

ANEXO No 04

PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 006-008 DE 2024

OBJETO: SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.

FICHA TÉCNICA

ID	CLASIFICADOR UNSPSC	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	IDENTIFICACIÓN ADICIONAL	CALIDAD MÍNIMA	PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	UNIDAD DE MEDIDA
1	50401700	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(40) Vegetales Frescos	(17) Aguacates	AGUACATE: Drupa de color variable entre verde oscuro y morado oscuro, de superficie lisa o rugosa, con pulpa verde amarillenta	Fruto firme, pesado para su tamaño y libre de magulladuras. Debe cumplir con las características de la Normatividad vigente y/o NTC 1248	Fruto de superficie lisa, lustrosa, corteza delgada, blanda; pulpa amarilla clara, semilla más bien pequeña, adherida a la pulpa y de buen sabor.	KILO
2	50401900				(19) Remolacha	REMOLACHA: Debe tener humedad natural al tacto, jugosa, turgente, con todas las características de un producto recién cosechado.	El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1224. Clasificación: grande, Calidad 1. Diámetro entre 8 a 10 cm.	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.	KILO
3	50402500				(25) Zanahoria	ZANAHORIA: Tamaño: medianas de color naranja brillante que indique su frescura.	Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Enteras: Encontrarse sano y sin daños ajenos a la naturaleza del producto. Limpias: libres de olores y sabores extraños. Exentas de cualquier daño causado por congelación o refrigeración. Libres de humedad externa anormal. Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC	Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior sin ramas, no debe presentar indicios de deshidratación, ni consistencia leñosa. No debe presentar indicios de pudrición o heridas, libre de fisuras, magulladuras y libre de defecto de coloración, el producto debe estar lavado y libre de material extraño	KILO
4	50403200				(32) Maíces	MAZORCA: El maíz dulce es la mazorca, obtenida de ciertas variedades de maíz, que se consume a modo de hortaliza.	Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal. Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC	Mazorca de maíz amarillo gramínea destacada por su inflorescencia femenina llamada mazorca agrupadas a lo largo de un eje, la mazorca está cubierta por brácteas de color verde y textura papirácea y termina en una especie de penacho de color amarillo oscuro, formado por los estilos.	KILO

5	50403400				(34) Cocombrós	PEPINO COHOMBRO: El fruto es carnoso, largo y cilíndrico, su tamaño depende de la variedad. El epicarpio es duro de color verde oscuro o amarillo.	Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Desarrollados y maduros. Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. Libres de magulladuras, humedad exterior anormal. Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC	Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano, no debe dar muestras de ablandamiento apical y amarillamiento. Oblongo, alargado. Entera y sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras.	KILO
6	50403800				(38) Ajos	AJO (CABEZA DE AJO): Cada una de las partes o dientes en que está dividido el bulbo o cabeza de ajo.	Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal. Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC	La cabeza de ajos. Es cada bulbo que se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada. Su sabor es fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante y rústico con hábitos similares a la cebolla, se agrupaba dentro de la familia de las liliáceas pero actualmente se lo ubica dentro de la subfamilia de las aliáceas de las amarilidáceas	KILO
7	50402300				(23) Repollos	REPOLLO: Esférica o ligeramente achatada en buen grado de madurez comercial, cultivados en buenas condiciones de cultivo.	Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, sin olores y sabores extraños, libre de plagas y/o indicios de pudrición o heridas, debe tener un desarrollo normal con un grado de maduración que les permita soportar el transporte y la manipulación normal.	Se determina por el diámetro de mínimo de 20 a 30 cm. debe presentar un color verde intenso en sus hojas, no debe presentar color amarillo en sus hojas ó tallo y un peso mayor a los 2000 g. El tallo debe estar cortado a una longitud máxima de 20 mm.	KILO
8	50405600				(56) pimientos	PIMENTON: Debe tener humedad natural, firme al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación recalentamiento o pasmado. Libre de daños por congelación, heridas no cicatrizadas, quemaduras producidas por el sol, humedad externa y sabores y olores extraños.	Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Desarrollados y maduros. Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. Libres de magulladuras, humedad exterior anormal. Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC	El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color rojo vino (cuando está maduro).	KILO
9	50404600				(46) lechugas	LECHUGA: Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación.	Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal. Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC	Deben tener un desarrollo normal con un grado de maduración que les permitan soportar el transporte y manipulación normal.	KILO
10	50407000				(70) Vegetales Nominant	YUCA: El grado de desarrollo y el estado de la yuca debe permitir el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino	Yucas, enteras y frescas. Libres de raíces secundarias. Libres de olores y sabores extraños. La pulpa debe ser blanca sin manchas que indiquen que el producto está pasado.	El índice se determina por la longitud del producto debe ser de mínimo 15 cm con una cáscara no mayor de 5 mm de espesor y color rosado.	KILO
11	50407200				(72) Tubérculos	ARRACACHA: La arracacha se cultiva principalmente por su raíz reservante que es de sabor agradable y de fácil digestibilidad, ya que posee un almidón muy fino.	Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal. Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC	Sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, tierra, raíces secundarias y hojas. Debe estar fresca, turgente, consistencia firme, no debe estar torcida, deformada o bifurcada, sin indicios de fibras o lignificación hacia el centro de la pulpa (presencia de corazón), limpia y sin humedad externa. Amarillo claro.	KILO
12	50404100				(41) Hiervas	CILANTRO: es una planta anual y tiene una altura de entre 40 y 80 cm.	Color verde intenso, brillante, sin picaduras de insectos, bordes enteros, hojas limpias, follaje abundante, tallos cortos y delgados. No debe mostrar hojas amarillas, sucias, con puntos	Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas no debe presentar color amarillo en sus hojas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas.	KILO

						negros o color café, tampoco flores			
13	50404100					GUASCA: hojas verdes y frescas	Es una herbácea de color verde, hojas con peciolo ligeramente dentada. Color verde intenso, brillante, sin picaduras de insectos, bordes enteros, hojas limpias, no deben mostrar hojas amarillas, sucias, quemadas, marchitas con puntos café, tampoco flores.	Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior, sin residuos de tierra, sanas sin hojas amarillas o deshidratadas.	KILO
14	50405300			(53) Cebollas		CEBOLLA LARGA: Tamaño Larga, Calidad 1°. El producto debe cumplir los requisitos de la norma técnica NTC 1222, el tamaño largo debe tener una longitud de 15 cm. a 24.9 cm. y un diámetro de 1.5 cm. a 1.9 cm.	No debe presentarse fraccionada, rota o arrancada, debe estar libre de residuos de tierra, daños mecánicos o de otra índole y con la epidermis exterior completa y libre de daños causados por plagas y no presentar indicios de pudrición o magulladuras. El tallo debe estar entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades.	Desarrolla 2 a 6 brotes o ramificaciones de tamaño parecido y que se cosechan al estado verde. La parte comestible está compuesta por el pequeño tallo que es recubierto por las partes envainadas de las hojas y que conforman un falso tallo blanco, similar al del puerro.	KILO
15	50405300					CEBOLLA CABEZONA: Cebollas que se destinen al consumo fresco, excluidas las cebollas verdes de hojas enteras y las cebollas destinadas a la transformación industrial.	Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal. Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC.	Las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación.	KILO
16	50405700			(57) Papas		PAPA CRIOLLA: Corteza limpia y suave, firme al tacto, color amarillo uniforme, aspecto fresco y sano, ojos medianamente profundos.	No debe dar muestras de humedad exterior, lesiones, pudriciones, cicatrices, cortaduras, malformaciones, enverdecimiento o retoños. El producto debe estar libre de tierra (debe estar lavada). Sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe tener desprendimiento de la epidermis, pulpa de color amarillo uniforme.	Corteza limpia y suave, firme al tacto, color amarillo uniforme, aspecto fresco y sano, ojos medianamente profundos. Es una papa pequeña (4-6cm. De diámetro) de piel e interior amarillo ocre, semejante a una yema de huevo de gallina.	KILO
17	50405700					PAPA PASTUSA: (<i>Solanum tuberosum</i>) es una planta perteneciente a la familia de las solanáceas originaria de Suramérica	Enteras, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Sanas, libres de ataque de insectos, o enfermedades que impidan el consumo. Limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles. Libres de magulladuras profundas, humedad exterior anormal. Exentas de daños causados por bajas temperaturas. Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC	Papas con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia (sin tierra y material biológico), seca, sin humedad exterior y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos, insectos o moluscos y bacterias, exentos de daños mecánicos y daños fisiológicos.	KILO
18	50406500			(65) Tomates		TOMATE: El fruto es una baya de forma y tamaño variable, uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones.	Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Desarrollados y maduros. Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. Libres de magulladuras, humedad exterior anormal. Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC	El grado de madurez debe ser de coloración avanzada (3/4 pitón) cuando muestra más del 60 % superficie roja pero no es totalmente roja.	KILO

19	50406700			(67) Ahuyama	<p>AHUYAMA: Según su variedad – se reconozcan distintas especies, con tonalidades que van desde el verde al naranja intenso, y un peso promedio de entre 1 y 8 Kg. Su pulpa es de color amarillo-anaranjado.</p>	<p>Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal. Cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC 5422</p>	<p>Ahuyama de textura suave y firme al tacto aspecto de fruto lleno y fresco.</p>	KILO
20	50401800			(18) Frijoles -Habichuela	<p>HABICHUELA: el fruto es una vaina unida por un hilo dorsal y ventral, las vainas pueden ser de color verde y de forma redonda, ovalada, aplanada según la variedad.</p>	<p>Vainas verde intenso, ligeramente brillante, frescas, limpias, tiernas, frágiles, superficie lisa con ondulaciones de la semilla, crujientes al partirlas con la mano, deben quebrarse fácilmente, sin rasgaduras.</p>	<p>Las habichuelas no deben tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener manchas pequeñas de color rojizo o negro causado por hongos, ni ningún indicio de descomposición o deterioro, las vainas deben ser de tamaño uniforme.</p>	KILO
21	50307000			(70) Frutas Nominant	<p>PLATANO: El grado de desarrollo y el estado del plátano debe permitir el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino.</p>	<p>Debe tener humedad natural al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación, debe tener 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.</p>	<p>El fruto es una falsa baya epígina de 17 a 19 cm de largo y hasta 5 de diámetro, que forma un racimo compacto. Está cubierta por un pericarpio coriáceo verde en el ejemplar inmaduro y amarillo intenso, rojo o bandeado verde y blanco al madurar. Es de forma lineal o falcada, entre cilíndrica y marcadamente angulosa según la variedad. El extremo basal se estrecha abruptamente hacia un pedicelo de 1 a 2 cm.</p>	KILO
22	50301500		(30) Fruta Fresca	(15) Manzana	<p>MANZANA: Fruto de buen tamaño, de color rojo vinotinto, con carne azucarada, jugosa ligeramente acidulada y muy aromática.</p>	<p>El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos.</p>	<p>El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color rojo vinotinto (cuando está maduro).</p>	UNIDAD
23	50304500			(45) Mangos	<p>MANGO: obtenidos de (<i>Mangifera indica</i> L.), de la familia Anacardiáceas, para consumo fresco excluido el mango para procesamiento industrial.</p>	<p>Enteros con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, humedad exterior anormal. Debe estar libre de manchas negras o venas que se extienden bajo la piel. La tolerancia de calidad debe ser de máximo el 5% de número o peso del mango que no cumplen la categoría, el tamaño promedio es de 225 gramos en un rango de 200 a 250 gramos, de categoría EXTRA.</p>	<p>El grado de madurez debe ser en un color amarillo verdoso en más del 50 % de la fruta, su tamaño debe ser mediano y al ser palpada la fruta debe percibirse un ligero hundimiento de la cáscara.</p>	UNIDAD

24	50304400				(44) Mandarinas	MANDARINA: Baya redonda con pericarpio blando, de color naranja al madurar; semillas ovaladas.	Mandarinas con la forma y color característico de la variedad, libres de olor, sabor, humedad o materiales extraños. El pedúnculo debe estar cortado a ras, de tal manera que no ocasione daños a las otras frutas. Exentas de síntomas de deshidratación. El diámetro debe ser entre un rango de 66-85 mm y calidad EXTRA. La tolerancia de calidad debe ser de máximo el 5% de número o peso de la mandarina.	El grado de madurez debe ser en un color anaranjado verdoso en más del 50 % de la fruta, su tamaño debe ser mediano.	UNIDAD
25	50301700				(17) Bananos	BANANO: Baya blanda y carnosa	Entero y sano, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades. Deben presentar aspecto fresco y consistencia firme, deben estar exentos de material extraño como tierra, polvo, agroquímicos, visibles en el producto o en el empaque. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos.	El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color amarillo verdoso.	UNIDAD
26	50305000				(50) Naranjas	NARANJA: Pomo carnoso de cascara más o menos gruesa y endurecida y su pulpa está formada típicamente por once gajos u hollejos llenos de jugo el cual contiene mucha vitamina C, flavonoides y aceites esenciales.	Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme. Debe estar entero con la forma y color típico de la variedad, no tener ataque por insectos, debe estar fresco limpio, fresco y sin humedad exterior.	Cascara consistente al tacto. El calibre del producto que se acepta es de C y D que corresponde a un peso de 264-226g por unidad	UNIDAD
27	50304100				(41) Limones	LIMON TAHITI: (Citrus), variedad: aurantifolia Swingle, limón de la variedad especial para consumo fresco. Fruto de forma ovoide o elíptico. Piel delgada lisa o rugosa. Pulpa abundante, generalmente ácida.	Limones enteros, firmes, consistentes al tacto con la forma y color característicos de la variedad. Homogéneos en variedad y tamaño, libres de cualquier olor, sabor, humedad o material extraño, libres de daños, enfermedades, magulladuras, cortes, cicatrices, insectos, o cualquier daño ocasionados por estos. Deben estar frescos, limpios y sin indicios de humedad exterior. Debe tener el pedúnculo cortado de raíz. Cada unidad de producto debe tener un peso mínimo de 60g.	El producto debe tener un color verde intenso brillante, de consistencia firme, con un diámetro mínimo 45 mm y de categoría 1, según la NTC 1254.	KILO
28	50304100					LIMON MANDARINA: es un híbrido entre la mandarina Citrus reticulada y el limón Citrus x limón. Es un fruto de los citrus, con muy ácido sabor y cascara y pulpa anaranjadas.	Enteros, con la forma características de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, humedad exterior anormal, aspecto fresco y consistencia firme, la coloración del fruto debe ser homogénea.	En canastilla con un peso de 20kg.	KILO
29	50305600				(56) Piña	PIÑA; Genero: (Ananas comosus L. Meer). Variedad: Cayena Lisa, las hojas tienen los bordes lisos, fruto alargado y cilíndrico con un peso promedio de 2.4kg..	Enteras, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanas, con los ojos bien formados y llenos, limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de magulladuras, humedad exterior anormal producto de mal manejo postcosecha, el corte del pedúnculo debe estar bien curado y sin grietas, con una longitud entre los 5 y 25mm. La corona deberá ser de color verde y bien adherido a la fruta, libre de	CALIBRE 5 EN ADELANTE, poco contenido de fibra y alto porcentaje de jugo Cascara lisa y pulpa blanco-amarillenta	UNIDAD

							quemaduras por el sol.		
30	50406200				(62) Espinacas	ESPINACA: conjunto de plantas provenientes de cualquier variedad de la especie Spinaca eleracea.	Las espinacas deben estar sanas, tener aspecto fresco, estar limpias y desprovistas de tierra. Además, deben estar libres de residuos visibles de abonos o plaguicidas.	Las espinacas en hojas o en manojos, deberán tener las hojas enteras y de coloración y aspectos normales para la variedad. Deberán estar exentas de daños causados o heladas, enfermedades, insectos o roedores que afecten su aspecto y comestibilidad.	KILO

Yesica Olmos

Adm. Emp. YESICA LORENA OLMOS ENCISO
TASD. Abastecimientos Bienes y servicios Clase I

Yesica Olmos

Elaboró: Yesica Lorena Olmos Enciso
TASD. Abast., Bienes y Servicios

aa

Revisó: PD. Carlos Eduardo Gasca Fuentes
Coordinador de Abast., Bienes y Servicios

[Signature]

Aprobó: Mayor. Javier Orlando Avila Bohorquez
Director Regional Amazonia