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre Comercial del Producto	DURAZNO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir Resolución 683 de 2012. - Cumplir Resolución 4143 de 2012. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir NTC 1291-1977. - Cumplir NTC 5422-2007 <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"> - Fruto de hueso o carozo, contiene una única semilla encerrada en una cáscara dura, normalmente de piel aterciopelada. - Color amarillo - naranja y rojizo. - Sabor: dulce característico. - Aroma característico. - Apariencia: aterciopelada, aspecto fresco y consistencia firme. - Fruta fresca, entera, sana, con la forma característica, libre de magulladuras, libre de ataque de insectos y enfermedades. - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. <p><i>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</i></p> <p>Vida útil mínima: 8 días a partir de la entrega en la unidad operativa.</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>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO - El producto debe transportarse a temperatura ambiente.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto a granel. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, 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 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 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><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicione o sustituyan.</i></p>
Presentación	Presentación de 500 y 1000 gramos. (Peso promedio unidad entre 140 gramos y 200 gramos)

Nombre del Producto (SIBOL)	ESPINACA
Código SIBOL	40220
Nombre Comercial del Producto	ESPINACA

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir Ley 9 de 1979. – Cumplir Resolución 2906 de 2007. – Cumplir Resolución 4143 de 2012. – Cumplir Resolución 683 de 2012. – Cumplir Resolución 4506 de 2013. – Cumplir Resolución 2674 de 2013. – Cumplir NTC 1373. <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"> – Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior. – Sin manchas externas, sin indicios de infecciones producidas por los microorganismos o daños causados por heladas, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin daños fisiológicos y sin indicios de pudrición. – Color verde intenso. – Sabor y aroma característico. – Consistencia: duro, liso, estriado y reticulado. <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima:</p> <p>4 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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. – Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1373. – <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.</p>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado con atado en material higiénico sanitario. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - 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 alimentos. - 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”. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	De 500 y 1000 gramos.

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 esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Resolución 683 de 2012</i> - <i>Cumplir Resolución 4143 de 2012</i> - <i>Cumplir con NTC 1291.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicioneen sustituyan.</i></p>
<p>Requisitos Específicos</p>	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entera y sana, con forma característica de la variedad. - Frescas, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. - Libres de daños visibles por insectos, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo. - La característica de la fruta debe ser para consumo en fruta entera fresca o en jugo. - Características sensoriales: Color verde oscuro en su cáscara y blanco en la pulpa. - Olor: característico de la variedad. - Sabor: dulce y ácido. - El grado de maduración de la fruta a entregar debe ser pintona. - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 7 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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 1291. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Producto empacado en malla de polietileno de baja densidad - LDPE, grado alimentario de primer uso, con perforaciones suficientes que garanticen la circulación de aire. – El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. – 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 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”. – Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan. – Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
<p>Presentación</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de 500 y 1000 gramos.

<p>Nombre del Producto (SIBOL)</p>	<p>FRÍJOL</p>
<p>Código SIBOL</p>	<p>40259</p>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre Comercial del Producto	FRÍJOL VERDE EN VAINA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Resolución 683 de 2012 - Cumplir Resolución 4143 de 2012 - Cumplir NTC 1291 - Cumplir NTC 871. <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 en vaina entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras y de cualquier humedad anormal exterior, el grano no debe estar alterado en su color, olor, apariencia o textura como consecuencia de podredumbre, exceso de humedad, ataque de insectos, hongos, autocalentamiento, secamiento inadecuado o por cualquier otra causa. - Color: Cáscara amarilla verdosa, grano rojizo con estrías. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: firme, dura. - Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. - La clasificación del alimento debe ser tipo 1, grado 2 de acuerdo a lo establecido en la NTC 871 <p>Vida útil mínima: 7 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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. - No debe presentar moho <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. - El producto debe transportarse a temperatura ambiente.

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



**BOLSA
 MERCANTIL
 DE COLOMBIA**

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en en malla de polietileno de baja densidad - LDPE, grado alimentario de primer uso, con perforaciones suficientes que garanticen la circulación de aire. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren su buena conservación e higiene - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que lo proteja de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en su parte interna ni externa. - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar su calidad - 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 224 de 2007 “Por la cual se expide el reglamento técnico No. RTC-002 MADR de requisitos mínimos que deben cumplir los empaques de los productos agrícolas para consumo humano que se importen, se produzcan y se comercialicen en el territorio nacional”. - 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”. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - Empaque de 500 y 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

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 esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir Resolución 683 de 2012. Cumplir Resolución 4143 de 2012.</i> - <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</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"> - Fruta comestible redonda o en forma de pera. Tiene corteza delgada y delicada color verde pálido a amarillo en la etapa madura en algunas especies, rosa a rojo en otras de pulpa rosada, con muchas semillas duras y un fuerte aroma característico. Es rica en vitaminas A, B y C. - El grado de desarrollo y el estado de la guayaba debe permitir el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino. - La característica de la fruta debe ser para consumo en jugo o en dulce. - Entera y sana, con forma característica de la variedad. - Frescas, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. - Libres de daños visibles por insectos, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo. - Color de cáscara amarilla o ligeramente verde. - Color de la pulpa rosada. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: firme. - El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta (pintona). - Clasificación categoría I. - Tamaño mediano y grande con 40 y 50 milímetro. - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. - Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil. <p>Vida útil mínima: 5 días a partir de la entrega en la unidad operativa.</p>

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<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 NTC 1263. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en malla de polietileno de baja densidad - LDPE, grado alimentario de primer uso, con perforaciones suficientes que garanticen la circulación de aire. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - 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 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”. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
<p>Presentación</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Empaque de 500 y 1000 gramos.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto (SIBOL)	PLÁTANO
Código SIBOL	40493
Nombre Comercial del Producto	GUINEO COLICERO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1190. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adiciones sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entero, limpio y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. - Color verde y pulpa ligeramente rosada. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme al tacto. <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 5 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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. - Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1190. - No debe presentar moho <p>Transporte:</p>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio, estibado y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto a granel. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que lo proteja de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en su parte interna ni externa - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar su calidad. - 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 224 de 2007 "Por la cual se expide el reglamento técnico No. RTC-002 MADR de requisitos mínimos que deben cumplir los empaques de los productos agrícolas para consumo humano que se importen, se produzcan y se comercialicen en el territorio nacional". - 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". - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - De 500 y 2000 gramos.

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto (SIBOL)	HABAS
Código SIBOL	40297
Nombre Comercial del Producto	HABAS VERDES
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir Resolución 683 de 2012. - Cumplir Resolución 4143 de 2012. - Cumplir NTC 1291 <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"> - Legumbre fresca verde, no debe dar muestras de manchas, magulladuras, lesiones, humedad exterior, libre de insectos, ataque de plagas, enfermedades, residuos químicos, pudriciones, vainas abiertas o granos germinados. - En buen grado de madurez comercial. - Producto en vaina. - Color de la cáscara verde oscuro. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: firme, dura. - Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. <p>Vida útil mínima: 5 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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. - No debe presentar moho <p>Transporte:</p>

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio, estibado y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en malla de polietileno de baja densidad - LDPE, grado alimentario de primer uso, con perforaciones suficientes que garanticen la circulación de aire. - - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren su buena conservación e higiene - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que lo proteja de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en su parte interna ni externa - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar su calidad. - 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 224 de 2007 "Por la cual se expide el reglamento técnico No. RTC-002 MADR de requisitos mínimos que deben cumplir los empaques de los productos agrícolas para consumo humano que se importen, se produzcan y se comercialicen en el territorio nacional". - 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". - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
<p>Presentación</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Empaque de 500 y 1000 gramos.

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

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 esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> – <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> – <i>Cumplir Resolución 683 de 2012.</i> – <i>Cumplir Resolución 4143 de 2012.</i> – <i>Cumplir con NTC 1253.</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"> - Limpia, tierna, sana, de aspecto fresco, con humedad natural, olor característico y tejidos finos sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sin moho, desprovista de humedad exterior anormal, no presentar rasgaduras. - Vainas enteras, de tamaño uniforme y no deben presentar protuberancias de los granos. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe tener fibras o hilos que indiquen que el fruto está muy maduro. No debe ser elástica, debe quebrarse fácilmente, quedando las dos partes separadas no produciendo rasgaduras ni presentar coloraciones blancas en la pulpa que indican que el producto este sobremadurado. - Debe tener granos poco desarrollados y tiernos. - Color: Vaina verde intenso ligeramente brillante, la coloración de la pulpa debe ser transparente. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme. Vainas crujientes. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 2 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</p>

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<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 1253. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Producto empacado en bolsas de polietileno grado alimentario de primer uso con suficientes perforaciones. – El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. – 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 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”. – Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan. – Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
<p>Presentación</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de 500 y 1000 gramos.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

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 esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir Resolución 4143 de 2012. - Cumplir con Resolución 5109 de 2005 - Cumplir Resolución 683 de 2012. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir con Resolución 3651 de 2014 - Cumplir NTC 5309. - Cumplir NTC 1240. <p><i>Cumplir con lo establecido en el comunicado 4000-3312-20 Recomendaciones IVC Huevo en Cáscara del 08 de junio de 2020Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adiciones sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Huevos de gallina frescos, limpios y que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento. - Tipo AA. - Olor normal. - Color blanco o rojo. - La cáscara debe estar entera, sin roturas, no debe estar manchado o sucio en más de un 25% de su superficie. - Peso promedio:60 a 66.9 g. - Cámara de aire (espesor máximo en mm): 5 a 9 mm. - Cicatricula o germen: invisible y sin sangre. - Producto natural sin preservativos y/o aditivos <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p>

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>Vida útil mínima: 20 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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 los requisitos establecidos en NTC 1240. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Producto empacado en doble bandeja de cartón (encima y debajo del huevo), con compartimientos que permitan colocar los huevos verticalmente, limpias y sin residuos; recubierta con envoltura en película de pvc extensible, auto adherente, no tóxico, inolora, resiste y transparente. – Rotulado por huevo con máquina o rotulado con rótulo por cubeta que contenga los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2025 – El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. – 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 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,

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS. (Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)	CODIGO: CNE-PNG-FT-26
	VIGENCIA DESDE: 02/07/2021
	VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>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> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir con la Resolución 834 de 2013 “por 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”. – Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> – Bandeja X 6, 12, 15 y 30 Unidades

Nombre del Producto (SIBOL)	LAUREL
Código SIBOL	40373
Nombre Comercial del Producto	LAUREL
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> – <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> – <i>Cumplir Resolución 4143 de 2012.</i> – <i>Cumplir Resolución 683 de 2012.</i> – <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> – <i>Cumplir NTC 4423.</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"> – En hoja, sano y limpio, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, de olor o sabor extraños. – No debe dar muestras de hojas amarillas o marchitas. – Color con tonalidades verdes. – Sabor y aroma característico. – Consistencia firme <p>Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 6 %;</p>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>cenizas insolubles, máximo 1% Fibra bruta, máximo 30%; aceite esencial, mínimo 1.6%</p> <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 8 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad – LDPE grado alimentario primer uso, con perforaciones suficientes que garanticen la circulación de aire. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del alimento. - 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 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”.

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS. (Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)	CODIGO: CNE-PNG-FT-26
	VIGENCIA DESDE: 02/07/2021
	VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - 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”. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	Empaque de 50 gramos.

Nombre del Producto (SIBOL)	LIMÓN
Código SIBOL	40391
Nombre Comercial del Producto	LIMÓN TAHÍTI
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir Resolución 4143 de 2012. - Cumplir Resolución 683 de 2012. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir NTC 4087 <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"> - Fruta de la especie Citrus latifolia - De forma ovalada o redonda, de cáscara delgada sin semilla y muy jugoso. - Tiene un tamaño de 5 a 7cm de largo y unos 4 a 6cm de diámetro. - La piel de este tipo de limón es delgada de color verde oscura y pulpa verde clara. - No se deben aceptar los de color opaco o piel arrugada. - Uso: Jugo, aderezo para ensaladas. - Color fuerte verde brillante. - Aroma característico. - Sabor ácido. - Consistencia firme.

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - Peso promedio unidad entre 90 y 150 gramos, calibre A, B. - El grado de maduración con el que se debe entregar el producto es entre color 3 (Fruto de color verde claro y aparecen visos amarillos) y color 5 (el fruto es de color amarillo verdoso). - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. - Para el empaque los frutos deben estar enteros, sanos, libres de bacterias, sin daño físico, libres de humedad, sin tierra. - Deben presentar cáliz y estar sanas (libres de ataques de insectos y/o enfermedades, que demeriten la calidad del fruto). - Textura áspera y firme. <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 10 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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. - <i>Cumplir NTC 4087</i> <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en malla de polietileno de baja densidad - LDPE, grado alimentario de primer uso, con perforaciones suficientes que garanticen la circulación de aire. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - 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.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 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”. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	Empaque de 500 y 1000 gramos.

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 esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir Resolución 4143 de 2012. - Cumplir Resolución 683 de 2012. - Cumplir NTC 1265. <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"> - Lulos enteros, frescos, homogéneos en tamaño y variedad, limpios sin humedad exterior sin peciolo. Libres de ataques de insectos, magulladuras, podredumbre, cicatrices o cortaduras. - La característica de la fruta debe ser para consumo en jugo.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - Color naranja oscuro, ligeramente verde en los extremos. - Aroma característico. - Sabor ácido. - Consistente al tacto. - Clasificación categoría I. - El grado de maduración de la fruta a entregar debe ser pintona. - El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta (pintón). - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. - El producto debe estar entero, limpio, sano y de consistencia firme. El lulo debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. - El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1265. <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 5 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en malla de polietileno de baja densidad - LDPE, grado alimentario de primer uso, con perforaciones suficientes que garanticen la circulación de aire.. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - 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.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 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”. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - Empaque de 500 y 1000 gramos.

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 esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir Resolución 4143 de 2012. - Cumplir Resolución 683 de 2012. - Cumplir NTC 1330. <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"> - Mandarinas libres de olor, sabor, humedad o materiales extraños, el pedúnculo debe estar cortado a ras, exentas de síntomas de deshidratación.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - La característica de la fruta debe ser para consumo de fruta entera y fresca. - - Apariencia homogénea sin magulladuras. - Clasificación categoría I. - El grado de maduración de la fruta a entregar debe ser pintona. - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. - El producto no debe presentar signos de infestación o infecciones. - El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1330. <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 8 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en malla de polietileno de baja densidad - LDPE, grado alimentario de primer uso, con perforaciones suficientes que garanticen la circulación de aire. El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - 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.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - 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”. Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> — Empaque de 500 y 1000 gramos. — Peso promedio unidad entre 100 gramos y 250 gramos.

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 esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> — Cumplir Ley 9 de 1979. — Cumplir Resolución 2906 de 2007. — Cumplir Resolución 683 de 2012. — Cumplir Resolución 4143 de 2012. — Cumplir Resolución 4506 de 2013. — Cumplir Resolución 2674 de 2013. — Cumplir NTC 1266, 1266.-2, 1266.-3, 1266.-4

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p><i>Cumplir NTC 5139. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicione o sustituyan.</i></p>
<p>Requisitos Específicos</p>	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enteros frescos, sanos, libres de ataques de insectos, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de humedad exterior anormal. - Diferentes variedades - Forma variable, generalmente redonda o alargada. - Se debe excluir todo producto con piel arrugada, manchas negras, pequeños huecos, magulladuras y de consistencia blanda. - La característica de la fruta debe ser para consumo de fruta entera y fresca, jugo o ensalada. - Color amarillo verdoso y/o verde con amarillo y/o verde rojo, pulpa de color amarillo intenso. - Sabor dulce. - Aroma característico. - Piel lisa y consistencia firme. - Clasificación categoría I. - El grado de maduración de la fruta a entregar debe ser pintona - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. - El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1266, 1266.-2, 1266.-3, 1266.-4y NTC 5139. - Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil. <p>Vida útil mínima: 10 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> – Producto empacado en malla de polietileno de baja densidad - LDPE, grado alimentario de primer uso, con perforaciones suficientes que garanticen la circulación de aire. El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. – 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 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”. – Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de 500 y 1000 gramos.

Nombre del Producto (SIBOL)	MANGO
Código SIBOL	40413
Nombre Comercial del Producto	MANGO TOMMY

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> – <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> – <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> – <i>Cumplir NTC 1266, 1266.-2, 1266.-3, 1266.-4 .</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicione osustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Enteros frescos, sanos, libres de ataques de insectos, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de humedad exterior anormal. – Diferentes variedades. – Variedad tommy o yulima (de acuerdo a lo contratado) – Forma variable, generalmente redonda o alargada de acuerdo a la variedad. – Se debe excluir todo producto con piel arrugada, manchas negras, pequeños huecos, magulladuras y de consistencia blanda. – Color amarillo verdoso y/o verde con amarillo y/o verde rojo, pulpa de color amarillo intenso. – Sabor dulce, aroma característico. – Piel lisa y consistencia firme. – El grado de maduración de la fruta a entregar debe ser pintona – El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil.</p> <p>Vida útil mínima: 10 días a partir de la entrega en la unidad operativa.</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. – <i>Cumplir con las NTC 1266, 1266.-2, 1266.-3, 1266.-4</i> <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>medio ambiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> – Producto a granel – El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. – 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. – Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> – De 500 y 1000 gramos.

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 esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir Ley 9 de 1979. – Cumplir Resolución 4506 de 2013. – Cumplir Resolución 2674 de 2013. – Cumplir Resolución 2906 de 2007. – Cumplir Resolución 683 de 2012. – Cumplir Resolución 4143 de 2012. – Cumplir con NTC 3523 -1, 3526-2, 3523-3. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	Descripción Física:

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - Enteras, sanas, limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles, libres de humedad exterior anormal y de olor y/o sabor extraño. - Se excluyen en todo caso los frutos que presenten consistencia blanda, forma irregular, manchas café o que estén afectados de podredumbre o presenten alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo. - Uso: Consumo fruta fresca entera o en ensalada. - Color rojo o rojo verde o amarilla. - Sabor: carne azucarada, jugosa, dulce. - Aroma característico. - Consistencia firme. - Clasificación categoría I. - El grado de maduración de la fruta a entregar debe ser pintonada - La variedad de la manzana debe ser Early Red One o Royal Gala. - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 10 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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 3523 -1, 3526-2, 3523-3. - <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en bolsas de polietileno grado alimentario de primer uso con suficientes perforaciones. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 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”. - Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - Empaque de 500 y 1000 gramos. - Peso promedio unidad entre 120 gramos y 250 gramos.

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 esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir con NTC 1267.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.</i></p>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

<p>Requisitos Específicos</p>	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entera y sana, redonda, pesada para su tamaño, fresco, libre de ataque de insectos. - Se excluye la fruta negra o de piel opaca. - La característica de la fruta debe ser para consumo en jugo. - Color amarillo pálido o ligeramente verde. - Sabor agridulce. - Aroma característico. - Cáscara lisa, dura y brillante. - El grado de maduración de la fruta a entregar debe ser pintona. - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 10 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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. - <i>Cumplir con NTC 1267.</i> <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto a granel. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, 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 de los productos. - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>el almacenamiento y transporte de los productos.</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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”. – Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan. – Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> – De 500 y 1000 gramos.

Nombre del Producto (SIBOL)	NARANJA
Código SIBOL	40443
Nombre Comercial del Producto	NARANJA VALENCIA

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 683 de 2012. - Cumplir Resolución 4143 de 2012. - Cumplir NTC 4086 <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"> - Variedad valencia – citrus sinensis Osbeck. - Entera, sana, pesada, de forma característica y fresca, libre de ataques de insectos y de magulladuras. - Se debe excluir la fruta que presente piel seca, textura esponjosa . - Color amarillo o naranja intenso brillante. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme, piel lisa. - Clasificación categoría I. - El grado de maduración con el que se debe entregar el producto es entre color 1 (Verde y algunas tonalidades amarillas) y color 2 (Amarillo con visos verdes hacia el centro). - El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta. (Pintona) - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. - El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 4086 de 1997. - El grado de maduración de la fruta a entregar debe ser pintona. - Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. <p>Vida útil mínima: 10 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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. - No debe presentar moho <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en malla de polietileno de baja densidad - LDPE, grado alimentario de primer uso, con perforaciones suficientes que garanticen la circulación de aire. El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren su buena conservación e higiene - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en su parte interna ni externa - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar su calidad - 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”. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	- Empaque de 500 y 1000 gramos

Nombre del Producto (SIBOL)	ÑAME
Código SIBOL	40451
Nombre Comercial del Producto	ÑAME

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir Resolución 683 de 2012. - Cumplir Resolución 4143 de 2012. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir NTC 1269. <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"> - Producto entero, sano y fresco, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos o de daños causados por estos y enfermedades, de magulladuras No debe presentar indicios de pudrición o heridas. - Indica frescura: Al hacer un corte en la punta sale líquido blanco y la pulpa es blanca o cremosa. - Color externo café y pulpa blanca o cremosa. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: firme, dura. La cobertura externa carrasposa y la interna suave. <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil.</p> <p>Vida útil mínima: 8 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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 NTC 1269. - <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto a granel. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, 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 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 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”. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	De 500 y 1000 gramos.

Nombre del Producto (SIBOL)	PAPA
Código SIBOL	40458

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre Comercial del Producto	PAPA CRIOLLA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir Resolución 683 de 2012. - Cumplir Resolución 4143 de 2012. - Cumplir NTC 341, 341-2, 341-3 <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"> - Corteza limpia y suave, aspecto fresco y sano, ojos medianamente profundos. No debe dar muestras de humedad exterior, lesiones, pudriciones, cicatrices, cortaduras, malformaciones, enverdecimiento o retoños. - Sana, entera con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe tener desprendimiento de la epidermis. - Color amarillo claro uniforme. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme al tacto. <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 8 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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. - Debe cumplir con los requisitos establecidos en las NTC 341, 341-2, 341-3 - <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en malla de polietileno de baja densidad - LDPE, grado alimentario de primer uso, con perforaciones suficientes que garanticen la circulación de aire. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - 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 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”. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
<p>Presentación</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Empaque de 500 y 1000 gramos.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto (SIBOL)	PAPA
Código SIBOL	40458
Nombre Comercial del Producto	PAPA PASTUSA LAVADA O CEPILLADA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> — <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> — <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> — <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> — <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> — <i>Cumplir Resolución 683 de 2012.</i> — <i>Cumplir Resolución 4143 de 2012.</i> — <i>Cumplir NTC 341, 341-2, 341-3</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"> — Sana, entera, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. Con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos o bacterias, exentos de daños mecánicos. — No debe presentar germinación, al frotar la piel no se debe desprender fácilmente, sin olores extraños, en la superficie no debe presentar hueco ni caminos (indica presencia de hongos), no debe presentar color marrón en la pulpa (indica golpes y maltrato), ni presentar color manchas verdes. — Color marrón oscuro por fuera, pulpa de color amarillo parejo. — Sabor y aroma característico. — Consistencia dura, gruesa, firme. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 8 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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.

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>Debe cumplir con los requisitos establecidos en las NTC 341, 341-2, 341-3</p> <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en malla de polietileno de baja densidad - LDPE, grado alimentario de primer uso, con perforaciones suficientes que garanticen la circulación de aire. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - 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 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”. - Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
<p>Presentación</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Empaque de 500, 1000 y 2000 gramos.

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto (SIBOL)	PAPA
Código SIBOL	40458
Nombre Comercial del Producto	PAPA SABANERA LAVADA O CEPILLADA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> — <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> — <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> — <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> — <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> — <i>Cumplir Resolución 683 de 2012.</i> — <i>Cumplir Resolución 4143 de 2012.</i> — <i>Cumplir NTC 341, 341-2, 341-3</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"> — Sana, entera, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. Con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos o bacterias, exentos de daños mecánicos. — No debe presentar germinación, al frotar la piel no se debe desprender fácilmente, sin olores extraños, en la superficie no debe presentar hueco ni caminos (indica presencia de hongos), no debe presentar color marrón en la pulpa (indica golpes y maltrato), ni presentar color manchas verdes. — Color marrón oscuro por fuera, pulpa de color amarillo parejo. — Sabor y aroma característico. — Consistencia dura, gruesa y firme. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 8 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</p> <p>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</p>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<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. - Debe cumplir con los requisitos establecidos en las NTC 341, 341-2, 341-3 <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Resolución 2674 de 2013 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicioneen y/o sustituyan.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en malla de polietileno de baja densidad - LDPE, grado alimentario de primer uso, con perforaciones suficientes que garanticen la circulación de aire. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - 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 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”. - Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicioneen y/o sustituyan. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - Empaque de 500, 1000 y 2000 gramos

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

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 esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 683 de 2012. - Cumplir Resolución 4143 de 2012. - Cumplir NTC 1291 <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"> – Entero, sano y limpio, sin residuos de tierra con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras o grietas. – Sin manchas cafés y sin moho, olor característico y tejidos finos No debe dar muestras de ablandamiento apical y amarillamiento. Oblongo, alargado. – Color verde oscuro. – Sabor y aroma característico. – Consistencia firme, macizo. <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 3 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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,

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>químicos o biológicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. - No debe presentar moho <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio, estibado y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en malla de polietileno de baja densidad - LDPE, grado alimentario de primer uso, con perforaciones suficientes que garanticen la circulación de aire. El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren su buena conservación e higiene. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que lo protejan de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en su parte interna ni externa - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar su calidad - 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 224 de 2007 "Por la cual se expide el reglamento técnico No. RTC-002 MADR de requisitos mínimos que deben cumplir los empaques de los productos agrícolas para consumo humano que se importen, se produzcan y se comercialicen en el territorio nacional". - 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". - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - Empaque de 500 y 1000 gramos.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

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 esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir Resolución 683 de 2012. - Cumplir Resolución 4143 de 2012. - Cumplir NTC 1291. <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"> – Pepino de rellenar, entero, sano y limpio, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. – No debe dar muestras de ablandamiento apical ni amarillamiento. – Color verde claro pálido. – Sabor y aroma característico. – Consistencia firme. <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 2 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</p> <p>Características fisicoquímicas y microbiológicas:</p>

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<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>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en malla de polietileno de baja densidad - LDPE, grado alimentario de primer uso, con perforaciones suficientes que garanticen la circulación de aire. El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - 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 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”. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - Empaque de 500 y 1000 gramos.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

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 esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> – <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> – <i>Cumplir Resolución 683 de 2012.</i> – <i>Cumplir Resolución 4143 de 2012.</i> – <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> – <i>Cumplir NTC 1291.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fruta entera, sana, limpia, con la forma característica, fresca, libre de ataque de insectos, de magulladuras, de humedad exterior anormal y de olor y sabor extraños. • Se excluyen los frutos que presente piel opaca, arrugada o con manchas, igualmente que estén afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo. • La característica de la fruta debe ser para consumo en fruta entera fresca, o en ensalada. • Color verde claro o amarillo brillante o verde con café y pecas claras, carne

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>blanca.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sabor azucarado, jugoso. • Aroma característico. • Consistencia firme, dura, que no esté muy blanda. • El grado de maduración de la fruta a entregar debe ser pintona <p>El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes.</p> <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil.</p> <p>Vida útil mínima: 8 días a partir de la entrega en la unidad operativa.</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>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<p>Producto empacado en malla de polietileno de baja densidad - LDPE, grado alimentario de primer uso, con perforaciones suficientes que garanticen la circulación de aire. El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color.</p> <p>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos en el almacenamiento y transporte de los productos.</p> <p>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,</p>

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS. (Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)	CODIGO: CNE-PNG-FT-26
	VIGENCIA DESDE: 02/07/2021
	VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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”. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - Empaque de 500 y 1000 gramos. (Peso promedio unidad: 100 gramos a 250 gramos).

Nombre del Producto (SIBOL)	PIMENTON
Código SIBOL	40480
Nombre Comercial del Producto	PIMENTÓN
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir Resolución 4143 de 2012. - Cumplir Resolución 683 de 2012. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir NTC 3634-1, 3634-2 y 3634-3. <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"> • Color: característico de la variedad (rojo, verde, amarillo, naranja). • Apariencia: frutos cortos (7-10 cm), anchos (6-9 cm), con tres o cuatro cascós bien marcados, con el cáliz y la base del pedúnculo por debajo o a nivel de los hombros y de pared más o menos gruesa (3-7mm). • Aroma: dulce-afrutado, característico de la variedad. • Sabor: dulce y fresco

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> • Consistencia: piel lisa, firme, uniforme al tacto y macizo. <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima:</p> <p>10 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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. – El pimentón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 3634-1, 3634-2 y 3634-3 <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Producto a granel. – El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, 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 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 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”.

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS. (Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)	CODIGO: CNE-PNG-FT-26
	VIGENCIA DESDE: 02/07/2021
	VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	– Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	- De 500 y 1000 gramos.

Nombre del Producto (SIBOL)	PLATANO
Código SIBOL	40493
Nombre Comercial del Producto	PLATANO HARTON MADURO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> – <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> – <i>Cumplir Resolución 4143 de 2012.</i> – <i>Cumplir Resolución 683 de 2012.</i> – <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> – <i>Cumplir NTC 1190.</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"> – De forma alargada, algo curvada y puede llegar a pesar unos 200 a 400 o más cada unidad, su piel es gruesa, de color de cascará amarilla o amarilla puntas verdes, su pulpa de color blanca amarillenta carnosas y de fácil pelar, grado de maduración 4 o 5. – La pulpa tiene una consistencia harinosa y su sabor, a diferencia de otros plátanos, no es dulce ya que apenas contiene hidratos de carbono sencillos o azúcares. – Es una fruta con un elevado contenido de hidratos de carbono complejos (almidón), por lo que no es apto para su consumo en crudo. Es muy rico en minerales como el

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>potasio, el magnesio, apenas contiene sodio y también aporta cantidades interesantes de vitaminas del grupo B, aunque la mayor parte se pierden durante su cocinado</p> <ul style="list-style-type: none"> - El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. - Apariencia fresca, saludable, limpia, libre de manchas, heridas, grietas, residuos y maltratos, cicatrices que afecten la pulpa. <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 10 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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. - Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1190. - <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto a granel. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, 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 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 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos,

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS. (Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)	CODIGO: CNE-PNG-FT-26
	VIGENCIA DESDE: 02/07/2021
	VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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”. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	De 500, 1000 a 2000 gramos. Peso promedio unidad: 250 gr a 350 gr

Nombre del Producto (SIBOL)	PLÁTANO
Código SIBOL	40493
Nombre Comercial del Producto	PLÁTANO HARTÓN VERDE
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</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 substituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Frescos sin vástago, exteriormente limpios y secos. Entera y sana con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. - Debe tener humedad natural al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación, debe ser un fruto sano, sin señales de maltrato producidos por fricción, golpes o cortaduras, sin cavidades negras y profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza, sin recortes en la punta que lleguen hasta la pulpa. - Color verde.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - Sabor y aroma característico. - Consistencia dura. <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 8 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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. - Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1190. - <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado a granel. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - 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 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”.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	– Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	– De 500, 1000 y 2000 gr. Peso promedio unidad: 250 gramos a 350 gr

Nombre del Producto (SIBOL)	VEGETALES FRESCOS
Código SIBOL	40430
Nombre Comercial del Producto	REMOLACHA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir Resolución 4143 de 2012. - Cumplir Resolución 683 de 2012. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir NTC 1291. <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"> – Limpia, sin magulladuras o grietas, de tamaño homogéneo y sin moho, libre de daño causado por congelamiento, olor característico y tejidos finos. – Cuello corto, hojas que le cubren con apariencia de papel.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - Raíz sana, 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 producto recién cosechado. - Rechazar el producto si se encuentra blando, con piel arrugada, con moho gris o se ve marchita. - Color rojo fuerte, hoja verde claro pálido. - Sabor y aroma característico. - Consistencia dura, firme. <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 5 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicione y/o sustituyan.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado a granel. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - 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.

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS. (Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)	CODIGO: CNE-PNG-FT-26
	VIGENCIA DESDE: 02/07/2021
	VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> – 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”. – Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	De 500 y 1000 gramos.

Nombre del Producto (SIBOL)	REPOLLO
Código SIBOL	40542
Nombre Comercial del Producto	REPOLLO BLANCO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir NTC 1225 <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"> – Fresco, limpio y sano, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, de magulladuras o grietas, libre de cualquier humedad anormal exterior. – La cabeza debe presentar características varietales semejantes, estar compacta, no marchita ni reventada.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe excluir el producto que presente hojas superiores arrugadas, marchitas, manchas cafés o moho. No debe presentar heridas, indicios de pudrición o de deshidratación. - Variedad repollo blanco o morado. - Olor característico y tejidos finos. - Color verde claro, blanco cuando se eliminan sus hojas. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme, pesada con relación al tamaño. Hojas crujientes, quebradizas. Sin tallo. <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 5 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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. - Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1225. - -No debe presentar moho <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio, estibado y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la Complementen
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - En caso de estar fraccionado, debe ser recubierta con envoltura en película de pvc extensible, auto adherente, no tóxico, inolora, resiste y transparente. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren su buena conservación e higiene - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que lo proteja de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en su parte interna ni externa - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar su calidad - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir daños mecánicos

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>en el almacenamiento y transporte de los productos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con la resolución 224 de 2007 “Por la cual se expide el reglamento técnico No. RTC-002 MADR de requisitos mínimos que deben cumplir los empaques de los productos agrícolas para consumo humano que se importen, se produzcan y se comercialicen en el territorio nacional”. - 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”. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	- Empaque de 500 y 1000 gramos.

Nombre del Producto (SIBOL)	REPOLLO
Código SIBOL	40542
Nombre Comercial del Producto	REPOLLO MORADO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir Resolución 224 de 2007.</i> - <i>Cumplir Resolución 683 de 2012.</i> - <i>Cumplir Resolución 4143 de 2012.</i> - <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</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"> - Fresco, limpio y sano, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, de magulladuras o grietas, libre de cualquier humedad anormal exterior. - La cabeza debe presentar características varietales semejantes, estar compacta, no marchita ni reventada.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - Se debe excluir el producto que presente hojas superiores arrugadas, marchitas, manchas cafés o moho. No debe presentar heridas, indicios de pudrición o de deshidratación. - Variedad repollo morado. - Olor característico y tejidos finos. - Color morado o verde claro cuando se eliminan sus hojas. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme, pesada con relación al tamaño. Hojas crujientes, quebradizas. Sin tallo. <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 5 días a partir de la entrega en la unidad operativa.</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. - Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1225. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - En caso de estar fraccionado, debe ser recubierta con envoltura en película de pvc extensible, auto adherente, no tóxica, inolora, resistente y transparente. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - 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

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad de los productos.</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 224 de 2007 “Por la cual se expide el reglamento técnico No. RTC-002 MADR de requisitos mínimos que deben cumplir los empaques de los productos agrícolas para consumo humano que se importen, se produzcan y se comercialicen en el territorio nacional”. – 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”. – Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> – Empaque de 500 y 1000 gramos.

Nombre del Producto (SIBOL)	TOMATE
Código SIBOL	40606
Nombre Comercial del Producto	TOMATE CHONTO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir Resolución 4143 de 2012. - Cumplir Resolución 683 de 2012. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir NTC 1103-1, 1103-2 y 1103-3 <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicioneen sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	Descripción Física:

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - Uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones. - Entero, fresco, sano, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento. - Con forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, huecos, grietas alrededor de donde se une el tallo. - Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos, sin indicios de pudrición. - Color rojo o ligeramente rojo verdoso brillante cuando están pintones. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: piel lisa, firme, uniforme al tacto y macizo. <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 5 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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. - Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1, 1103-2 y 1103-3. - <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Resolución 2674 de 2013 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan. -
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en malla de polietileno de baja densidad - LDPE, grado alimentario de primer uso, con perforaciones suficientes que garanticen la circulación de aire. El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 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". - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	- Empaque de 500 y 1000 gramos.

Nombre del Producto (SIBOL)	TOMATE DE ÁRBOL
Código SIBOL	40607
Nombre Comercial del Producto	TOMATE DE ÁRBOL
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> - <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> - <i>Cumplir Resolución 4143 de 2012.</i> - <i>Cumplir Resolución 683 de 2012.</i> - <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> - <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> - <i>Cumplir NTC 4105.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adiciones sustituyan.</i></p>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Entero con la forma característica de la variedad fresca, sano, limpio, exento de olores, sabores o materias extrañas visibles, ataque de insectos, magulladuras, humedad exterior anormal como consecuencia del mal manejo poscosecha. – Los frutos deben tener pedúnculo con corte en el primer nudo. – La característica de la fruta debe ser para consumo en fruta en jugo o dulce. – Color amarillo, naranja y rojo. – Sabor dulce y agridulce. – Aroma característico. – Olor: aromático propio del producto. – Forma ovoide. – Consistencia firme. – Clasificación categoría I. – El grado de maduración con el que se debe entregar el producto es entre color 3 (El fruto es de color rojo intenso, con ligeros visos morados hacia la zona del pedúnculo y del ápice) y color 5 (El fruto es de color rojo con tonos anaranjados en la zona central) – El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. – El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 4105. <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 10 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.
-------------------------------	---

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Empaque y rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en malla de polietileno de baja densidad - LDPE, grado alimentario de primer uso, con perforaciones suficientes que garanticen la circulación de aire. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - 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 alimentos. - 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”. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	Empaque de 500 y 1000 gramos.

Nombre del Producto (SIBOL)	TOMATE MILANO
Código SIBOL	40606
Nombre Comercial del Producto	TOMATE MILANO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir con NTC 1103-1, 1103-2 y 1103-3. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.</i></p>

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

<p>Requisitos Específicos</p>	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uniforme, redondo, achatado o semiachatado, sin protuberancias ni deformaciones. - Entero, fresco, sano, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento. Con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, huecos, grietas alrededor de donde se une el tallo. - Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos, sin indicios de pudrición. - Color rojo o ligeramente rosado brillante cuando están pintones. - Sabor y aroma característico. - Consistencia: piel lisa, firme, uniforme al tacto, macizo. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 3 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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. - Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1103-1, 1103-2 y 1103-3. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicione y/o sustituyan.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en malla de polietileno de baja densidad - LDPE, grado alimentario de primer uso, con perforaciones suficientes que garanticen la circulación de aire. El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 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”. - Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - Empaque de 500 y 1000 gramos. - Peso promedio unidad entre 90 gramos a 200 gramos.

Nombre del Producto (SIBOL)	TOMILLO
Código SIBOL	40609
Nombre Comercial del Producto	TOMILLO
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir Resolución 4143 de 2012. - Cumplir Resolución 683 de 2012. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Cumplir NTC 4423.</i> <i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicioneen sustituyan.</i>
<p>Requisitos Específicos</p>	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Entero y sano con la forma característica. – Aspecto fresco sin residuos de tierra, libre de ataque de insectos y enfermedades. – No debe dar muestras de hojas amarillas o marchitas. – Color: verde amarillento. – Sabor y aroma característico. <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>El producto seco debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <p>Humedad: 12% máximo Cenizas: 12 % máximo Cenizas insolubles: 4% máximo Aceite esencial: 0,8% mínimo.</p> <p>Vida útil mínima: 8 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; Resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad – LDPE grado alimentario primer uso, con perforaciones suficientes que garanticen la circulación de aire. – El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> – 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 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”. – Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
Presentación	Empaque de 50 gramos.

Nombre del Producto (SIBOL)	YUCA
Código SIBOL	40632
Nombre Comercial del Producto	YUCA ARMENIA SIN PARAFINAR

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir Ley 9 de 1979. – Cumplir Resolución 2906 de 2007. – Cumplir Resolución 683 de 2012. – Cumplir Resolución 4143 de 2012. – Cumplir Resolución 4506 de 2013. – Cumplir Resolución 2674 de 2013. – Cumplir NTC 1255. <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"> – Entera, sana y fresca, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos o de daños causados por estos y enfermedades, de magulladuras No debe presentar indicios de pudrición o heridas. – Indica frescura: Al hacer un corte en la punta sale líquido blanco y la pulpa es blanca o cremosa. – Indica vejez: Presencia de anillos grisosos y al cocinarla no queda blanca, se cristaliza y toma sabor amargo. – Color externo café y pulpa blanca o cremosa. – La corteza no debe presentar exceso de tierra ni humedad. – Sabor y aroma característico. – Consistencia: firme, dura. La cobertura externa carrasposa y la interna suave, con vasos leñosos llenos de almidón. – Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil. <p>Vida útil mínima: 8 días a partir de la entrega en la unidad operativa.</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. – 100g de yuca contiene: – Hidratos de carbono (g): 26,9 g – Grasas (g): 0,4 g – Defectos máximos permitidos: 10%. – El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de clasificación y calidad establecidos en la NTC 1255 <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE,

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO</p> <ul style="list-style-type: none"> – El producto debe transportarse a temperatura ambiente. – El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. – Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Producto a granel. – El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, 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 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 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”. – Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
<p>Presentación</p>	<ul style="list-style-type: none"> – De 500 y 1000 gramos. – No debe presentar más de dos cortes por canasta

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto (SIBOL)	ZANAHORIA
Código SIBOL	40634
Nombre Comercial del Producto	ZANAHORIA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>Cumplir Ley 9 de 1979.</i> – <i>Cumplir Resolución 2906 de 2007.</i> – <i>Cumplir Resolución 4143 de 2012.</i> – <i>Cumplir Resolución 683 de 2012.</i> – <i>Cumplir Resolución 4506 de 2013.</i> – <i>Cumplir Resolución 2674 de 2013.</i> – <i>Cumplir NTC 1226, 1226-2 y 1226-3.</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"> – Entera, fresca, sana, limpia, tejidos finos y con la forma característica. Sin magulladuras o grietas, libre de fisuras, de ataque de insectos y enfermedades y de cualquier humedad anormal exterior. – No debe presentar manchas cafés o moho, ni indicios de deshidratación, ni de pudrición, ni consistencia leñosa, ni heridas – No deben estar blandas ni arrugadas. – Color anaranjado uniforme externa e internamente, no se permite la parte superior verde o violeta. – Sabor y aroma característico. – Consistencia firme, lisa, maciza, quiebran fácilmente. <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 5 días a partir del momento de la entrega en la unidad operativa.</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.

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con los requisitos específicos de calidad según clasificación establecidos en la NTC 1226, 1226-2 y 1226-3. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado en malla de polietileno de baja densidad - LDPE, grado alimentario de primer uso, con perforaciones suficientes que garanticen la circulación de aire. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - 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 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”. - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
<p>Presentación</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Empaque de 500 y 1000 gramos.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto (SIBOL)	CALABACIN
Código SIBOL	40637
Nombre Comercial del Producto	ZUCCHINI AMARILLO O VERDE
Calidad	<p>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir Ley 9 de 1979. – Cumplir Resolución 2906 de 2007. – Cumplir Resolución 224 de 2007. – Cumplir Resolución 683 de 2012. – Cumplir Resolución 4143 de 2012. – Cumplir Resolución 4506 de 2013. – Cumplir Resolución 2674 de 2013. – Cumplir NTC 1291. <p>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen o sustituyan.</p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Fruto con forma pequeña, cilíndrica, carne blanca y corteza verde o amarilla firme. – Entero, sano y limpio, sin residuos de tierra con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras o grietas. – Sin manchas café y sin moho, olor característico y tejidos finos. No debe dar muestras de ablandamiento apical. Oblongo, alargado. – Color verde o amarillo – Sabor y aroma característico. – Consistencia firme, macizo. <p>Las características mencionadas en el presente documento deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 5 días a partir de la entrega en la unidad operativa.</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.

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Producto empacado a granel. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, categoría y color. - 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 224 de 2007 "Por la cual se expide el reglamento técnico No. RTC-002 MADR de requisitos mínimos que deben cumplir los empaques de los productos agrícolas para consumo humano que se importen, se produzcan y se comercialicen en el territorio nacional". - 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". - Canastilla en material de polietileno de alta densidad HDPE y/o en material PE recuperado.
<p>Presentación</p>	<ul style="list-style-type: none"> - De 500 y 1000 gramos.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto (SIBOL)	LECHE UHT
Código SIBOL	40383
Nombre Comercial del Producto	LECHE LIQUIDA ENTERA UHT
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 5109 de 2005. - Decreto 616 de 2006. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir Resolución 333 de 2011. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 719 de 2015. - Cumplir Resolución 810 de 2021. - Cumplir Resolución 2492 de 2022. - Cumplir NTC 3856 de 2014. - Contar con <i>Certificación de Calidad o Certificación – HACCP.</i> <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. - Leche UHT larga vida, puede estar o no adicionada, enriquecida o fortificada con vitaminas y/o minerales. - Sabor lácteo, cremoso, ligeramente dulce y cocido. - Olor lácteo, ligeramente cocido. - Color blanco. - Textura homogénea.

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - Ausencia de sustancias como neutralizantes, conservantes, adulterantes y de sueros lácteos adicionados. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Vida útil mínima: 1 mes desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</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 el Decreto 616 de 2006. - Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 3856 de 2014. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Caja Tetra Pak, bolsa de polietileno o polipropileno, grado alimentario de primer uso. - 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 <i>“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> - Cumplir con la Resolución 333 de 2011 <i>“Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.”</i> - Cumplir con la Resolución 810 de 2021 <i>“Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.”</i> - Cumplir Resolución 2492 de 2022 <i>“Por la cual se modifican los artículos 2,3, 16, 25,</i>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p><i>32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano”</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 “<i>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>”. - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 “<i>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>”. - Cumplir con la Resolución 834 de 2013 “<i>por 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</i>”.
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - Empaque de 1.000 mililitros.

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto (SIBOL)	LECHE UHT
Código SIBOL	40383
Nombre Comercial del Producto	LECHE LIQUIDA UHT DESLACTOSADA SEMIDESCREMADA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir Ley 9 de 1979. – Cumplir Resolución 5109 de 2005. – Cumplir Resolución 2906 de 2007. – Cumplir Resolución 333 de 2011 – Cumplir Resolución 683 de 2012. – Cumplir Resolución 4143 de 2012. – Cumplir Resolución 4506 de 2013. – Cumplir la Resolución 2674 de 2013. – Cumplir Resolución 719 de 2015. – Cumplir Resolución 810 de 2021. – Cumplir Resolución 2492 de 2022. – Cumplir Decreto 616 de 2006 – NTC 3856. – Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCP. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. - La leche semidescremada deslactosada es una leche ultra alta temperatura UHT larga vida a la que previo al empaque, se le ha transformado su azúcar o lactosa en un 80% en dos azúcares más sencillos (glucosa y galactosa), que facilitan su proceso digestivo, evitando molestias al organismo, también se le ha adicionado fibra, la cual juega un papel muy importante en el tracto gastrointestinal. Conservando todos los nutrientes naturales de la leche. - Sabor lácteo, ligeramente dulce y cocido. - Olor lácteo, ligeramente cocido. - Color blanco. - Textura homogénea.

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
 Edificio Teleport Business Park
 PBX: 629 2529
 Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - Sin materias y/o partículas extrañas. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil.</p> <p>Ingredientes Mínimos: Leche de vaca semidescremada, puede estar o no adicionada, enriquecida o fortificada con vitaminas y/o minerales</p> <p>Vida útil mínima: 30 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</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 el Decreto 616 de 2006. - Cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3856. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. - El producto debe transportarse a temperatura ambiente o de refrigeración. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2476 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Caja Tetra Pak, bolsa de polietileno o polipropileno, grado alimentario de primer uso. - 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 <i>“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> - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 <i>“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>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 <i>“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> - Cumplir con la Resolución 834 de 2013 <i>“por 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”</i>. - Cumplir con la Resolución 810 de 2021 <i>“Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.”</i> - Cumplir Resolución 2492 de 2022 <i>“Por la cual se modifican los artículos 2,3, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano”</i>
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> - Empaque de 1.100 mililitros.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

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 esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Decreto 616 de 2006. - Cumplir Resolución 719 de 2015. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 2906 de 2007. - Cumplir NTC 1036. - Contar con Certificación de Calidad o Certificación HACCP. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen y/o sustituyan.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <p>Leche deshidratada, mediante proceso de atomización – aire caliente</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producto al cual se le ha retirado el contenido de grasa hasta un valor estandarizado. - Leche en polvo descremada, puede estar o no adicionada, enriquecida o fortificada con vitaminas y/o minerales. - Sin adición de suero lácteo, ni azúcar. - Sabor dulce cremoso. - Olor lácteo característico - Color blanco, amarillento, homogéneo característico del producto. - Textura polvo ultra fino. - Sin materias y/o partículas extrañas. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima. <p>Vida útil mínima:</p> <p>6 meses desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</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 los requisitos establecidos en la resolución 2310 de 1986.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1036. <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos, con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. - El producto debe transportarse a temperatura de refrigeración. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013, resolución 2505 de 2004 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa laminada de poliéster, aluminio y polietileno, grado alimentario de primer uso. - 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 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 <i>“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> - Cumplir con la Resolución 683 de 2012 <i>“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> - Cumplir con la Resolución 810 de 2021 <i>“Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.”</i> - Cumplir Resolución 2492 de 2022 <i>“Por la cual se modifican los artículos 2,3, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano”</i>
<p>Presentación</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de mínimo de 380 gramos.

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

Nombre del Producto (SIBOL)	PAN (PRODUCTOS DE PANADERÍA)
Código SIBOL	41198
Nombre Comercial del Producto	TOSTADAS CON SABOR A MANTEQUILLA
Calidad	<p><i>Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir Ley 9 de 1979. - Cumplir Resolución 1944 de 1996. - Cumplir Resolución 1528 de 2002. - Cumplir Resolución 4506 de 2013. - Cumplir Resolución 2674 de 2013. - Cumplir Resolución 719 de 2015. - Resolución 333 de 2011 - Cumplir Resolución 810 de 2021. - Cumplir Resolución 2492 de 2022 - Cumplir NTC 1363. <p><i>Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicione y/o sustituyan. El producto debe contar con Notificación Sanitaria -NSA-, Permiso Sanitario -PSA- o Registro Sanitario – RSA- vigente, expedido por el INVIMA.</i></p>
Requisitos Específicos	<p>Descripción Física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producto elaborado a partir de las rebanadas del pan, sometido a proceso de tostado por calor hasta obtener un color dorado y con características crocantes, con bajo contenido de humedad. - Producto fresco. - Sabor a mantequilla, consistencia crocante y color dorado. - El producto no debe presentar residuos del horneado. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. <p>Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.</p> <p>Ingredientes Mínimos: Harina de trigo fortificada, azúcar, grasa vegetal o mantequilla, sabor mantequilla, sal.</p> <p>Vida Útil Mínima:</p>

**FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)**

CODIGO: CNE-PNG-FT-26

VIGENCIA DESDE: 02/07/2021

VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	<p>30 días desde el momento de la entrega en la unidad operativa.</p> <p>Características Físicoquímicas y Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No deben presentar signos de daño o deterioro causado por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1363. - pH.: 4.8 mínimo 6.0 máximo. - Mohos y levaduras (UFC/g): 103 nivel aceptable de calidad. - Salmonella en 25g: ausencia <p>Transporte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo para transporte de alimentos CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE, emitido por la Entidad Territorial de Salud - ETS, CON FECHA DE EXPEDICIÓN MENOR A UN AÑO. - El producto debe transportarse a temperatura ambiente. - El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones externas del medio ambiente. - Cumplir con la normatividad para transporte de alimentos; resolución 2674 de 2013 y demás normativa vigente, que la modifiquen o la complementen.
<p>Empaque y rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de polipropileno biorentado o bolsa de polietileno de baja densidad - LDPE, grado alimentario de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren su buena conservación e higiene. - Producto embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que proteja de averías y que no cause ningún cambio en su parte interna ni externa - Se debe asegurar que el manejo del producto durante el ensamble se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar su calidad - Evitar el llenado saturado en las canastillas, con el fin de prevenir averías de los productos en su almacenamiento y transporte - 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”. Y la Resolución 557 de 2022, “Por la cual se modifica el artículo 4 de la Resolución 5109 de 2005 con relación al rotulado y etiquetado de alimentos”. - 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 810 de 2021 “Por la cual se establece el reglamento

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS. (Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)	CODIGO: CNE-PNG-FT-26
	VIGENCIA DESDE: 02/07/2021
	VERSIÓN: 2



Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO

	técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano”. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicione y/o sustituyan.
Presentación	- Empaque de 400 y 800 gramos. - -