Comunicación Electrónica

Tipo de destinatario

Por favor seleccione tipo de destinatario:

(•) Interno ( ) Externo

Destinatario Interno

Digite el nombre del funcionario destino: *

* JIMMY GONZALO MALDONADO NOVOA

Código Dependencia Destinatario
251010

Dependencia Destinatario
DESPACHO DIRECCION REGIONAL

Código Regional Destinatario
25

Regional Destinatario
CUNDINAMARCA

Email Destinatario
JMALDONADON@SENA.EDU.CO

Fecha
30/05/2023 11:11:25 a. m.

Radicado
25-9-2023-013064

NIS
2023-02-194005

Asunto

Asunto *
AUTORIZACIONES

Descripción del Asunto *
SOLICITUD AUTORIZACIÓN CONTRATACIÓN

Texto

*

25-9232

Soacha

Doctor
JIMMY GONZALO MALDONADO NOVOA
Director Regional
jmaldonadon@sena.edu.co
Diag. 45 d No. 19 -72
Palermo, Bogotá

Asunto: Solicitud autorización contratación

Apreciado Doctor,

De manera atenta solicito la anulación de la autorización N. 0001168, teniendo en cuenta que se realizaron unos cambios en los requisitos habilitantes y remito nuevamente para su autorización los respectivos documentos para realizar la contratación de:

1. OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DEL ÁREA DE AGROINDUSTRIA DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA POR MONTO AGOTABLE. VALOR AUTORIZACION: $105.048.619, CANTIDAD: 1.

Para tal efecto se anexa:

Estudio Previo
Justificación
Fichas técnicas
PAA
Inexistencia Almacén
Precotizacion
pantallazo precotizacion
cotizaciones
Estudio de Mercado
Análisis del Mercado
CDP
Certificado de Inexistencia Contrato Vigente
Análisis del Sector
Matriz de Riesgos
Certificado inexistencia de contrato vigente
Autorización para la Contratación

Cordialmente,

FREDY VELEZ NIÑO
Subdirector de Centro (E)

Proyectó: Ana María Ramírez
Abogada Contratación

copia: amramirezr@sena.edu.co; aamunive@sena.edu.co; jesuarez@sena.edu.co

Remitente

Código Dependencia Remitente
259232

Dependencia Remitente
CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA

Código Regional Remitente
25

Regional Remitente
CUNDINAMARCA

Funcionario Remitente
* (E) FREDY VELEZ NINO

Email Remitente
FVELEZ@SENA.EDU.CO;SMSILVAE@SENA.EDU.CO;MTHOMPSON@SENA.EDU.CO

Anexos (1)

Document Name	Attachment Type
1. PROCESO AGROINDUSTRIA.PDF 01-MAIL-Anexos Respuestas Internas - No. 9-2023-013064 - NIS: 2023-02-19	Anexo Respuestas Internas

Copias Internas

Copias Externas

Nombre Destinatario *
ALAYN MUNIVE ÁLVAREZ

Email Destinatario *
AAMUNIVE@SENA.EDU.CO

Nombre Destinatario *
ANA MARIA RAMIREZ RODRIGUEZ

Email Destinatario *
AMRAMIREZR@SENA.EDU.CO

Nombre Destinatario *
MVELASCOD@SENA.EDU.CO

Email Destinatario *
MVELASCOD@SENA.EDU.CO

Nombre Destinatario *
JORGE ELIECER SUAREZ

Email Destinatario *
JESUAREZ@SENA.EDU.CO

Asociar a otras comunicaciones

N.I.S	No. Radicado Relacionado

SOLICITUD Y JUSTIFICACIÓN DE COMPRAS

1. Justificación de la necesidad de la contratación:

El Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, es un establecimiento público del orden nacional con personería jurídica, patrimonio propio e independiente y autonomía administrativa. Adscrito al Ministerio del Trabajo de Colombia, ofrece formación gratuita a millones de colombianos que se benefician con programas técnicos, tecnológicos y complementarios que, enfocados al desarrollo económico, tecnológico y social del país, entran a engrosar las actividades productivas de las empresas y de la industria, para obtener mejor competitividad y producción con los mercados globalizados.

La Institución está facultada por el Estado para la inversión en infraestructura necesaria para mejorar el desarrollo social y técnico de los trabajadores en las diferentes regiones, a través de formación profesional integral que logra incorporarse con las metas del Gobierno Nacional, mediante el cubrimiento de las necesidades específicas de recurso humano en las empresas, a través de la vinculación al mercado laboral bien sea como empleado o subempleado, con grandes oportunidades para el desarrollo empresarial, comunitario y tecnológico.

La Entidad funciona en permanente alianza entre Gobierno, Empresarios y trabajadores, con el firme propósito de lograr la competitividad de Colombia a través del incremento de la productividad en las empresas y regiones, sin dejar de lado la inclusión social en articulación con la política nacional: Más empleo y menos pobreza. Por tal razón, se generan continuamente programas y proyectos de responsabilidad social, empresarial, formación, innovación, internacionalización y transferencia de conocimientos y tecnologías. Es así que el SENA cumple con su Misión y funciones a través de los Centros de Formación Profesional Integral, dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del emprendimiento, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos.

Ante lo expuesto, el Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, con cobertura de cinco municipios pertenecientes al departamento de Cundinamarca, bajo la Subdirección de Centro y el comité Primario de Centro presentan las premisas básicas de la definición de la oferta de Programas de Formación en los diferentes niveles, para dar respuesta a las necesidades del sector empresarial y permitir el desarrollo técnico de los trabajadores, así mismos aumenta las oportunidades de generación de ingresos y empleabilidad en actividades productivas de las zonas de atención.

El Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, implementa las acciones de formación, actividades de ciencia y tecnología para todos los programas de las áreas de alimentos y bebidas y procesamiento agroindustrial, que incluyen los grupos de **Formación Titulada** del cual hacen parte los programas de técnico en cocina, auxiliar de cocina, auxiliar en servicios de Bartender, operario en procesos de panadería, Técnico en mesa y bar. El grupo **SENA Emprende Rural SER** con las formaciones de Emprendedor en producción de derivados cárnicos, Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados de frutas y hortalizas, Emprendedor en elaboración de derivados lácteos. El grupo de formación **Articulación con la media,** con el programa Técnico en Agroindustria Alimentaria se creó con el fin de facilitar la integración de los programas de la Articulación con la Media Técnica con el programa de Tecnólogo de Procesamiento de Alimentos y va dirigido a Colegios Especializados en el área de Agroindustria y que cuenten con los ambientes de formación pertinentes para garantizar la calidad de la formación, según los lineamientos establecidos en la Resolución 03152 del 30 de octubre del 2009

También incluyendo el grupo de **Formación Complementaria Población Desplazada**, en la cual se desarrollan formaciones cortas para población en condición de desplazamiento claramente comprobada, brindando así el apoyo con los materiales para el desarrollo de la actividad formativa. Con la finalidad principal de ampliar habilidades para el trabajo del recurso humano de la industria y servicios del país e impulsar el desarrollo del sector rural encadenando la producción primaria a la transformación y la inclusión para la población en condiciones de desplazamiento y que presenta una alta vulnerabilidad.

Necesidad

- FORMACIÓN TITULADA

Por medio del proceso de compras de materiales se pretende mejorar las condiciones de la formación impartida a los programas de formación titulada que impacten la comunidad perteneciente al territorio donde se encuentra el Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, quienes fortalecerán sus procesos de formación con implementos y dotación adecuada en las formaciones mencionadas a continuación:

961520 Procesos de panadería, 635236 Panadería, 662121: Cocina, 635601: Barismo, 635402: Servicios de bartender, 635301 Servicio de restaurante y bar, 936186 Elaboración de productos de confitería, 936161 Agroindustria alimentaria, 635201: Pastelería, 936107 chocolatería.

- PROGRAMA SER

El Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, desarrolla de la mano con las acciones de formación, actividades de ciencia y tecnología para todos los programas de formación tecnológica, técnica y complementaria con el fin de garantizar una formación integral, es por esto que cuenta con ambientes de formación para el programa SENA Emprende Rural - SER. Donde se desarrollan todos los proyectos formativos y se lleva a cabo el proceso de formación profesional integral.

El Programa SENA Emprende Rural - SER se encuentra alineado con las premisas del Gobierno en lo concerniente a la dinamización del emprendimiento, el fortalecimiento y la reducción del desempleo del sector rural; enfocando sus esfuerzos en disminuir la migración de las personas del campo a la ciudad, fortalecer el relevo generacional, el autoconsumo y la generación de negocios rurales, propiciando la inclusión social y económica de personas y comunidades rurales vulnerables de la “Colombia Profunda”, a partir de la formación para el emprendimiento y la empleabilidad.

Considerando las directrices del Plan de Acción 2023, el Programa SER debe contar con una oferta formativa diferenciada que potencialice el surgimiento de nuevas iniciativas productivas rurales, por esto, el Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha de la Regional Cundinamarca, requiere Contratar la adquisición de materiales de formación para cinco cursos en los siguientes programas: Emprendedor en producción de derivados cárnicos, emprendimiento en producción de leches fermentadas y emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas, los cuales se desarrollaran a partir de esta oferta en los Municipios de Soacha, Granada, Tena, San Antonio y Sibaté.

Adicionalmente, el Centro Industrial y desarrollo Empresarial de Soacha, de acuerdo con los rubros presupuestales determinó un presupuesto para materiales de formación del área de agroindustria en las formaciones emprendedor en producción de derivados cárnicos, emprendimiento en producción de

leches fermentadas y emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas es de dieciocho millones seiscientos mil pesos m/cte. ($18.000.000 m/cte.)

- PROGRAMA DESPLAZADOS – COMPLEMENTARIA

El Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, desarrolla de la mano con las acciones de formación, actividades de ciencia y tecnología para todos los programas de formación técnica y tecnológica, con el fin de garantizar una formación integral, es por esto que cuenta con ambientes de formación de Agroindustria programa desplazados, donde se desarrollan todos los proyectos formativo y la producción de centro, para apoyar a la formación profesional de los programas de los centros en las diferentes áreas como cocina básica, cocina internacional, cocina colombiana, cocina saludable, panadería, pastelería, galletería, repostería, elaboración de panadería y pastelería de alta gama, elaboración de alimentos de panificación de manera artesanal en panadería, elaboración de salsas y coberturas para confitería y repostería, higiene y manipulación de alimentos. Con un tiempo aproximado de 10 meses para el desarrollo de estas actividades

En el área de Agroindustria evidenciamos que se requieren los ambientes de cocina de los programas cocina básica, cocina internacional, cocina colombiana, cocina saludable, panadería, pastelería, galletería, repostería, elaboración de panadería y pastelería de alta gama, elaboración de alimentos de panificación de manera artesanal en panadería, elaboración de salsas y coberturas para confitería y repostería, elaboración de chocolatería fina artesanal, higiene y manipulación de alimentos

- PROGRAMA ARTICULACIÓN CON LA MEDIA TÉCNICA

El SENA ofrece a los jóvenes programas de formación gratuita en los niveles de técnicos profesionales y tecnólogos, de acuerdo con la Ley 749 de 2002, por la cual se organiza el servicio público de la educación superior en las modalidades técnica profesional y tecnológica por ciclos. Su filosofía se orienta esencialmente a que los estudiantes de estos niveles educativos puedan continuar sus estudios hasta el nivel profesional y, al mismo tiempo, tengan la posibilidad de ingresar en forma paralela al mercado ocupacional.
La formación se hace mediante un proceso educativo teórico-práctico integral, orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores, que permiten a las personas desempeñarse en una actividad productiva. Esta formación implica el dominio, apropiación y adaptación de las competencias eficazmente para desempeñar sus labores, planteando y solucionando creativamente los problemas.

El programa Técnico en Elaboración de productos alimenticios se creó con el fin de facilitar la integración de los programas de la Articulación con la Media Técnica con el programa de Tecnólogo de Procesamiento de Alimentos y va dirigido a Colegios Especializados en el área de Agroindustria y que cuenten con los ambientes de formación pertinentes para garantizar la calidad de la formación, según los lineamientos establecidos en la Resolución 03152 del 30 de octubre del 2009. El Técnico Elaboración de productos alimenticios está orientado para formar talento humano en las áreas de: operador de control de procesos y máquinas para la elaboración de alimentos y bebidas. Por lo anterior se requiere una serie de materiales de formación para que él aprendiz desarrolle competencias técnicas durante su proceso de formación, tales como:

- Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
- Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria.
- Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura.

- Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.

2. **Quienes son los beneficiados:**

- FORMACIÓN TITULADA

Código de ficha o proyecto	Cantidad de aprendices	Nombre del proyecto o Programa de Formación
2672335	39	Manual de procedimientos estandarizados para la producción de alimentos de pastelería en el área de influencia de CIDE. – Técnico en Pastelería
2681184	30	Manual de procedimientos estandarizados para la producción de alimentos de pastelería en el área de influencia de CIDE. – Técnico en Pastelería
2346183	30	Manual de procedimientos estandarizados para producción de alimentos en el área de influencia de CIDE. – Auxiliar en cocina
2345843	30	Manual de procedimientos estandarizados para producción de alimentos de panadería en el área de influencia de CIDE. – Operario en procesos de panadería

- PROGRAMA SER

Código de ficha o proyecto	Cantidad de aprendices	Nombre del proyecto o Programa de Formación
2720975	31	Emprendedor en producción de derivados cárnicos
2724662	25	Emprendimiento en producción de leches fermentadas
2724646	26	Emprendimiento en producción de leches fermentadas
2724659	25	Emprendimiento en producción de leches fermentadas
2724706	15	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas

Estos materiales son indispensables para el desarrollo de competencias del programa, propiciando la inclusión social y económica de 122 aprendices y la creación de 5 unidades productivas de los programas de formación emprendedor en producción de derivados cárnicos, emprendimiento en producción de leches fermentadas y emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas, impactando directamente la empleabilidad en comunidades rurales vulnerables; garantizando el cumplimiento de los lineamientos del programa y la formación exitosa de los aprendices del área de Agroindustria del programa SENA Emprende Rural (SER) del Centro Industrial y Desarrollo Empresarial de Soacha.

- PROGRAMA DESPLAZADOS – COMPLEMENTARIA

Código de ficha o proyecto	Cantidad de aprendices	Nombre del proyecto o Programa de Formación
2735960	30	Elaboración de chocolatería fina artesanal
2735962	37	Elaboración de tortas y batidos esponjosos
2735988	45	Manipulación higiénica de alimentos
2737574	31	Elaboración de productos de galletería
2710622	42	Cocina básica
2709185	31	Cocina colombiana
2741222	35	Elaboración de productos de galletería
2709205	41	Preparación de postres nacionales
2709206	41	Elaboración de productos panificables hojaldrados

- PROGRAMA ARTICULACIÓN CON LA MEDIA TÉCNICA

Código de ficha o proyecto	Cantidad de aprendices	Nombre del proyecto o Programa de Formación
2725710	18	Técnico Elaboración de productos alimenticios
2725744	27	Técnico Elaboración de productos alimenticios
2725745	23	Técnico Elaboración de productos alimenticios
2726267	25	Técnico Elaboración de productos alimenticios

3. OBJETO DEL CONTRATO:

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DEL ÁREA DE AGROINDUSTRIA DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA POR MONTO AGOTABLE.

Modalidad de monto agotable: Se establece la necesidad de realizar el proceso por monto agotable debido a que se presenta una variabilidad en el ingreso de aprendices a las diferentes fichas y programas y como cada una requiere unos materiales especiales es necesario que las cantidades se ajusten a los requerimientos de cada oferta y a la respuesta por parte de los beneficiarios. El contrato a suscribir se ejecutará bajo la modalidad de Monto agotable y sin formula de reajuste, por lo que: el oferente debe presentar su oferta atendiendo la totalidad de las especificaciones técnicas, presupuesto, garantía y demás requerimientos establecidos en los pliegos definitivos, estudios previos, características técnicas, fichas técnicas, así como cualquier documento dado a conocer a la comunidad mediante publicación en la página web del SECOP.

Plazo de ejecución: el plazo de ejecución del contrato será máximo hasta el 30 de noviembre o hasta agotar la totalidad del presupuesto, lo que ocurra primero.

Presupuesto asignado: El presupuesto asignado para la vigencia 2023 para el área de agroindustria se distribuye a los grupos de la siguiente manera.

GRUPO	MONTO	% PARTICIPACIÓN
TITULADA-923245	28.198.619	26,84%
DESPLAZADOS-923210	50.000.000	47,60%
SER- 923238	18.600.000	17,71%
ARTICULACIÓN-923211	8.250.000	7,85%
TOTAL	**105.048.619**	**100%**

Condiciones de técnicas de entrega de materiales:

- Los elementos deben entregarse debidamente marcados de acuerdo al ítem que corresponde

- El PROPONENTE deberá presentar su oferta por el sistema de precios unitarios, conforme al cual en dicho precio se encuentran comprendidos todos los costos directos e indirectos.
- El contratista deberá tener en cuenta que las entregas son parciales, de acuerdo a las cantidades solicitadas por el supervisor del contrato.
- Los elementos deben ser entregados por el operador en la sede y subsedes del CENTRO INDUSTRIAL Y DE DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA, según previo requerimiento de la entidad.
- Los elementos deben ser entregados en los empaques originales del fabricante.
- Las calidades y cualidades mínimas de los productos se encuentran anexas dentro de las fichas técnicas que hacen parte integral del presente proceso contractual.
- Los proponentes deberán allegar las fichas técnicas de los elementos objeto de suministro.
- Deberá indicar las especificaciones mínimas de los productos ofrecidos.
- Deberá presentar las marcas de los productos ofrecidos que cumplan las calidades y cualidades exigidas.
- Deberá anexar fotografías de los elementos objeto de compra.
- Los alimentos y materias primas que provengan de fábrica deben dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social que 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.
- La recepción de carne y productos cárnicos, leche y productos lácteos comestible se realizará de proveedores que garanticen el adecuado material para el transporte y unidad de frío para mantener los productos con cadena de frio, entre otras exigidas por el artículo 78 de la Resolución 4282 de 2007 y el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.
- Los productos de panadería, galletería y bizcochería no deberán contener Bromato de Potasio, en su proceso de fabricación, solo ni en mezclas como aditivo alimentario, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 1528 de 2002, expedida por el Ministerio del Trabajo y Seguridad Social, que prohibió el uso alimenticio del Bromato de Potasio en el Territorio Nacional.
- Al momento de la entrega se debe presentar ficha técnica de seguridad y rotulación de los productos que así lo establezca el Decreto 1496 de 2018 y normas reglamentarias, de los elementos que aplique.
- Capacitar a sus trabajadores y contratistas vinculados mediante contrato de prestación de servicios o de obra las medidas indicadas a fin de manipular de manera correcta las materias primas y alimentos relacionados a esta actividad Adoptar medidas de protección para evitar la contaminación de los alimentos durante el cargue transporte y descargue de los diferentes productos.
- Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.
- Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y

conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.

3.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Para los ítems solicitados se adjuntan las respectivas fichas técnicas de cada producto para adquisición.

A continuación, se relacionan los materiales correspondientes al área.

Ítem	Código elemento según UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	Titulada	Desplazados	SER	Articulación	Total
1	50151513	ACEITE DE OLIVA	Frasco por 1000 mililitros	3				3
2	50151513	ACEITE VEGETAL DE LA SEMILLA DE GIRASOL	Frasco por 3 litros	2				2
3	50171904	ACEITUNA EN CONSERVA	Conserva de aceituna en lata por 500 GRAMOS	2				2
4	52151903	ACETATO 12 CM X 10 METROS	Rollo por 10 metros	3				3
5	52151903	ACETATO 25 CM X 10 METROS	Rollo por 10 metros	3				3
6	12162201	ÁCIDO ASCÓRBICO	Empaque por 1000 gramos	1	1	1	1	4
7	51191706	ÁCIDO CÍTRICO	Empaque por 1000 gramos	1	1	1		3
8	51241228	ÁCIDO LÁCTICO	Empaque por 1000 gramos			3		3
9	52151633	ACOPLE PARA BOQUILLA MEDIANO	Unidad	4				4
10	60121253	AERÓGRAFO PARA PASTELERÍA	Unidad	2				2
11	50192404	AGAR AGAR	Empaque por 1000 gramos	1				1
12	41104213	AGUA DESTILADA	Galón por 4 litros				3	3
13	50171902	AJO EN POLVO	Empaque por 1000 gramos			1		1
14	50101716	AJONJOLÍ	Empaque por 500 gramos	2	4			6
15	52151611	ALISADOR ACRÍLICO CRISTAL 4 MM 23*7 CM	Unidad	3				3
16	52151621	ALISADOR DE FONDANT	Unidad	3				3
17	52151611	ALISADOR Y PEINE DECORADOR METÁLICO	Unidad	3				3
18	50101716	ALMENDRA CON CASCARA	Empaque por 500 gramos	2	6			8
19	50221303	ALMIDÓN DE YUCA SIN PROCESAR	Empaque por 1000 gramos	5	10			15
20	50202207	AMARETTO	Botella en Vidrio x 750 ml	1	3			4
21	52151633	AMARRES DE SILICONA PARA MANGAS PASTELERAS	empaque x 12 Unidades	2				2
22	12164501	ANTIMOHO	Empaque por 1000 gramos	1			1	2
23	50131702	AREQUIPE DE REPOSTERÍA (MILHOJA)	Empaque por 5 kilogramos	1	3			4
24	52151604	ARO TAMIZADOR HARINA ACERO INOXIDABLE 22 CM	Unidad.	3				3
25	50161509	AZÚCAR MICROPULVERIZADA POR 12,5 KG	Empaque por 12,5 Kilogramos	2				2
26	50161509	AZÚCAR MICROPULVERIZADA POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos		10			10
27	50161509	AZÚCAR MORENA	Empaque por 1000 gramos	1	20			21
28	50161509	AZÚCAR REFINADA BLANCA POR 10 KG	Bulto por 10 Kilogramos	2				2
29	50161509	AZÚCAR REFINADA BLANCA POR 50 KG	Bulto por 50 Kilogramos	1		2		3
30	50161509	AZÚCAR REFINADA BLANCA POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos		30			30

Ítem	Código elemento según UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	Titulada	Desplazados	SER	Articulación	Total
31	50161511	BARRITAS DE CHOCOLATE PARA HORNEAR	Caja por 2 kilogramos de barritas horneables	1				1
32	41111509	BÁSCULA DIGITAL HASTA 30 KG	Unidad	2		5		7
33	52151641	BATIDORA PARA PANADERÍA DE 4.7 LITROS	Unidad	1			1	2
34	12164501	BICARBONATO DE SODIO	Empaque por 1000 gramos	1	4			5
35	52151903	BLONDA DE ICOPOR 17 CM	Paquete de 50 unidades	2				2
36	52151903	BLONDA DE ICOPOR 24.5 CM	Paquete de 50 unidades	2				2
37	50192401	BOCADILLO CONSERVA	Barra por 300 gramos	5	8			13
38	24111503	BOLSA CON CIERRE HERMÉTICO PAQUETE POR 100 UN 10"X13" (25.4CM X 35CM)	Paquete por 100 unidades	2				2
39	52151622	BOMBA SOPLADOR DE AZÚCAR 45 CM	Unidad	2				2
40	52151633	BOQUILLA 11	Unidad	4				4
41	52151633	BOQUILLA 230	Unidad	4				4
42	52151633	BOQUILLA 231	Unidad	4				4
43	52151633	BOQUILLA 829	Unidad	4				4
44	52151633	BOQUILLA 868	Unidad	4				4
45	52151633	BOQUILLA DISPENSADORA DE MASA	Unidad	4				4
46	24122003	BOTELLA DE VIDRIO CON TAPA TOPÓN 750 MILILITROS	Unidad			200		200
47	50202206	BRANDY	Botella en Vidrio x 750ml	1				1
48	52151608	BROCHA DE SILICONA PASTELERÍA	Unidad	4	8			12
49	41121808	BURETA DE VIDRIO GRADUADA CON LLAVE RECTA DE 25 MI	UNIDAD				2	2
50	50202206	CACHAZA	Botella por 750ml	1				1
51	50201706	CAFÉ TOSTADO EN GRANO VARIEDAD ESPECIAL – BOURBON	Paquete por 500 gramos	4				4
52	50121612	CAMARÓN TIGRE CRUDO SIN CABEZA U 31/35	Empaque por 1000 gramos	3				3
53	50171550	CANELA EN POLVO	Empaque por 500 gramos	1				1
54	52151903	CAPACILLO TULIPÁN MARRÓN X200	Paquete de 200 unidades	1				1
55	50112004	CARNE DE RES CORTE MURILLO MOLIDO	Empacado al vacío, presentación de 5 kilogramos	2				2
56	50112004	CARNE DE RES, CORTE LOMO	Empacado al vacío, presentación de 5 kilogramos	2				2
57	50192404	CARRAGENINA	Empaque por 1000 gramos	1				1
58	50402201	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	Empaque por 2 Kilogramos.	1				1
59	50171902	CEBOLLA CABEZONA EN POLVO	Empaque por 1000 gramos			1		1
60	50171902	CEBOLLA PUERRO DESHIDRATADA	Empaque por 1000 gramos			1		1
61	47131605	CEPILLO LIMPIA BOQUILLAS	Unidad	3				3
62	47131605	CEPILLO LIMPIEZA DE COCINA	Unidad	3				3
63	50362527	CEREZAS MARRASQUINO	Frasco en Vidrio x 500 gramos	2	3		1	6
64	50202201	CERVEZA TIPO LAGER PILSNER	Botella por 330 mililitro	6				6
65	50404803	CHAMPIÑONES	Enteros x 1 kilogramo. Unidad	2				2
66	50161511	CHIPS SUCEDÁNEOS SABOR A CHOCOLATE BLANCO	Empaque por 500 gramos de chispas blancas	6				6
67	50161511	CHIPS SUCEDÁNEOS SABOR A CHOCOLATE SEMIAMARGO	Empaque por 500 gramos de chispas	6				6
68	50161511	CHOCOLATE BLANCO TIPO W2 EN FORMATO CALLETS	Bolsa por 2,5 Kilogramos	2				2
69	50161511	CHOCOLATE CON LECHE TIPO 823 EN FORMATO CALLETS	Bolsa por 2,5 Kilogramos	2				2

Ítem	Código elemento según UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	Titulada	Desplazados	SER	Articulación	Total
70	50161511	CHOCOLATE SEMIAMARGO TIPO 811 EN FORMATO CALLETS	Bolsa por 2,5 Kilogramos	2				2
71	50161511	CHOCOLATE AMARGO 52%	Empaque por 1000 gramos	3				3
72	50161511	CHOCOLATE AMARGO 70%	Empaque por 1000 gramos	3				3
73	50325801	CIRUELA PASA DESHUESADA	Empaque por 1000 gramos	4	9			13
74	50101716	CLAVO DE OLOR EN POLVO X 30 GR	Empaque por 30 gramos	3				3
75	47131803	CLORO LIQUIDO INDUSTRIAL AL 12%	Galón de 3.8 litros	3				3
76	51182401	CLORURO DE CALCIO	Empaque por 1000 gramos		6	3		9
77	12161805	CMC (CARBOXÍMETIL CELULOSA)	Empaque por 500 gramos		3			3
78	50161511	COBERTURA CHOCOLATE SUCEDÁNEO PARA MOLDEO	Empaque por 1000 gramos		15		1	16
79	50161511	COBERTURA SABOR A CHOCOLATE BLANCO	Empaque por 1000 gramos		15			15
80	50161511	COBERTURA SABOR A CHOCOLATE CON LECHE	Marqueta de 5 kilogramos	3	2			5
81	50161511	COBERTURA SABOR CHOCOLATE PARA BAÑO Y RECUBRIMIENTO EN LIQUIDO	Cubeta por 4 kilogramos	3				3
82	50327008	COCO RALLADO DESHIDRATADO	Empaque por 1000 gramos	4	3			7
83	50161511	COCOA EN POLVO POR 230 GRAMOS	Empaque por 230 gramos		12			12
84	50161511	COCOA EN POLVO POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	5				5
85	12171504	COLORANTE AERÓGRAFO DE ALIMENTOS	Botella 20 mililitros color seleccionado.	10				10
86	12171504	COLORANTE EN GEL PARA ALIMENTOS	Botella 2 onzas color seleccionado.	10				10
87	12171504	COLORANTE EN POLVO- COLOR DUST	Frasco 1,4 gramos color seleccionado.	8				8
88	12171504	COLORANTE MANTECA DE CACAO O LIPOSOLUBLE X 60 GR	Botella 60 gramos color seleccionado.	10				10
89	50171902	CONDIMENTO PARA BUTIFARRA	Empaque por 1000 gramos			1		1
90	50171902	CONDIMENTO PARA CÁBANO	Empaque por 1000 gramos			1		1
91	50171902	CONDIMENTO PARA CHORIZO	Empaque por 1000 gramos			1		1
92	50171902	CONDIMENTO PARA GÉNOVA	Empaque por 1000 gramos			1		1
93	50171902	CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA	Empaque por 1000 gramos			1	1	2
94	50171902	CONDIMENTO PARA JAMÓN	Empaque por 1000 gramos			1		1
95	50171902	CONDIMENTO PARA LONGANIZA	Empaque por 1000 gramos			1		1
96	50171902	CONDIMENTO SABOR SALCHICHÓN CERVECERO	Empaque por 1000 gramos			1		1
97	52151610	CORTADOR DONUTS 6.5 X 8 CM	Unidad	4				4
98	50131701	CREMA DE LECHE	Empaque por 1000 mililitros.	9				9
99	50202207	CREMA DE WHISKY	Botella por 750ml	1				1
100	50181709	CREMA PARA BATIR BASE	Tetrapack por 4 kilogramos	5				5
101	50181709	CREMA PARA BATIR SABOR NATA	Tetrapack por 4 kilogramos	5				5
102	50181709	CREMA PARA BATIR SABOR VAINILLA AMERICANA	Tetrapack por 4 kilogramos	5				5
103	51171626	CRÉMOR TÁRTARO.	Empaque por 1000 gramos	1				1
104	50161511	PERLAS DE CHOCOLATE CON RELLENO DE GALLETA	Bolsa por 800 gramos.	5				5
105	12352204	CUAJO ENZIMÁTICO	Envase por 1000 mililitros		3	6	2	11
106	52151702	CUCHILLO 10 PULGADAS	Unidad	2		15		17
107	52151702	CUCHILLO 3 PULGADAS	Unidad	6				6
108	52151702	CUCHILLO 5 PULGADAS	Unidad	4		15		19
109	52151702	CUCHILLO 8 PULGADAS	Unidad	2		15		17
110	12352207	CULTIVO LÁCTICO PARA KUMIS	Sobre		3			3

Ítem	Código elemento según UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	Titulada	Desplazados	SER	Articulación	Total
111	12352207	CULTIVO LÁCTICO PARA YOGURT	Sobre		3			3
112	47131833	DESINFECTANTE DE AMONIO CUATERNARIO	Galón de 4 litros	3				3
113	47131833	DESINFECTANTE PARA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	Galón de 4 litros				1	1
114	47131821	DETERGENTE DESENGRASANTE	Envase por Galón. 3,7 litros	6			10	16
115	47131701	DISPENSADOR TOALLA DE MANOS PRECORTADA FLUJO CENTRAL	Unidad	2				2
116	50131702	DULCE CON LECHE REPOSTERÍA (ROSCÓN)	Empaque por 5 kilogramos	1	3			4
117	50361601	DURAZNOS EN CONSERVA	Lata de 820 gramos.	4	8			12
118	52151903	EMPAQUE PARA PONQUÉS BURBUJA REDONDA 15 CM	Paquete de 20 unidades	5				5
119	52151903	EMPAQUE PARA PONQUÉS BURBUJA REDONDA 22 CM	Paquete de 20 unidades	5				5
120	24122003	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA ROSCA METAL 250 MILILITROS	Unidad		50	400		450
121	24122003	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA ROSCA METAL 500 MILILITROS	Unidad		50	400		450
122	24121807	ENVASE PLÁSTICO CON TAPA 1 LITRO	Unidad			300	100	400
123	24121807	ENVASE PLÁSTICO CON TAPA 2 LITROS	Unidad			300		300
124	48102009	LIMPIADORA A VAPOR TANQUE DE 1 LITRO	Unidad	1				1
125	12164502	ESENCIA DE CANELA	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1				1
126	12164502	ESENCIA DE COCO	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1				1
127	12164502	ESENCIA DE SABOR A HINOJO	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1				1
128	12164502	ESENCIA DE SABOR A MANTEQUILLA	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1			1	2
129	12164502	ESENCIA DE SABOR A NARANJA	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1				1
130	12164502	ESENCIA DE SABOR A PONQUÉ	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1				1
131	12164502	ESENCIA DE SABOR A VAINILLA CARAMELO	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1				1
132	12164502	ESENCIA SABOR A AREQUIPE	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1				1
133	12164502	ESENCIA SABOR A VINO	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1				1
134	50171550	ESENCIA SABOR VAINILLA	Frasco X500ml. Unidad	1	4		1	6
135	12164502	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS FRESA	Frasco 500ml	1				1
136	12164502	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS GUANÁBANA	Frasco 500ml	1				1
137	12164502	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS MELOCOTÓN	Frasco 500ml	1				1
138	12164502	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS MORA	Frasco 500 ml	1				1
139	52151611	ESPÁTULA CHOCOLATERÍA 29CM	Unidad	4				4
140	52151633	ESPÁTULA EN SILICONA PARA USO EN CHOCOLATERÍA Y PASTELERÍA	Unidad	4	6			10
141	47131603	ESPONJILLA ABRASIVA ROLLO VERDE INST 10 CM X 5 MT	Rollo de 5 metros	6				6
142	43212108	ETIQUETAS TÉRMICAS ADHESIVAS PARA IMPRESORA PORTÁTIL 80MM	2 Rollos por 200 etiquetas cada uno	2				2

Ítem	Código elemento según UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	Titulada	Desplazados	SER	Articulación	Total
143	52151611	EXTRUSORA DE FONDANT CON 20 PUNTAS	Unidad	3				3
144	50221303	FÉCULA DE MAÍZ POR 500 GR	Empaque por 500 gramos		10			10
145	50221303	FÉCULA DE MAÍZ POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	4				4
146	12171509	FENOLFTALEÍNA GRADO ANALÍTICO AL 1%	Envase por 1000 mililitros				1	1
147	52151632	FILTRO EMBUDO DE SEPARACIÓN PARA LECHE	Unidad			3		3
148	50306701	FRESAS FRESCAS	Empaque por 1000 gramos	4				4
149	50192401	FRUTA CONFITADA	Empaque por 1000 gramos	1	5			6
150	50192401	FRUTA CRISTALIZADA COLOR CLARO TRANSPARENTE	Empaque por 1000 gramos	1	5			6
151	50192404	GELATINA SIN SABOR	Bolsa plástica de 500 gramos	8	15		1	24
152	50192404	GELATINA SIN SABOR TIPO G	Empaque por 1000 gramos		6	2		8
153	50161511	GLASEADO DE CHOCOLATE PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Empaque por 1000 gramos	4				4
154	50192401	GLASEADO DE FRESA PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	4				4
155	50192401	GLASEADO DE FRUTOS AMARILLOS PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	4				4
156	50192401	GLASEADO DE FRUTOS ROJOS PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	4				4
157	50192401	GLASEADO DE MELOCOTÓN PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	4				4
158	50192401	GLASEADO DE MORA PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	4				4
159	50192401	GLASEADO DE MORA EN TROZOS PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	4				4
160	50192401	GLASEADO NEUTRO PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	4				4
161	51171608	GLICERINA DE GRADO ALIMENTARIO	Botella por 1200 gramos	2				2
162	50192404	GLUCOSA PARA PASTELERÍA POR 5 KG	Empaque por 5 kilogramos	1				1
163	50192404	GLUCOSA PARA PASTELERÍA POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos				2	2
164	42131611	GORRO O COFIA BLANCA DESECHABLE.	Paquete x 100 unidades.	5		10	3	18
165	12171504	GRAGEAS PEQUEÑAS DE COLORES 500 GRAMOS	Empaque por 500 gramos	2				2
166	41111502	GRAMERA O BALANZA DE ANÁLISIS HASTA 500 GRAMOS.	Unidad.	4		5		9
167	42132205	GUANTES DE NITRILO	Caja x 50 pares.	8		15		23
168	50101716	HARINA DE ALMENDRA SIN CASCARA	Empaque por 1000 gramos	4				4
169	50221301	HARINA DE MAÍZ	Bolsa x 500 gramos		15			15
170	50221301	HARINA DE TRIGO PARA REPOSTERÍA “0000”	Bulto por 50 kilogramos	1	1			2
171	50221301	HARINA DE TRIGO POR BULTO	Bulto por 50 kilogramos	1				1

Ítem	Código elemento según UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	Titulada	Desplazados	SER	Articulación	Total
172	50221301	HARINA DE TRIGO POR KILOGRAMO	Empaque plástico x 1000 gr Unidad		20			20
173	12352316	HIDRÓXIDO DE SODIO AL 0.1 NORMAL	Envase por 1000 mililitros				1	1
174	11151507	HILO PARA AMARRE C10- CONO X 130 GRAMOS (650 MTS)	Cono por 650 metros			1		1
175	11101616	HOJAS DE ORO COMESTIBLE X 10 UNIDADES	Empaque por 10 unidades	1				1
176	11101616	HOJAS DE PLATA COMESTIBLE X 10 UNIDADES	Empaque por 10 unidades	1				1
177	50131612	HUEVO AA BANDEJAS X 30 UND	Huevos AA bandejas por 30 unidades	20				20
178	50131612	HUEVO AAA BANDEJAS X 30 UND	Huevos AAA bandejas por 30 unidades	10				10
179	12164502	HUMO LIQUIDO	Botella por 1000 mililitros			1		1
180	43212108	IMPRESORA TÉRMICA BLUETOOTH RECARGABLE DE 80MM	Unidad	1				1
181	50192404	ISOMALT GRANULAR PARA PASTELERÍA	Empaque por 1000 gramos	4				4
182	53131627	JABÓN ANTIBACTERIAL PARA MANOS SIN OLOR	Envase por 1000 mililitros	6			1	7
183	47131833	JABÓN LIQUIDO INDUSTRIAL	Galón x 4 litros	5		15		20
184	50112023	JAMÓN TAJADO	Empaque por 900 gramos	3				3
185	52151633	JUEGO DE ACOPLADOR PARA DOS BOQUILLAS	Unidad	3				3
186	52151633	JUEGO DE BOQUILLAS X 55 PIEZAS	Unidad-Juego de boquillas x 55 pcs	3				3
187	52151633	KIT ACOPLE PARA BOQUILLA MEZCLADOR DE 3 COLORES	Unidad	3				3
188	47132102	KIT ASEO FULLER ESCOBA + RECOGEDOR + TRAPERO + RACK DE ALMACENAMIENTO	kit escoba + recogedor + trapero + rack de almacenamiento	3				3
189	24111503	KIT DE BOLSA BASURA 70X90CM 3 ROLLOS DE 20 UNIDADES COLORES BLANCO VERDE Y NEGRO	3 rollos de 20 unidades en colores blanco verde y negro.	3				3
190	41121803	KIT DE VASOS PRECIPITADOS BEAKER EN PLÁSTICO (1000, 500, 250, 100 Y 50 ML)	Unidad (Kit 1000, 500, 250, 100 y 50 ml)				1	1
191	41115603	KIT PARA TITULACIÓN DE ACIDEZ	Kit que comprende: Bureta, Vaso de precipitado, NaOH, Fenolftaleína.			3		3
192	50303901	KIWI	Empaque por 500 gramos	3				3
193	50121612	LANGOSTINOS U12	Empaque al Vacío por 1000 gramos	3				3
194	50131702	LECHE CONDENSADA	Empaque con taparosca por 600 gramos	8			2	10
195	50131704	LECHE EN POLVO	Empaque por 900 gramos	4	10			14
196	50131702	LECHE EVAPORADA EN LATA	Lata por 375ml	3				3
197	50131702	LECHE LÍQUIDA LARGA VIDA	Bolsa 1100ml X 6 unidades	6				6
198	50404603	LECHUGA CRESPA	1 unidad Empaque por unidad de lechuga.	1				1
199	50181709	LEVADURA ACTIVA SECA X 500 G	Empaque por 500 gramos	3				3
200	50181709	LEVADURA ACTIVA SECA X 80 G	Empaque por 80 gramos		15			15
201	52141524	LICUADORA DE INMERSIÓN VELOCIDAD VARIABLE	Unidad	2				2
202	50304205	LIMÓN TAHITÍ	Bolsa por 1000 gramos	3				3

Ítem	Código elemento según UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	Titulada	Desplazados	SER	Articulación	Total
203	52121602	LIMPIÓN INDUSTRIAL ROLLO HOJA SENCILLA PRECORT NATURAL 400MT 22,3 X 33CM	Rollo por 400 metros	8				8
204	24111511	MALLA ELÁSTICA PARA CARNE	Malla por 25 metros			1		1
205	52151633	MANGA PASTELERA REUTILIZABLE DE 14" (35 CM)	Unidad	6				6
206	52151633	MANGA PASTELERA REUTILIZABLE FABRICADA EN POLIÉSTER DE 35.5CM DE LARGO	Unidad	6				6
207	52151633	MANGAS DESECHABLES PARA PASTELERÍA DE 30,4 CM	Caja x 100 Unidades	3	6			9
208	52151633	MANGAS DESECHABLES PARA PASTELERÍA DE 45,7 CM	Caja x 100 Unidades	3				3
209	50304524	MANGO VARIEDAD TOMMY ATKINS	Bolsa de polipropileno por 1000 gramos	3				3
210	50425301	MANÍ TOSTADO SIN SAL	Empaque por 1000 gramos	4				4
211	50131701	MANTEQUILLA 100% CONTENIDO GRASO LÁCTEO	Empaque x 1000 gramos	9	15		4	28
212	50301535	MANZANA ROJA GRANNY	Empaque por 1000 gramos	3				3
213	50301535	MANZANA VERDE GRANNY SMITH	Bolsa por 1000 gramos	3				3
214	50305201	MARACUYÁ	Empaque por 1000 gramos	3				3
215	50151514	MARGARINA ESPECIAL H - COLOR BLANCO, OLOR NEUTRO E INSABORO	Caja por 15 kilogramos	1				1
216	50151514	MARGARINA INDUSTRIAL	Empaque por 1000 gramos				1	1
217	50151514	MARGARINA INDUSTRIAL PARA HOJALDRE POR 15 KG	Caja por 15 kilogramos	2				2
218	50151514	MARGARINA INDUSTRIAL PARA HOJALDRE POR 500 GRAMOS	Empaque por 500 gramos		30			30
219	50151514	MARGARINA INDUSTRIAL PARA REPOSTERÍA	Caja por 15 kilogramos	1	3			4
220	50151514	MARGARINA MULTIPROPÓSITO	Caja por 15 kilogramos		3			3
221	50403201	MAZORCA	Empaque por 1000 gramos	2				2
222	50181709	MEJORADOR COMPLETO PARA TODO TIPO DE PAN	Empaque por 1000 gramos	2				2
223	50181709	MERENGUE EN POLVO ALTO VOLUMEN	Empaque por 2 kilogramos	3				3
224	50192401	MERMELADA	Empaque por 1000 gramos	2				2
225	48102009	MESA DE PATAS PLEGABLES PARA BANQUETES 60X180 CM	Unidad	4				4
226	52141524	HORNO MICROONDAS CON DORADOR CON ESMALTE CERÁMICO, 23 LITROS	Unidad	1				1
227	50192403	MIEL DE ABEJAS	Botellas por 500 mililitros	3				3
228	50192401	MIROIR GEL NEUTRO PARA DECORACIÓN TIPO ESPEJO	Empaque por 5 kilogramos	1				1
229	52151907	MOLDE PARA PIE CON TAPA 10 CMS DE DIÁMETRO X 2.5 CMS DE ALTO	Unidad	10				10
230	52151907	MOLDE PARA PIE CON TAPA 25 X 3.5 CM X UND	Unidad	10				10
231	48101802	MOLDE PARA QUESO	Unidad			6		6
232	52151907	MOLDE PONQUÉ CIRCULAR DE 1/2 LB ALUMINIO GRUESO	Unidad	10				10
233	52151907	MOLDE PONQUÉ REDONDO 1/4 LB ALUMINIO GRUESO	Unidad	10				10
234	52151633	MOLDE SILICONA PARA PASTEL ROLLO	Unidad	6				6
235	50302003	MORA	bolsa por 1000 gramos	3				3
236	50305002	NARANJAS NAVEL Y NAVELINA	Empaque por 1000 gramos	3				3

Ítem	Código elemento según UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	Titulada	Desplazados	SER	Articulación	Total
237	50101716	NUEZ DE BRASIL POR 500 GR	Empaque plástico x 500 gr Unidad		10			10
238	50101716	NUEZ DE BRASIL POR KILOGRAMO	Empaque plástico x 1000 gr Unidad	4				4
239	50405704	PAPA SABANERA	Empaque X 2 kilogramos		6			6
240	48102108	PAPEL ALUMINIO	Rollo de 300 metros	2	10			12
241	50171831	PASTA DE AL 100 % DE TOMATE	Empaque plástico con taparosca por 1000 gramos	3				3
242	51171712	PECTINA RÁPIDA.	Empaque por 1000 gramos	1	3	1	1	6
243	52151611	PEINE DECORADOR METÁLICO TRIANGULAR	Unidad	4				4
244	50305406	PERA COMICE	Empaque por 1000 gramos	3				3
245	52151631	PICADORA Y EMBUTIDORA MANUAL	Unidad			1		1
246	50405612	PIMENTÓN	Empaque por 2 kilogramos	1				1
247	50171902	PIMIENTO ROJO EN POLVO – PAPRICA	Empaque por 1000 gramos			1		1
248	41122413	PINZA PARA BURETA	UNIDAD				2	2
249	50365602	PIÑA EN ALMÍBAR LATA	Lata por 565 Gramos	4				4
250	50305602	PIÑA GOLDEN	Unidad por 1000 gramos	3				3
251	41104812	PIPETA DE 10 ML	UNIDAD				3	3
252	50181709	POLVO DE HORNEAR X 500 G	Empaque por 500 gramos	1				1
253	50181709	POLVO DE HORNEAR X 80 G	Empaque por 80 gramos		20			20
254	41121808	PROBETA PLÁSTICA DE 50 ML	UNIDAD				2	2
255	12352202	PROTEÍNA AISLADA DE SOYA	Empaque por 1000 gramos			5		5
256	50131801	QUESO CAMPESINO TIPO CRIOLLO	Bloque por 1000 gramos	4				4
257	50131801	QUESO COSTEÑO	Bloque por 1000 gramos	10				10
258	50131701	QUESO CREMA	Envase plástico X 380 gramos unidad	8				8
259	50131801	QUESO DOBLE CREMA	Bloque por 2.5 kilogramos	2				2
260	50131801	QUESO MOZZARELLA TAJADO	Empaque al vacío de queso tajado con separadores por 1000 gramos	4				4
261	50131801	QUESO PARMESANO MOLIDO	Empaque plástico resellable x 1000 gramos.	6				6
262	50131801	QUESO RICOTTA	Envase plástico X 300 Gramos	3				3
263	41115313	REFRACTÓMETRO.	Unidad.	1				1
264	52151614	REJILLA PARA ENFRIAMIENTO 40 X 25 CM	Unidad	4				4
265	52151611	RODAJA METÁLICA EXPANDIBLE 5 CUCHILLAS LISAS + 5 CUCHILLAS RIZADAS	Unidad	2				2
266	52151611	RODAJA MÚLTIPLE 7 CUCHILLAS	Unidad	1				1
267	52151611	RODAJA RIZADA PEQUEÑA 2.5"	Unidad	4				4
268	52151621	RODILLO ARANDELAS PARA FONDANT	Unidad	2				2
269	52151601	RODILLO FONDANT 20" CON NIVELES	Unidad	4				4
270	52151601	RODILLO TEXTURIZADO DIVERSO PARA FONDANT	Unidad	4				4
271	47131501	ROLLOS TOALLAS PARA COCINA LAVABLES	Rollo por 88 paños de medida 42,2X27,6 cada paño Color Blanco rollo Jumbo.	9	15			24
272	48102100	ROLLOS VINIPEL X 300 MTRS	Rollo por 300 metros	4	15			19

REGIONAL CUNDINAMARCA
CENTRO INDUSTRIAL Y DE DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA

Ítem	Código elemento según UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	Titulada	Desplazados	SER	Articulación	Total
273	12164501	SAL CURANTE – SAL NITRO	Empaque por 1000 gramos			1		1
274	50171551	SAL MARINA	Bolsa por 800 gramos	3				3
275	50171551	SAL REFINADA	Bolsa por 500 gramos	8	20			28
276	50192113	SALMON AHUMADO EN FILETES	empacado al vacío, por 200 gramos	3				3
277	50161512	SALSA DE CARAMELO	Botella por 623 ml	1				1
278	50161511	SALSA DE CHOCOLATE	Botella plástica por 680 gramos	1				1
279	50171830	SALSA DE MOSTAZA	Empaque plástico con taparosca por 1000 gramos	1				1
280	50171830	SALSA DE TOMATE	Envase plástico por 1000 gramos	2				2
281	50101716	SEMILLA DE AMAPOLA X 1 KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1				1
282	52151621	SET DE MOLDEADORES PARA FONDANT METÁLICOS	Unidad	4				4
283	41122413	SOPORTE PARA BURETA	UNIDAD				1	1
284	52151606	TABLA PARA CORTAR O PICAR	Unidad	3		10	1	14
285	42131606	TAPABOCAS DESECHABLE.	Caja x 50 unidades.	6		15	3	24
286	52151633	TAPETE DE SILICONA PARA MACARONS 42 X 29.5 CM	Unidad	6				6
287	41112213	TERMÓMETRO DE PUNZÓN	Unidad	4		5		9
288	41112213	TERMÓMETRO LÁSER DIGITAL DE INFRARROJOS	Unidad	2				2
289	41112213	TERMÓMETRO PARA CARAMELO	Unidad	3				3
290	27111533	TIJERA PARA COCINA	Unidad	3				3
291	52121602	TOALLA DE MANOS FLUJO CENTRAL PRECORTADAS NATURAL HOJA DOBLE ROLLO X 100 M	Paca por 2 Rollos de 100 metros	20				20
292	50112009	TOCINETA DE CERDO AHUMADA	Empaque al vacío por 400 gramos	6				6
293	50406507	TOMATE CHONTO	Empaque por 5 kilogramos	2				2
294	50111519	TRIPA ARTIFICIAL COREA PARA EMBUTIDOS CALIBRE 20	Tubo por 25 metros.			2		2
295	50111519	TRIPA ARTIFICIAL COREA PARA EMBUTIDOS CALIBRE 26	Tubo por 25 metros.			2		2
296	50111519	TRIPA ARTIFICIAL COREA PARA SALCHICHÓN	Correa por 25 metros			2		2
297	50111519	TRIPA NATURAL DE CERDO PARA EMBUTIDOS	Madeja por 90 metros			1		1
298	50111519	TRIPA NATURAL DE CORDERO PARA EMBUTIDOS	Madeja por 90 metros			1		1
299	50171902	TRIPOLIFOSFATO DE SODIO PARA CÁRNICOS	Empaque por 1000 gramos			1		1
300	52151611	UTENSILIOS PARA INMERSIÓN Y BAÑO EN CHOCOLATE	Unidad	4				4
301	50303501	UVA PASA CALIFORNIANA ROJA SIN SEMILLA SIN AZÚCAR AÑADIDO	Empaque por 1,13 Kilogramos	2				2
302	50303501	UVAS PASAS	Empaque por 1000 gramos		20			20
303	50171707	VINAGRE BLANCO	Botella por 1000 mililitros.	3	5		15	23
			TOTAL	820	589	1787	171	3367

Se suscribe en el Municipio de Soacha, Cundinamarca a los 05 días, del mes de abril de 2023.

JAIRO ALBERTO RIVERA MURILLO
Coordinador Académico de Formación Complementaria

WILSON CESAR CANTOR CUERVO
Coordinador Académico de Formación Titulada

JUAN CARLOS BARACALDO SANTOS
Coordinador Académico de Formación Articulación con la Media-SER

Proyectó: JAIRO RESTREPO JAIRO RESTREPO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	1
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50151513**
Nombre Comercial del Producto	**ACEITE DE OLIVA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 258 aceite de Color Verde esmeralda, aunque puede ir de claro a medio. Textura delicada al paladar Olor característico a fruta Elevado punto de humo (sobre 250 ° C)
Requisitos Específicos	la composición del aceite no debe superar el límite de metales pesados en este producto CARBARILO 25.0 FENTION 1.0, KRESOXIM-METILO 0.7, METIDATION 2.0 establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. al momento de la entrega el producto debe tener por lo menos el 75% de su vida útil.
Empaque y rotulado	Debe envasarse en un recipiente inerte que no altere la calidad del producto, y que asegure su conservación y calidad en el transporte y almacenamiento.
Unidad de medida	Frasco por 1000 mililitros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	2
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50151513**
Nombre Comercial del Producto	**ACEITE VEGETAL DE LA SEMILLA DE GIRASOL**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 264 Esta norma establece los requisitos que deben cumplir los aceites de girasol (proveniente de las diferentes variedades de semilla) refinado, blanqueado y desodorizado (RBD). Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Ácidos grasos libres (como ácido oleico) %: 0,1 máximo. Impurezas insolubles, en % 0,05 máximo. PERMETRIN 1.0, PROCIMIDONA 0.5, PROCLORAZ 1.0
Empaque y rotulado	El aceite vegetal comestible debe ser en envase plástico (PET) con tapa rosca plástica, el cierre de la tapa debe ir reforzado para garantizar que el producto se conserve dentro de su empaque primario durante el transporte y almacenamiento. Los rótulos deberán ser de papel o de cualquier otro material que pueda ser adherido a los envases o de impresión permanente sobre los mismos. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas
Unidad de medida	Frasco por 3 litros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	3
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50171904**
Nombre Comercial del Producto	**ACEITUNA EN CONSERVA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 4842:2010, establece los requisitos para las aceitunas provenientes del fruto de olivo cultivado (olea europea l.) y que son consumidas como aceituna de mesa.
Requisitos Específicos	En la elaboración de las aceitunas de mesa se autoriza el empleo de los siguientes productos, que deberán cumplir los requisitos que les exijan sus reglamentaciones específicas, si las hubiere: - Agua, sal (cloruro de sodio), vinagre, aceite de oliva y azucares alimenticios. Almacenamiento en salmuera, lata o frasco de vidrio
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la Norma de calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Conserva de aceituna en lata por 500 GRAMOS

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	4
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151903**
Nombre Comercial del Producto	**ACETATO 12 CM X 10 METROS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1359 plásticos. espumas rígidas de poliestireno expandido. especificaciones.
Requisitos Específicos	Tira de acetato de 120 mm, tira de acetato usada para cubrir el contorno postres y tortas, facilitando el desmolde del postre y durante la refrigeración o congelación evitar que se deshidraten los bordes. Medida tira de acetato: Medida tira de acetato: 12 cm de ancho x 10 metros
Empaque y rotulado	Deberá ser empacado para proporcionarle protección adecuada durante la manipulación y transporte, deberá estar libre de contaminantes nocivos para el papel de aluminio
Unidad de medida	Rollo por 10 metros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	5
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151903**
Nombre Comercial del Producto	**ACETATO 25 CM X 10 METROS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1359 plásticos. espumas rígidas de poliestireno expandido. especificaciones.
Requisitos Específicos	Tira de acetato de 250 mm, tira de acetato usada para cubrir el contorno postres y tortas, facilitando el desmolde del postre y durante la refrigeración o congelación evitar que se deshidraten los bordes. Medida tira de acetato: 25 cm de ancho x 10 metros
Empaque y rotulado	Deberá ser empacado para proporcionarle protección adecuada durante la manipulación y transporte, deberá estar libre de contaminantes nocivos para el papel de aluminio
Unidad de medida	Rollo por 10 metros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	6
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12162201**
Nombre Comercial del Producto	**ÁCIDO ASCÓRBICO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Debe cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto 677 de 1995 y las normas que lo modifiquen, adicionen ,NTC 1979
Requisitos Específicos	El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al interior del país. El registro sanitario debe estar vigente, tanto al momento de la negociación, como al momento de la entrega del producto. El producto debe cumplir con todas las especificaciones establecidas en su registro sanitario. Con la entrega del producto debe anexase certificación de Norma de calidad del lote. Salvo disposición contraria por parte del comprador, al momento de la entrega el producto debe tener por lo menos el 75% de su vida útil.
Empaque y rotulado	Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la Norma de calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además debe contener en el empaque rotulado como mínimo: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, número de lote y fecha de fabricación.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	7
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**51191706**
Nombre Comercial del Producto	**ÁCIDO CÍTRICO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Debe cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto 677 de 1995 y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen, NTC 1979:1984
Requisitos Específicos	El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al interior del país. El registro sanitario debe estar vigente, tanto al momento de la negociación, como al momento de la entrega del producto. El producto debe cumplir con todas las especificaciones establecidas en su registro sanitario.
Empaque y rotulado	Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la Norma de calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además debe contener en el empaque rotulado como mínimo: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, número de lote y fecha de fabricación.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	8
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**51241228**
Nombre Comercial del Producto	**ÁCIDO LÁCTICO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1417 - El producto debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	El ácido láctico tiene un amplio rango de aplicaciones en la industria alimenticia, química, farmacéutica, química y cosmética, entre otras. Recientemente se ha acelerado la investigación en L (+) y D (-), ácido láctico, por vía biotecnológica, debido a su posibilidad de transformación en poli-láctico biodegradable (PLA). Los esfuerzos en la investigación del ácido láctico, están enfocados a disminuir los costes de producción a través de nuevos sustratos, nuevas tecnologías de fermentación y separación, y nuevos microorganismos capaces de alcanzar altas concentraciones de ácido láctico, altos rendimientos y altas productividades. Concentración del 85% de ácido láctico de grado alimenticio. Líquido viscoso, incoloro o amarillento, inodoro e higroscópico.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	9
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151633**
Nombre Comercial del Producto	**ACOPLE PARA BOQUILLA MEDIANO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Acople para boquilla mediano
Empaque y rotulado	Tamaño: 2.5 x 1.75 in (6.4 x 4.4 cm). material: plástico. Acople para boquilla mediano. El elemento debe ser entregado en buen estado físico y de funcionamiento, en su empaque original
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	10
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**60121253**
Nombre Comercial del Producto	**AERÓGRAFO PARA PASTELERÍA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 3715 esta norma trata sobre la seguridad de los artefactos de cocina eléctricos para uso domésticos y similares, cuya tensión nominal no sea superior a 250v.
Requisitos Específicos	Aerógrafo para pastelería diseñado especialmente para su uso en repostería con 5 velocidades; optimiza el rendimiento de los colorantes. Incluye: -Compresor -Manguera -Adaptador 12V -Pistola. Presión máxima: 25 psi
Empaque y rotulado	La licuadora de inmersión y los accesorios mencionados anteriormente se empacan en una caja de cartón con materiales de protección para garantizar que lleguen en perfecto estado. Se verificara el contenido del paquete y funcionamiento para constatar el recibido todos los componentes mencionados anteriormente.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	11
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50192404**
Nombre Comercial del Producto	**AGAR AGAR**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1629 - Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	En su elaboración se debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. La gelatina debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social
Empaque y rotulado	El producto se empacará en recipientes suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque empleado para su comercialización durante el almacenamiento debe garantizar la conservación de sus características sensoriales, físicas químicas y microbiológicas de un producto apto para el consumo. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	12
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**41104213**
Nombre Comercial del Producto	**AGUA DESTILADA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 3525 establece los requisitos que debe cumplir el agua envasada destinada al consumo directo y los métodos de ensayo para su evaluación
Requisitos Específicos	Líquido incoloro, sin olor, insípido. Gravedad Específica (Agua=1): 1.000 Punto de Ebullición (ºC): 100 Punto de Fusión (ºC): 0 Densidad Relativa del Vapor (Aire=1): N. R. Presión de Vapor (mm Hg): 760 / 100°C Viscosidad (cp): 1.002 / 120°C pH: 5.0 – 7.0 Solubilidad: Soluble en sustancias polares.
Empaque y rotulado	El rótulo debe indicar como mínimo: nombre del producto, marca comercial, nombre. Del productor, contenido neto en unidades del Sistema Internacional, concentración, vía de obtención, número de lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, país de origen, pictogramas de seguridad, frases de riesgo y frases. de seguridad, según corresponda. El envase/empaque debe estar construido en. un material inerte, inocuo y resistente, que garantice la conservación del producto, sin alterar sus características durante el almacenamiento, transporte y expendio. El almacenamiento se debe hacer separadamente de sustancias incompatibles
Unidad de medida	Galón por 4 litros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	13
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50171902**
Nombre Comercial del Producto	**AJO EN POLVO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1417 - El producto debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Producido a partir de ajo (Allium sativum L.) seleccionado, pelado, cortado y deshidratado. Poner 20 g de producto en 200 ml. de agua fría, y dejar reposar 10 minutos. Color: Blanco amarillento Olor: Típico, sin olor a “pasado” Sabor: Típico a ajo Materias extrañas. Libre en la medida que lo permiten los medios técnicos existentes hoy en día.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	14
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50101716**
Nombre Comercial del Producto	**AJONJOLÍ**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 4423 Esta norma establece los requisitos y los ensayos a los cuales deben ser sometidas las especias, condimentos vegetales y sus productos.
Requisitos Específicos	El ajonjolí debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 7%; máximo Cenizas (%) m/m: 7%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 1% máximo El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura
Empaque y rotulado	El empaque utilizado para la acelga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto
Unidad de medida	Empaque por 500 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	15
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151611**
Nombre Comercial del Producto	**ALISADOR ACRÍLICO CRISTAL 4MM 23*7 CM**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Material: Acrílico Medidas: 23 cm de largo x 7cm x 0.4 alto ancho, herramienta para dar terminados en la decoración en pastelería. Cuenta con un borde recto y uno semi-curvo. El material no debe reaccionar con los alimentos ni transferir sabor, olor o color a ellos. El material debe resistir la corrosión y el deterioro causado por la acción de los ácidos y otros componentes presentes en los alimentos El material debe ser fácil de limpiar y desinfectar, para evitar la proliferación de bacterias y otros microorganismos que puedan contaminar los alimentos. El material debe soportar altas temperaturas sin sufrir deformaciones ni liberar sustancias dañinas para la salud. El material no debe ser poroso, para evitar la acumulación de residuos y la proliferación de bacterias y otros microorganismos
Empaque y rotulado	El empaque debe ser resistente y duradero para evitar rasgaduras o roturas durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe ser claro y permitir ver el producto para que se pueda inspeccionar el utensilio en la recepción. El empaque debe incluir información sobre el tipo de material del utensilio, las medidas, el número de piezas incluidas y cualquier otro detalle relevante.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	16
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151621**
Nombre Comercial del Producto	**ALISADOR DE FONDANT**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Herramienta para alisar fondant, diseñada para darle un acabado liso en la superficie, como esquinas y la parte superior de tu cubierta. El borde de la base suavemente redondeada para que no marque la superficie fondant. La parte posterior cuadrada crea un ángulo limpio entre los lados y la base de la torta. El producto debe ser de marca reconocida para asegurar su calidad y terminados. El material no debe reaccionar con los alimentos ni transferir sabor, olor o color a ellos. El material debe resistir la corrosión y el deterioro causado por la acción de los ácidos y otros componentes presentes en los alimentos El material debe ser fácil de limpiar y desinfectar, para evitar la proliferación de bacterias y otros microorganismos que puedan contaminar los alimentos. El material debe soportar altas temperaturas sin sufrir deformaciones ni liberar sustancias dañinas para la salud. El material no debe ser poroso, para evitar la acumulación de residuos y la proliferación de bacterias y otros microorganismos
Empaque y rotulado	El empaque debe ser resistente y duradero para evitar rasgaduras o roturas durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe ser claro y permitir ver el producto para que se pueda inspeccionar el utensilio en la recepción. El empaque debe incluir información sobre el tipo de material del utensilio, las medidas, el número de piezas incluidas y cualquier otro detalle relevante.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	17
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151611**
Nombre Comercial del Producto	**ALISADOR Y PEINE DECORADOR METÁLICO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Alisador y peine decorador de aluminio, herramienta para dar terminados en la decoración en pastelería. Cuenta con una superficie lisa, y otras tres superficies con diferentes diseños como cuadrados semicírculos y triángulos. El material no debe reaccionar con los alimentos ni transferir sabor, olor o color a ellos. El material debe resistir la corrosión y el deterioro causado por la acción de los ácidos y otros componentes presentes en los alimentos El material debe ser fácil de limpiar y desinfectar, para evitar la proliferación de bacterias y otros microorganismos que puedan contaminar los alimentos. El material debe soportar altas temperaturas sin sufrir deformaciones ni liberar sustancias dañinas para la salud. El material no debe ser poroso, para evitar la acumulación de residuos y la proliferación de bacterias y otros microorganismos
Empaque y rotulado	El empaque debe ser resistente y duradero para evitar rasgaduras o roturas durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe ser claro y permitir ver el producto para que se pueda inspeccionar el utensilio en la recepción. El empaque debe incluir información sobre el tipo de material del utensilio, las medidas, el número de piezas incluidas y cualquier otro detalle relevante.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	18
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50101716**
Nombre Comercial del Producto	**ALMENDRA CON CASCARA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1291 Esta norma establece la terminología, los requisitos y los sistemas de clasificación de las frutas y hortalizas destinadas a ser consumidas en estado fresco.
Requisitos Específicos	Cada almendra común está compuesta por un: Carbohidratos: 2,3% mínimo Celulosa:15,2% máximo Proteína: 18,7 mínimo Grasas: 58,1% de (grasa saturada 0,4; grasa mono saturada 0,32; grasa polinsaturada 0,42) máximo Humedad: 5% máximo
Empaque y rotulado	El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El producto debe ser envasado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y Norma de calidad durante el almacenamiento, transporte. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Empaque por 500 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	19
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50221303**
Nombre Comercial del Producto	**ALMIDÓN DE YUCA SIN PROCESAR**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6066 Establece los requisitos y los ensayos que debe cumplir el almidón nativo de yuca (manihot esculenta crantz) destinado para procesamiento ulterior en la alimentación humana.
Requisitos Específicos	Los almidones de yuca deben estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo.
Empaque y rotulado	Empaque en bolsa individual que lo mantenga inerte libre de humedad y de todo tipo de contaminación, asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, el rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	20
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50202207**
Nombre Comercial del Producto	**AMARETTO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Cumplir con los requisitos establecidos en: Decreto 3192 de 1983 del Ministerio de Salud. Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a fábricas de alcohol y bebidas alcohólicas, elaboración, hidratación envase, distribución, exportación, importación y venta de estos productos y se establecen mecanismos de control en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Decreto 1686 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social – Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 4676 – Bebidas Alcohólicas. Rotulado. Norma Técnica Colombiana NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas.
Requisitos Específicos	Graduación alcoholimetría: Máximo 30°
Empaque y rotulado	El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las características del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853.
Unidad de medida	Botella en Vidrio x 750 ml

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	21
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151633**
Nombre Comercial del Producto	**AMARRES DE SILICONA PARA MANGAS PASTELERAS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Amarres de silicona para mangas pasteleras
Empaque y rotulado	Amarres de silicona para mangas pasteleras. El elemento debe ser entregado en buen estado físico y de funcionamiento, en su empaque original
Unidad de medida	empaque x 12 Unidades

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	22
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12164501**
Nombre Comercial del Producto	**ANTIMOHO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Debe cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto 677 de 1995 y las normas que lo modifiquen, adicionen, NTC 1979
Requisitos Específicos	Son sustancias químicas que inhiben la formación de moho en productos de panadería y bizcochería. El antimoho, cuyo componente es el propionato de sodio, es de uso específico para productos sin levadura. Vida útil- 6 meses. Presentación Bolsa plástica de 1 kg- Dimensiones Alto: 404 mm Ancho: 219 mm. Es recomendable disolver el propionato de calcio o de sodio en agua, para que se integre totalmente a la masa. Uso en % panadero: 0,3-0,5 sobre el porcentaje de la harina. Uso recomendado x la norma : 3000ppm sobre el peso del total de la masa o 3gr por cada kilo de masa.
Empaque y rotulado	Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la Norma de calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además debe contener en el empaque rotulado como mínimo: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, número de lote y fecha de fabricación.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	23
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50131702**
Nombre Comercial del Producto	**AREQUIPE DE REPOSTERÍA (MILHOJA)**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 3757 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud por la cual se establece y se dan las normas sanitarias para los productos derivados de la leche como el arequipe
Requisitos Específicos	Producto para decoración en frio, fácilmente esparcible. Cuando el dulce se combine con otros ingredientes, el dulce de leche debe ser el componente principal en una cantidad mínima de 70%. No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni de grasas de procedencia no lácteas. Cuando el dulce se combine con otros ingredientes, el dulce de leche debe ser el componente principal en una cantidad mínima de 70%. Sólidos lácteos no grasos % m/m, 17 % mínimo Humedad % m/m: 30% máximo Cenizas % m/m: 2,0 máximo Almidones Negativo.
Empaque y rotulado	El producto se empacará en recipientes suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109 de 2005
Unidad de medida	Empaque por 5 kilogramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	24
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151604**
Nombre Comercial del Producto	**ARO TAMIZADOR HARINA ACERO INOXIDABLE 22CM**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 947-1 - Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Alto: 225 Milímetro-Ancho: 225 Milímetro. Tamizador 22,5CM 60 Mesh., Material: acero inox., ca. Ø 225 mm, ideal para tamizar harina Deben cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas. El producto debe ser nuevo.
Empaque y rotulado	Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte.
Unidad de medida	Unidad.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	25
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50161509**
Nombre Comercial del Producto	**AZÚCAR MICROPULVERIZADA POR 12,5 KG**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 611 Esta norma establece los requisitos que debe cumplir y los métodos de ensayo para evaluar la calidad del azúcar
Requisitos Específicos	El azúcar pulverizada debe cumplir los siguientes requisitos de calidad: Polarización a 20°C 96 mínimo Humedad%:1máximo Factor de seguridad 0.30máximo El azúcar destinado para consumo directo deberá cumplir con los requisitos microbiológicos y contenido de metales pesados permitidos en el azúcar crudo, indicado en la NTC611. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximo establecidos en la Resolución 2906 de 2007, del Ministerio de la Protección Social
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El transporte a granel debe cumplir las mismas condiciones. El azúcar debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Empaque por 12,5 Kilogramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	26
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50161509**
Nombre Comercial del Producto	**AZÚCAR MICROPULVERIZADA POR KILOGRAMO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 611 Esta norma establece los requisitos que debe cumplir y los métodos de ensayo para evaluar la calidad del azúcar
Requisitos Específicos	El azúcar pulverizada debe cumplir los siguientes requisitos de calidad: Polarización a 20°C 96 mínimo Humedad%:1máximo Factor de seguridad 0.30máximo El azúcar destinado para consumo directo deberá cumplir con los requisitos microbiológicos y contenido de metales pesados permitidos en el azúcar crudo, indicado en la NTC611. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximo establecidos en la Resolución 2906 de 2007, del Ministerio de la Protección Social
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El transporte a granel debe cumplir las mismas condiciones. El azúcar debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	27
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50161509**
Nombre Comercial del Producto	**AZÚCAR MORENA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC607 establece definiciones, condiciones generales, requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, toma de muestras y criterios de aceptación o rechazo, ensayos, empaque y rotulado. del azúcar.
Requisitos Específicos	El azúcar Morena debe cumplir los siguientes requisitos de Norma de calidad: Polarizacióna20°C 96, mínimo Humedad %:1máximo, Factordeseguridad0.30 máximo, El azúcar crudo destinado para consumo directo deberá cumplir con los requisitos microbiológicos y contenido de metales pesados permitidos en el azúcar crudo, indicado en la NTC607. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximo establecidos en la Resolución 2906 de 2007, del Ministerio de la Protección Social
Empaque y rotulado	El azúcar cruda debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	28
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50161509**
Nombre Comercial del Producto	**AZÚCAR REFINADA BLANCA POR 10 KG**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 611 establece los requisitos que debe cumplir y los métodos de ensayo para evaluar la calidad del azúcar denominado azúcar blanco, que se utiliza como materia prima en la industria y para consumo directo.
Requisitos Específicos	El azúcar refinado de be cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. Humedad granulada, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximo, debe cumplir con los demás requisitos en cuanto a limites microbiológicos fisicoquímicos y contaminantes toxicológicos establecidos en la NTC 611. El azúcar refinado debe tener: Color: blanco -- Olor: característicos del producto--Sabor: dulce. El azúcar refinado no debe presentar impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto Debe cumplir con los límites permitidos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El azúcar refinado es el producto cristalizado constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos a partir de la fundición de azúcares crudo o blanco, mediante los procedimientos industriales de purificación, decoloración y recristalización apropiados.
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El transporte a granel debe cumplir las mismas condiciones. El azúcar cruda debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Bulto por 10 Kilogramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	29
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50161509**
Nombre Comercial del Producto	**AZÚCAR REFINADA BLANCA POR 50 KG**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 611 establece los requisitos que debe cumplir y los métodos de ensayo para evaluar la calidad del azúcar denominado azúcar blanco, que se utiliza como materia prima en la industria y para consumo directo.
Requisitos Específicos	El azúcar refinado de be cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. Humedad granulada, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximo, debe cumplir con los demás requisitos en cuanto a limites microbiológicos fisicoquímicos y contaminantes toxicológicos establecidos en la NTC 611. El azúcar refinado debe tener: Color: blanco -- Olor: característicos del producto--Sabor: dulce. El azúcar refinado no debe presentar impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto Debe cumplir con los límites permitidos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El azúcar refinado es el producto cristalizado constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos a partir de la fundición de azúcares crudo o blanco, mediante los procedimientos industriales de purificación, decoloración y recristalización apropiados.
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El transporte a granel debe cumplir las mismas condiciones. El azúcar cruda debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Bulto por 50 Kilogramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	30
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50161509**
Nombre Comercial del Producto	**AZÚCAR REFINADA BLANCA POR KILOGRAMO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 611 establece los requisitos que debe cumplir y los métodos de ensayo para evaluar la calidad del azúcar denominado azúcar blanco, que se utiliza como materia prima en la industria y para consumo directo.
Requisitos Específicos	El azúcar refinado de be cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. Humedad granulada, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximo, debe cumplir con los demás requisitos en cuanto a limites microbiológicos fisicoquímicos y contaminantes toxicológicos establecidos en la NTC 611. El azúcar refinado debe tener: Color: blanco -- Olor: característicos del producto--Sabor: dulce. El azúcar refinado no debe presentar impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto Debe cumplir con los límites permitidos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El azúcar refinado es el producto cristalizado constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos a partir de la fundición de azúcares crudo o blanco, mediante los procedimientos industriales de purificación, decoloración y recristalización apropiados.
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El transporte a granel debe cumplir las mismas condiciones. El azúcar cruda debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	31
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50161511**
Nombre Comercial del Producto	**BARRITAS DE CHOCOLATE PARA HORNEAR**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011
Requisitos Específicos	Chocolate 46% Cacao, 25% Grasa. Formato: Baking Sticks. El producto debe contar con registro sanitario. Debe contener en sus componentes de fabricación, pasta de cacao, lecitina de soja, manteca de cacao
Empaque y rotulado	El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC¬512¬1 y NTC 512¬2 Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y Resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final. Debe ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Formato: Chispas
Unidad de medida	Caja por 2 kilogramos de barritas horneables

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	32
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**41111509**
Nombre Comercial del Producto	**BÁSCULA DIGITAL HASTA 30 KG**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NORMA TÉCNICA NTC COLOMBIANA 2031, instrumentos de pesaje de funcionamiento no automáticos. requisitos metrológicos y técnicos. pruebas
Requisitos Específicos	Bascula mínimo: 1 decimal. Lectura o división mínima (d): 1 g. Rango máximo de pesado: 0 a 30 Kg. La báscula de precisión puede contener; pantalla LCD, Led, display retro iluminado, o pantalla táctil, un sistema de apagado automático cuando no se está en uso, puede contener luz de gabinete, función de tara, el sistema de calibración en algunas puede ser digital porque contienen pesas internas, otras se calibran manualmente con pesas externas, puede contener puerto USB y conexión al computador, cambio de unidades, función de biblioteca para guardar en memoria las aplicaciones. Las básculas portátiles tienen batería interna de litio y las balanzas fijas se usan con corriente eléctrica por medio de un adaptador. Los materiales de fabricación de las partes de las balanzas podrán ser entre otros; el platillo deberá estar elaborado en acero inoxidable y la carcasa en polipropileno de alta densidad. La báscula es un instrumento que es utilizado para determinar el peso o la masa de un cuerpo. Es una plataforma horizontal sobre la que se coloca el cuerpo que se quiere pesar mostrando en la pantalla su peso.
Empaque y rotulado	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su Norma de calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte. En la carcasa de la balanza deberá tener impreso las siguientes características; pesaje mínimo, pesaje máximo, lectura (d) y la escala de verificación metrológica (e). En el empaque deberá indicar como mínimo: Nombre del producto, fabricante, país de fabricación, nombre y domicilio legal del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda, marca, fecha de producción y número de lote.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	33
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151641**
Nombre Comercial del Producto	**BATIDORA PARA PANADERÍA DE 4.7LITS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 3715 esta norma trata sobre la seguridad de los artefactos de cocina eléctricos para uso domésticos y similares, cuya tensión nominal no sea superior a 250v.
Requisitos Específicos	Garantía de 12 meses, Voltaje: 120 voltios La batidora de pie con cabezal inclinable con un tazón de acero inoxidable de 4.7 Litros debe mezclar, amasar y batir fácilmente para dar mayor volumen a la mezcla con menos esfuerzo y mayor rapidez, garantizando batidos de calidad con todos los ingredientes a la perfección en el momento de la elaboración de tortas, batidos y postres batidora de 4.7 litros 178 voltaje velocidad 1 (rpm) velocidad 2 (rpm) wattios 138305292rodamiento 6205 2rs 138305222rodamiento 6203 2rs 138305262rodamiento 6204 2rs ancho: 42 cms profundo: 50 cms alto: 80 cms 110 voltios 600 293 velocidad 3 (rpm)576 0.8
Empaque y rotulado	El equipo y los accesorios mencionados anteriormente se empacan en una caja de cartón con materiales de protección para garantizar que lleguen en perfecto estado. Se verificara el contenido del paquete y funcionamiento para constatar el recibido todos los componentes mencionados anteriormente.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	34
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12164501**
Nombre Comercial del Producto	**BICARBONATO DE SODIO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1616 Establece los requisitos que debe cumplir el bicarbonato de sodio.
Requisitos Específicos	% Pureza total como NaHCO3 : 99.0 %El bicarbonato de Sodio debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la NTC – 1616Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1616. La cantidad de aditivo empleada en alimentos se limitará a la dosis mínima necesaria para obtener el efecto deseado; la cual está establecida como la dosis máxima empleada según Buenas Prácticas de Fabricación - BPF
Empaque y rotulado	El producto se debe empacar en envases o empaques de material grado alimenticio, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	35
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151903**
Nombre Comercial del Producto	**BLONDA DE ICOPOR 17 CM**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1359 plásticos. espumas rígidas de poliestireno expandido. especificaciones.
Requisitos Específicos	Blonda de icopor redondo de 24.5 cm de diámetro, especiales para la línea de repostería, pasteles y postres, utilizado para presentación del producto. Deben ser resistentes Medidas: 17 x 17 x 0.3 cm
Empaque y rotulado	Deberá ser empacado para proporcionarle protección adecuada durante la manipulación y transporte, deberá estar libre de contaminantes nocivos para el papel de aluminio
Unidad de medida	Paquete de 50 unidades

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	36
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151903**
Nombre Comercial del Producto	**BLONDA DE ICOPOR 24.5 CM**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1359 plásticos. espumas rígidas de poliestireno expandido. especificaciones.
Requisitos Específicos	Blonda de icopor redondo de 24.5 cm de diámetro, especiales para la línea de repostería, pasteles y postres, utilizado para presentación del producto. Deben ser resistentes Medidas: 24.5 x 24.5 x 0.3 cm
Empaque y rotulado	Deberá ser empacado para proporcionarle protección adecuada durante la manipulación y transporte, deberá estar libre de contaminantes nocivos para el papel de aluminio
Unidad de medida	Paquete de 50 unidades

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	37
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50192401**
Nombre Comercial del Producto	**BOCADILLO CONSERVA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 5856 establece los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que debe cumplir el bocadillo de guayaba, debe cumplir con los requisitos establecidos en el decreto 3075 de 1997 del ministerio de salud. debe cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos en la resolución 2906 de 2007 del ministerio de la protección social.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Recuento de Coliformes fecales UFC/ml: ausencia. Detección de Salmonella/25g: ausencia, 100% pulpa de guayaba. conservantes y aditivos aptos para el consumo humano
Empaque y rotulado	El producto se empacará en material inerte que garantice al producto el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto, y mantenga una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio; con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Barra por 300 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	38
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**24111503**
Nombre Comercial del Producto	**BOLSA CON CIERRE HERMÉTICO PAQUETE POR 100 UN 10"x13" (25.4cm x 35cm)**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 415 establece las especificaciones para bolsas de papel destinadas al empaque de víveres.
Requisitos Específicos	Bolsa con cierre hermético paquete por 100 unidades con medidas 10"x13" (25.4cm x 35cm). polietileno de baja densidad. material resistente a las bajas temperaturas, a la tensión, compresión y tracción. material no tóxico y con una alta transparencia. Bolsas aptas para uso alimentario, uso en la cocina con productos destinados al consumo humano.
Empaque y rotulado	El empaque primario debe contener la información del producto y debe evitar el ingreso de contaminantes al material interior. Debe venir reforzado con un segundo empaque que impida el deterioro de los productos.
Unidad de medida	Paquete por 100 unidades

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	39
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151622**
Nombre Comercial del Producto	**BOMBA SOPLADOR DE AZÚCAR 45 CM**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Bomba soplador en silicona para caramelo. Herramienta para hacer figuras con Isomalt. Tamaño 45 cm. Boquilla en cobre/ Apertura 5 mm. Temperatura de funcionamiento: -104 a 482 ° C. El material no debe reaccionar con los alimentos ni transferir sabor, olor o color a ellos. El material debe resistir la corrosión y el deterioro causado por la acción de los ácidos y otros componentes presentes en los alimentos El material debe ser fácil de limpiar y desinfectar, para evitar la proliferación de bacterias y otros microorganismos que puedan contaminar los alimentos. El material debe soportar altas temperaturas sin sufrir deformaciones ni liberar sustancias dañinas para la salud. El material no debe ser poroso, para evitar la acumulación de residuos y la proliferación de bacterias y otros microorganismos
Empaque y rotulado	El empaque debe ser resistente y duradero para evitar rasgaduras o roturas durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe ser claro y permitir ver el producto para que se pueda inspeccionar el utensilio en la recepción. El empaque debe incluir información sobre el tipo de material del utensilio, las medidas, el número de piezas incluidas y cualquier otro detalle relevante.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	40
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151633**
Nombre Comercial del Producto	**BOQUILLA 11**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Boquilla 11 para decorar. Fabricadas en una sola pieza en acero inoxidable
Empaque y rotulado	Boquilla 11 en acero inoxidable. El elemento debe ser entregado en buen estado físico y de funcionamiento, en su empaque original
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	41
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151633**
Nombre Comercial del Producto	**BOQUILLA 230**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Boquilla 230 para rellenar cupcakes, donas y productos de pastelería, con jales, crema u otras mezclas. Fabricadas en una sola pieza en acero inoxidable
Empaque y rotulado	Boquilla 230 en acero inoxidable. El elemento debe ser entregado en buen estado físico y de funcionamiento, en su empaque original
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	42
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151633**
Nombre Comercial del Producto	**BOQUILLA 231**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Boquilla 231 para rellenar cupcakes, donas y productos de pastelería, con jales, crema u otras mezclas. Fabricadas en una sola pieza en acero inoxidable
Empaque y rotulado	Boquilla 231 en acero inoxidable. El elemento debe ser entregado en buen estado físico y de funcionamiento, en su empaque original
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	43
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151633**
Nombre Comercial del Producto	**BOQUILLA 829**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Boquilla 829 decorar. Fabricadas en una sola pieza en acero inoxidable
Empaque y rotulado	Boquilla 829 en acero inoxidable. El elemento debe ser entregado en buen estado físico y de funcionamiento, en su empaque original
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	44
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151633**
Nombre Comercial del Producto	**BOQUILLA 868**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Boquilla 868 decorar. Fabricadas en una sola pieza en acero inoxidable
Empaque y rotulado	Boquilla 868 en acero inoxidable. El elemento debe ser entregado en buen estado físico y de funcionamiento, en su empaque original
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	45
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151633**
Nombre Comercial del Producto	**BOQUILLA DISPENSADORA DE MASA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Boquilla dispensadora de masa
Empaque y rotulado	Boquilla dispensadora de masa. material: plástico. El elemento debe ser entregado en buen estado físico y de funcionamiento, en su empaque original
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	46
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**24122003**
Nombre Comercial del Producto	**BOTELLA DE VIDRIO CON TAPA TOPÓN 750 MILILITROS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Norma Técnica Colombiana NTC 1853. Envases de vidrio para bebidas alcohólicas. Norma Técnica Colombiana NTC 3620. Envases de vidrio para bebidas refrescantes. Norma Técnica Colombiana NTC 3642. Envases de vidrio para cervezas y maltas. Norma Técnica Colombiana NTC 448. Envases de vidrio. Terminados. Norma Técnica Colombiana NTC 497. Embalajes. Envases de vidrio. Tolerancias en la capacidad. Norma Técnica Colombiana NTC 633 Envases de vidrio. Determinación del grado de recocido. Norma Técnica Colombiana NTC 658 Embalajes de vidrio. Determinación del choque térmico en envases de vidrio. Norma Técnica Colombiana NTC 725. Envases de vidrio. Determinación de la presión interna de envases de vidrio. Norma Técnica Colombiana NTC 1018. Envases de vidrio. Dimensiones y medidas Sistema Internacional. Norma Técnica Colombiana NTC 1117. Envases de vidrio no retornables para productos alimenticios destinados al consumo humano. Norma Técnica Colombiana NTC 1413. Envases de vidrio para productos farmacéuticos y químicos.
Requisitos Específicos	Envase de vidrio botella bordelesa color verde. Alto de botella:27cm diámetro exterior de la boca: 2.3cm tipo de boca: lisa tapa: tapa tapón plástico para vino capacidad:750ml Una botella es un recipiente fabricado en material rígido, habitualmente vidrio o alguna variedad de plástico que tiene habitualmente un cuello más angosto que el cuerpo del recipiente y que se usa para contener productos líquidos, como agua, leche, vino, etc.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	47
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50202206**
Nombre Comercial del Producto	**BRANDY**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 634 - Bebidas alcohólicas. Brandy. Decreto 3192 de 1983 del Ministerio de Salud - Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a fábricas de alcohol y bebidas alcohólicas, elaboración, hidratación envase, distribución, exportación, importación y venta de estos productos y se establecen mecanismos de control en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Decreto 1686 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social. Norma Técnica Colombiana NTC 4676 – Bebidas Alcohólicas. Rotulado. Norma Técnica Colombiana NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 634. Graduación alcoholimetría: Máximo 60°.
Empaque y rotulado	El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las características del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853.
Unidad de medida	Botella en Vidrio x 750ml

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	48
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151608**
Nombre Comercial del Producto	**BROCHA DE SILICONA PASTELERÍA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	CEN/TC 194 Utensilios en contacto con los alimentos
Requisitos Específicos	Pincel de silicona 35 mm de ancho, temperatura de trabajo de 300°c, se realizará prueba de temperatura del material de silicona. material grado alimenticio.
Empaque y rotulado	Empaque plastificado, sellado sin ningún defecto.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	49
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**41121808**
Nombre Comercial del Producto	**BURETA DE VIDRIO GRADUADA CON LLAVE RECTA DE 25 MI**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 2454:2016 Material de vidrio para laboratorio. Instrumentos volumétricos. Métodos para el ensayo de capacidad y para el uso
Requisitos Específicos	Dispositivo que actúa como una cámara dosificadora, graduada para la administración volumétrica de soluciones parenterales, específicamente para mezcla de reactivos Llave Recta en vidrio con anillo sujetador Vidrio: Borosilicato Graduada Disposición Final: Reciclable 100%
Empaque y rotulado	En cajas de cartón, protegidas con plástico de burbujas, corrugado o antigolpes que garanticen la protección de los equipos.
Unidad de medida	UNIDAD

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	50
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50202206**
Nombre Comercial del Producto	**CACHAZA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 410. Bebidas alcohólicas, aguardiente de caña, caña, cachaza o branquiña
Requisitos Específicos	Debe cumplir con los parámetros establecidos en la NTC 410- • Metanol, máximo 300 mg/dm alcohol anhidro- • Furfural, máximo 50mg/dm alcohol anhidro- • Cobre máximo 1 mg /dm alcohol anhidro- • Hierro máximo 8 mg /dm alcohol anhidro- Graduación alcoholimetría a 20 grados centígrados mínimo 38
Empaque y rotulado	La cachaza se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación, tapados y sellados de manera que aseguren su Norma de calidad durante el trasporte y almacenamiento, cuando los envases son de vidrio deben cumplir con la norma correspondiente, el rotulado debe tener la marca de fábrica y debe indicar el contenido de alcohol.
Unidad de medida	Botella por 750ml

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	51
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50201706**
Nombre Comercial del Producto	**CAFÉ TOSTADO EN GRANO VARIEDAD ESPECIAL – BOURBON**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Resolución No. 05 de 2002 del Comité Nacional de Cafeteros, NTC 3534:2007 café tostado, en grano o molido.
Requisitos Específicos	Olor y Color: fresco- característico, Almendra después de Trilla: 1.890 GR Merma en Trilla: 18.5%, Humedad: 11.6%, Factor de Rendimiento (M14): 94.45%, % Almendra Sana: 97.15%
Empaque y rotulado	Se debe empacar en sacos de fibra natural o sintética secos, limpios, sin olores, libre de compuestos tóxicos, los cuales deben estar cosidos y permitir su inspección y muestro con sondas, sin que la perforación ocasione perdidas de producto. El saco debe estar marcado indicando como mínimo, el nombre del producto, país de origen, código ICO (indicando país, exportador y número de lote) y marca registrada. La planilla que acompaña cada lote debe contener como mínimo la siguiente información: Nombre del producto y del vendedor, número de lote, número de sacos del lote y el contenido por saco, indicado en unidades del sistema métrico decimal.
Unidad de medida	Paquete por 500 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	52
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50121612**
Nombre Comercial del Producto	**CAMARÓN TIGRE CRUDO SIN CABEZA U 31/35**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 4346 la presente norma establece los requisitos de calidad de los camarones crudos, sin cabeza, completamente pelados, todos en estado congelado. resolución no. 776 de 2008. por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos para el consumo humano.
Requisitos Específicos	Los crustáceos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: gris o ceniciento rojizo al ser extraído del agua. Rojo vivo una vez cocido. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los crustáceos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El camarón debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984.
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Unidad de medida	presentaciones de 1000 gramos, El producto debe estar distribuido empacada al vacío en temperatura de congelación -18ºC. Camarón crudo limpio tamaño 31/35, de color gris, de presentarse coloración rosada índice de precocción no será admitido.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	53
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50171550**
Nombre Comercial del Producto	**CANELA EN POLVO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Debe cumplir con lo establecido en: NTC 4423, código CAC/RCP 42-1995, Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.
Requisitos Específicos	La canela en polvo debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 14% máximo Cenizas: 6% máximo Cenizas insolubles: 2%máximo. Extracto etéreo volátil: 0.8% mínimo La canela molida se permite adicionar carbohidratos proteínas comestibles anticompactantes en una proporción máxima de 10%m/m. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007del Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto se debe empacar en envases o empaques de material grado alimenticio, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Empaque por 500 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	54
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151903**
Nombre Comercial del Producto	**CAPACILLO TULIPÁN MARRÓN X200**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 2831 esta norma contempla el papel reconocido de aluminio y aleaciones de aluminio, con un contenido mínimo de aluminio de 98. y espesores desde 0,006 4mm(0,00025 pulgada)hasta 0,038 mm(0,0015 pulgada).
Requisitos Específicos	Fabricados en papeles antigrasos grado alimenticio. Tamaño estándar- 5 cm diámetro base- Contiene : 200 unidades- Color: Marrón
Empaque y rotulado	Deberá ser empacado para proporcionarle protección adecuada durante la manipulación y transporte, deberá estar libre de contaminantes nocivos para el papel de aluminio
Unidad de medida	Paquete de 200 unidades

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	55
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50112004**
Nombre Comercial del Producto	**CARNE DE RES CORTE MURILLO MOLIDO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Decretos 2965 de 2008, Resolución 4282 de 2007 , Decreto 2278 de 1982 y NTC 4271 por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.
Requisitos Específicos	En la carne de res, la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. No debe presentar ningún tipo de alteración en sus características organolépticas. de calidad Angus, o Hertford, debe molerse este corte obtenido de la parte cerca a la cabeza y lomo de la res.
Empaque y rotulado	La carne de res deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.
Unidad de medida	Empacado al vacío, presentación de 5 kilogramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	56
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50112004**
Nombre Comercial del Producto	**CARNE DE RES, CORTE LOMO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Resolución 2905 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 2278 de 1982 del Ministerio de Salud. NTC 4271 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovina y bufalina destinados para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación.
Requisitos Específicos	En la carne de bovino la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie, al igual que las vísceras. de calidad Angus, o Hertford, obtenidas de la parte superior de la res, con un porcentaje de grasa inferior al 10%.
Empaque y rotulado	La carne de bovino deberá ser envasada o empacada, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas
Unidad de medida	Empacado al vacío, presentación de 5 kilogramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	57
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50192404**
Nombre Comercial del Producto	**CARRAGENINA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1629 - Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	En su elaboración se debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. La gelatina debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social
Empaque y rotulado	El producto se empacará en recipientes suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque empleado para su comercialización durante el almacenamiento debe garantizar la conservación de sus características sensoriales, físicas químicas y microbiológicas de un producto apto para el consumo. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	58
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50402201**
Nombre Comercial del Producto	**CEBOLLA CABEZONA BLANCA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1291 Esta norma establece la terminología, los requisitos y los sistemas de clasificación de las frutas y hortalizas destinadas a ser consumidas en estado fresco.
Requisitos Específicos	De color BLANCO las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. La cebolla debe estar libre de raíces y hojas para lo cual se debe realizar un buen curado de los bulbos.
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material sanitario, resistentes, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación. El empaque debe cumplir con la Resolución del Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1221-2 El rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
Unidad de medida	Empaque por 2 Kilogramos.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	59
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50171902**
Nombre Comercial del Producto	**CEBOLLA CABEZONA EN POLVO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1417 - El producto debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Producido a partir de cebolla (Allium cepa L.), seleccionada, pelada, cortada, deshidratada, tostada y molturada. Poner 20 g de producto en 150 ml de agua hirviendo y dejar reposar 10 minutos. Color: Caramelo pálido- Olor: Típico, sin olor a pasado- Sabor: Típico a cebolla tostada- Materias extrañas: Libre en la medida que lo permiten los medios técnicos existentes hoy en día.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	60
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50171902**
Nombre Comercial del Producto	**CEBOLLA PUERRO DESHIDRATADA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1453 - El producto debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Producido a partir de puerro (Allium porrum L.) seleccionado, lavado, cortado y deshidratado. Poner 10 g de producto en 250 ml de agua fría, llevar a ebullición durante 10 minutos y dejar reposar 10 minutos. Color: Piezas verdes (aprox. 30-50%); piezas blancas o verdes claras (50-70%) Olor: Típico, sin olor a pasado Sabor: Típico a puerro Materias extrañas: Libre en la medida que lo permiten los medios técnicos existentes hoy en día
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	61
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**47131605**
Nombre Comercial del Producto	**CEPILLO LIMPIA BOQUILLAS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 4571 establece los métodos de ensayo y los requisitos que deben cumplir las servilletas de papel.
Requisitos Específicos	Cepillo doble punta para limpiar las boquillas de apertura pequeña, retirar fácilmente masas y glaseado con el cepillo. Para lavado a mano-Cerdas de plástico 0.25 pulg. X 4 pulg--Tamaño: 10cm.--Material: mango de acero con cerdas sintéticas
Empaque y rotulado	Empaque primario LDPE (#4) 100% reciclable-Etiqueta adhesiva material PP (#5)-- Empaque secundario: Caja de cartón corrugado –PAP- (#20) empaque biodegradable y 100% reciclable- - Tubo de cartón interno: Tubo de cartón-PAP (#20)-- reciclable y biodegradable
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	62
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**47131605**
Nombre Comercial del Producto	**CEPILLO LIMPIEZA DE COCINA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 4571 establece los métodos de ensayo y los requisitos que deben cumplir las servilletas de papel.
Requisitos Específicos	Cepillo de cocina flexible: el diseño flexible hace que sea más fácil limpiar la esquina y la superficie curva, también se puede utilizar para una forma normal
Empaque y rotulado	Empaque primario LDPE (#4) 100% reciclable-Etiqueta adhesiva material PP (#5)-- Empaque secundario: Caja de cartón corrugado –PAP- (#20) empaque biodegradable y 100% reciclable- - Tubo de cartón interno: Tubo de cartón-PAP (#20)-- reciclable y biodegradable
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	63
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50362527**
Nombre Comercial del Producto	**CEREZAS MARRASQUINO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6101 Establece los requisitos de calidad y los métodos de ensayo a los cuales deben someterse las peras, piñas y mangos en conserva, destinados al consumo directo
Requisitos Específicos	La cereza debe tener Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La cereza debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. En almíbar en el cual el contenido de azúcar es de 14 BRIX mínimo y 20 BRIX máximo.
Empaque y rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo de la cereza debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Frasco en Vidrio x 500 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	64
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50202201**
Nombre Comercial del Producto	**CERVEZA TIPO LAGER PILSNER**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 3854
Requisitos Específicos	Cerveza tipo lager Graduación alcoholimetría: 4,5% Máximo 15°. El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3854. El envase de vidrio deberá cumplir con la NTC 1853. El envase metálico deberá cumplir con la NTC 853.
Empaque y rotulado	El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. El rotulo deberá indicar fecha de vencimiento. El producto dependiendo del volumen podrá ser embalado en canastilla plástica, plástico termoencogible u otro material que garantice el mantenimiento de las características del producto y del envase.
Unidad de medida	Botella por 330 mililitro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	65
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50404803**
Nombre Comercial del Producto	**CHAMPIÑONES**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 940 y NTC 940-2 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud. establece las especificaciones del embalaje (envase, empaque y embalaje) de los champiñones
Requisitos Específicos	Los champiñones deben ser enteros, sanos por lo tanto se excluyen productos podridos o deteriorados inapropiados para el consumo, de apariencia fresca, libres de daños causados por enfermedades, insectos o parásitos, libres de insectos o parásitos, libres de sustancias externas diferente al material de envoltura, libres de humedad externa anormal, y secos apropiadamente si se han lavado, libres de cualquier sabor u olor extraño.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita visualización su conservación y manipulación del producto. El producto empacado debe cumplir con la NTC 940-2 El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
Unidad de medida	Enteros x 1 kilogramo. Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	66
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50161511**
Nombre Comercial del Producto	**CHIPS SUCEDÁNEOS SABOR A CHOCOLATE BLANCO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011
Requisitos Específicos	Chocolate Sucedáneo sabor chocolate blanco que no requiere temperado. Formato: Chispas. El producto debe contar con registro sanitario. Debe contener en sus componentes de fabricación, pasta de cacao, lecitina de soja, manteca de cacao
Empaque y rotulado	El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC¬512¬1 y NTC 512¬2 Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y Resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final. Debe ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Formato: Chispas
Unidad de medida	Empaque por 500 gramos de chispas blancas

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	67
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50161511**
Nombre Comercial del Producto	**CHIPS SUCEDÁNEOS SABOR A CHOCOLATE SEMIAMARGO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011
Requisitos Específicos	Chocolate Sucedáneo sabor chocolate que no requiere temperado. Formato: Chispas. El producto debe contar con registro sanitario. Debe contener en sus componentes de fabricación, pasta de cacao, lecitina de soja, manteca de cacao
Empaque y rotulado	El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC¬512¬1 y NTC 512¬2 Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y Resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final. Debe ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Formato: Chispas
Unidad de medida	Empaque por 500 gramos de chispas

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	68
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50161511**
Nombre Comercial del Producto	**CHOCOLATE BLANCO TIPO W2 EN FORMATO CALLETS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011
Requisitos Específicos	Sabor homogéneo, dulce con notas lácteas. El chocolate blanco debe estar compuesto no menos de 28% manteca de cacao, 6% de grasa láctea., se permite la adición de compuestos naturales, como leche en polvo, lecitina de soja, azucares y no se permite el aditivo de aceites hidrogenados. Formato: Callets. Sin Gluten.
Empaque y rotulado	El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC¬512¬1 y NTC 512, deben ser recipientes inocuos de primer uso que no alteren ni modifiquen las características de los productos.
Unidad de medida	Bolsa por 2,5 Kilogramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	69
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50161511**
Nombre Comercial del Producto	**CHOCOLATE CON LECHE TIPO 823 EN FORMATO CALLETS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011
Requisitos Específicos	Sabor homogéneo, dulce con notas lácteas, altamente cremoso. El chocolate de leche debe estar compuesto no menos de 33.6% de cacao, 36% de grasa de cacao., se permite la adición de compuestos naturales, como leche en polvo, lecitina de soja, azucares y no se permite el aditivo de aceites hidrogenados. Formato: Callets. Sin Gluten.
Empaque y rotulado	El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC¬512¬1 y NTC 512, deben ser recipientes inocuos de primer uso que no alteren ni modifiquen las características de los productos. Formato: callets
Unidad de medida	Bolsa por 2,5 Kilogramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	70
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50161511**
Nombre Comercial del Producto	**CHOCOLATE SEMIAMARGO TIPO 811 EN FORMATO CALLETS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011
Requisitos Específicos	El producto debe contar con registro sanitario. Debe contener en sus componentes de fabricación, pasta de cacao, lecitina de soja, manteca de cacao. Y no debe tener ningún otro tipo de adición de ingredientes, ajenos a la composición natural de este. Sabor intenso y fuerte a cacao. Composición:54.5% cacao y 37% grasa, Formato: Callets
Empaque y rotulado	El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC¬512¬1 y NTC 512¬2 Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y Resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final. Debe ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento.
Unidad de medida	Bolsa por 2,5 Kilogramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	71
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50161511**
Nombre Comercial del Producto	**CHOCOLATE AMARGO 52%**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011
Requisitos Específicos	Sabor homogéneo, dulce con notas lácteas. El chocolate blanco debe estar compuesto no menos de 28% manteca de cacao, 6% de grasa láctea., se permite la adición de compuestos naturales, como leche en polvo, lecitina de soja, azucares y no se permite el aditivo de aceites hidrogenados. Formato: Callets. Sin Gluten.
Empaque y rotulado	El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC¬512¬1 y NTC 512, deben ser recipientes inocuos de primer uso que no alteren ni modifiquen las características de los productos.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	72
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50161511**
Nombre Comercial del Producto	**CHOCOLATE AMARGO 70%**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011
Requisitos Específicos	Sabor homogéneo, dulce con notas lácteas. El chocolate blanco debe estar compuesto Cacao 70%, Grasa 36%, se permite la adición de compuestos naturales, como leche en polvo, lecitina de soja, azucares y no se permite el aditivo de aceites hidrogenados. Formato: Wafers
Empaque y rotulado	El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC¬512¬1 y NTC 512, deben ser recipientes inocuos de primer uso que no alteren ni modifiquen las características de los productos.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	73
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50325801**
Nombre Comercial del Producto	**CIRUELA PASA DESHUESADA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1291 Establece definiciones, clasificación, designación, requisitos físicos generales y factores de calidad.
Requisitos Específicos	Características organolépticas ciruela pasa: Color: negro azulado. Sabor: dulce característico de la ciruela pasa. Olor: propio de la fruta. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase Original, debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de presencia de plagas y protegido de la humedad
Empaque y rotulado	Las ciruelas, se deben empacar o envasar en material grado alimenticio, inerte, resistente y hermético que no altere las características físicas, químicas y sanitarias del producto y asegure su higiene y buena conservación. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	74
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50101716**
Nombre Comercial del Producto	**CLAVO DE OLOR EN POLVO X 30 GR**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 4423 Esta norma establece los requisitos y los ensayos a los cuales deben ser sometidas las especias, condimentos vegetales y sus productos.
Requisitos Específicos	Clavo de olor en polvo, ideal como condimento tanto en platos salados como dulces pero en pequeñas cantidades, su aroma es invasivo y usado en panadería, pastelería y conservas.
Empaque y rotulado	El empaque utilizado para la acelga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto
Unidad de medida	Empaque por 30 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	75
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**47131803**
Nombre Comercial del Producto	**CLORO LIQUIDO INDUSTRIAL Al 12%**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 925 contempla los requisitos que debe cumplir el cloro líquido usado para el tratamiento de agua potable e industrial
Requisitos Específicos	Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la tabla 1 de la norma NTC 925.
Empaque y rotulado	El producto se debe envasar en material, que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El producto en el rótulo debe contener toda la información técnica y especificaciones requeridas para su uso; Incluir la información de concentración en el rotulado y anexar la ficha técnica del producto.
Unidad de medida	Galón de 3.8 litros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	76
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**51182401**
Nombre Comercial del Producto	**CLORURO DE CALCIO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1453 - Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	El cloruro de calcio o cloruro cálcico es un compuesto químico, inorgánico, mineral utilizado como medicamento en enfermedades o afecciones ligadas al exceso o deficiencia de calcio en el organismo y da una coloración naranja-roja a la llama. También es usado en la industria de la alimentación. Pureza 93% mín. Magnesio (Mg) 5% máx. Humedad 4% máx. Otras impurezas 0.4% máx. Apariencia: Sólido granular. Color: Blanco. Mínimo 2 años de fecha de expiración del producto.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	77
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12161805**
Nombre Comercial del Producto	**CMC (CARBOXIMETIL CELULOSA)**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1171 establece los requisitos de la CARBOXIMETIL celulosa sódica (CMC)
Requisitos Específicos	Sal parcial de sodio de un éter carbocimetílico de celulosa, principal polisacárido constituyente de la madera y de todas las estructuras vegetales; se utiliza como agente espesante, producto de relleno, fibra dietética, agente anti grumoso, emulsificante, estabilizante y agente de retención de agua en las industrias alimenticias. Textura: Polvo fino Olor: Inoloro- Color: Crema – blanco Sabor: Insaboro
Empaque y rotulado	El envase o empaque destinado a contener el producto debe ser hermético, alejado del calor y la humedad. Además, debe asegurarse la buena conservación del producto durante su almacenamiento y transporte Los rótulos deberán ser de papel o de cualquier otro material que pueda ser adherido a los envases o de impresión permanente sobre los mismos. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005. En el momento de la entrega el producto como mínimo debe tener 1 un año en su fecha de vencimiento.
Unidad de medida	Empaque por 500 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	78
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50161511**
Nombre Comercial del Producto	**COBERTURA CHOCOLATE SUCEDÁNEO PARA MOLDEO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011
Requisitos Específicos	El producto debe contar con registro sanitario. Debe contener en sus componentes de fabricación, pasta de cacao, lecitina de soja, manteca de cacao
Empaque y rotulado	El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC¬512¬1 y NTC 512¬2 Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y Resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final. Debe ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	79
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50161511**
Nombre Comercial del Producto	**COBERTURA SABOR A CHOCOLATE BLANCO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011
Requisitos Específicos	El chocolate blanco debe estar compuesto no menos de 40% porcentaje de pasta de cacao, se permite la adición de compuestos naturales, como leche en polvo, lecitina de soja, azucares y no se permite el aditivo de aceites hidrogenados.
Empaque y rotulado	El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC¬512¬1 y NTC 512, deben ser recipientes inocuos de primer uso que no alteren ni modifiquen las características de los productos.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	80
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50161511**
Nombre Comercial del Producto	**COBERTURA SABOR A CHOCOLATE CON LECHE**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011
Requisitos Específicos	Chocolate Sucedáneo sabor chocolate que no requiere temperado. El producto debe contar con registro sanitario. Debe contener en sus componentes de fabricación, pasta de cacao, lecitina de soja, manteca de cacao
Empaque y rotulado	El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC¬512¬1 y NTC 512¬2 Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y Resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final. Debe ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Formato: Marqueta
Unidad de medida	Marqueta de 5 kilogramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	81
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50161511**
Nombre Comercial del Producto	**COBERTURA SABOR CHOCOLATE PARA BAÑO Y RECUBRIMIENTO EN LIQUIDO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011
Requisitos Específicos	Sabor homogéneo, dulce con notas lácteas, altamente cremoso, fluido para garantizar el recubrimiento y baño de productos. se permite la adición de compuestos naturales, como leche en polvo, lecitina de soja, azucares y no se permite el aditivo de aceites hidrogenados. Formato: Callets. Sin Gluten.
Empaque y rotulado	El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC¬512¬1 y NTC 512, deben ser recipientes inocuos de primer uso que no alteren ni modifiquen las características de los productos. Formato: cubeta fluida.
Unidad de medida	Cubeta por 4 kilogramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	82
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50327008**
Nombre Comercial del Producto	**COCO RALLADO DESHIDRATADO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Norma para el coco desecado (CODEX STAN 177-1991)
Requisitos Específicos	El coco debe cumplir con los requisitos asociada con el producto (trozos de cutícula) <3.0% Recuento de microorganismos mesófilos <10.000 ufc/g Coliformes totales: <10 ufc/g Coliformes fecales: <10 ufc/g Hongos y Levaduras: <300 ufc/g máxima: 5%
Empaque y rotulado	otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo del melón debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	83
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50161511**
Nombre Comercial del Producto	**COCOA EN POLVO POR 230 GRAMOS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 518 y NTC 792 establece los requisitos que debe cumplir el cacao en polvo y sus mezclas secas con edulcorantes el cacao empleado debe cumplir con los requisitos específicos de norma de calidad establecidos en la NTC 518 y NTC 792. el proveedor debe cumplir con las buenas prácticas de manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del ministerio de salud. el producto no debe exceder los límites de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la resolución 2906 de 2007.
Requisitos Específicos	La cocoa debe contener: Contenido de grasa de cacao (%) m/m: 28% máximo. Humedad (%) m/m: 3,0 % máximo.
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación. El rótulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Unidad de medida	Empaque por 230 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	84
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50161511**
Nombre Comercial del Producto	**COCOA EN POLVO POR KILOGRAMO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 518 y NTC 792 establece los requisitos que debe cumplir el cacao en polvo y sus mezclas secas con edulcorantes el cacao empleado debe cumplir con los requisitos específicos de norma de calidad establecidos en la NTC 518 y NTC 792. el proveedor debe cumplir con las buenas prácticas de manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del ministerio de salud. el producto no debe exceder los límites de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la resolución 2906 de 2007.
Requisitos Específicos	La cocoa debe contener: Contenido de grasa de cacao (%) m/m: 28% máximo. Humedad (%) m/m: 3,0 % máximo.
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación. El rótulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	85
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12171504**
Nombre Comercial del Producto	**COLORANTE AERÓGRAFO DE ALIMENTOS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 409 Esta norma establece los colorantes permitidos en la industria alimenticia y los requisitos que deben cumplir los mismos.
Requisitos Específicos	Colorante para aerógrafo para decoración en repostería- color seleccionado en cada pedido. Peso neto: 20 ml. Certificado Ingredientes: agua, propilen-clicol, ácido cítrico, benzoato de sodio (conservador). colores seleccionados en cada pedido. El colorante para alimentos es 100% seguro para los alimentos y solo usamos ingredientes que generalmente son reconocidos como seguros o aprobados por la FDA. Certificación Kosher, no se deriva de animales o productos animales, y está fabricado en los EE. UU.
Empaque y rotulado	vienen en botellas selladas con botellas dispensadoras giratorias o con tapa giratoria fáciles de usar, Tamaño de la botella 2 oz
Unidad de medida	Botella 20 mililitros color seleccionado.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	86
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12171504**
Nombre Comercial del Producto	**COLORANTE EN GEL PARA ALIMENTOS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 409 Esta norma establece los colorantes permitidos en la industria alimenticia y los requisitos que deben cumplir los mismos.
Requisitos Específicos	El colorante para alimentos Liquido y en gel es conocido en toda la industria por dar a los alimentos un color intenso y vibrante que no se desvanecerá con el tiempo, son colorantes alimentarios en gel suave para colorear glaseados, fondant, pastas de goma, batidos, glaseado de pasteles y más, están formulados para darle a su glaseado el color que desea sin alterar el sabor, la textura o la consistencia del producto terminado. colores seleccionados en cada pedido. El colorante para alimentos es 100% seguro para los alimentos y solo usamos ingredientes que generalmente son reconocidos como seguros o aprobados por la FDA. Certificación Kosher, no se deriva de animales o productos animales, y está fabricado en los EE. UU.
Empaque y rotulado	vienen en botellas selladas con botellas dispensadoras giratorias o con tapa giratoria fáciles de usar, Tamaño de la botella 2 oz
Unidad de medida	Botella 2 onzas color seleccionado.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	87
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12171504**
Nombre Comercial del Producto	**COLORANTE EN POLVO- COLOR DUST**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 409 Esta norma establece los colorantes permitidos en la industria alimenticia y los requisitos que deben cumplir los mismos.
Requisitos Específicos	Polvo que permite agregar un brillo sutil a las decoraciones de pasta de goma o fondant - color seleccionado en el pedido. Brillante en polvo de perlas. Pearl Dust crea reflejos brillantes en flores, arcos, letras. Ingredientes: fécula de maíz, dextrosa y colorante artificial. Peso neto: 0.05 oz. (1.4 g). El colorante para alimentos es 100% seguro para los alimentos y solo usamos ingredientes que generalmente son reconocidos como seguros o aprobados por la FDA. Certificación Kosher, no se deriva de animales o productos animales, y está fabricado en los EE. UU.
Empaque y rotulado	vienen en botellas selladas con botellas dispensadoras giratorias o con tapa giratoria fáciles de usar, Tamaño de la botella 2 oz
Unidad de medida	Frasco 1,4 gramos color seleccionado.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	88
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12171504**
Nombre Comercial del Producto	**COLORANTE MANTECA DE CACAO O LIPOSOLUBLE X 60 GR**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 409 Esta norma establece los colorantes permitidos en la industria alimenticia y los requisitos que deben cumplir los mismos.
Requisitos Específicos	Colorante a base de manteca de cacao - color seleccionado en el pedido, especialmente formulado para trabajar con productos altos en grasa como el chocolate blanco y oscuro, utilizado para agregar color a chocolate real y usar directamente en la superficie o molde. Las botellas dosificadoras con tapa abatible te permiten medir el color gota a gota con precisión. No contiene maní, nueces, soya y gluten- Peso neto: 60 g. El colorante para alimentos es 100% seguro para los alimentos y solo usamos ingredientes que generalmente son reconocidos como seguros o aprobados por la FDA. Certificación Kosher, no se deriva de animales o productos animales, y está fabricado en los EE. UU.
Empaque y rotulado	vienen en botellas selladas con botellas dispensadoras giratorias o con tapa giratoria fáciles de usar, Tamaño de la botella 2 oz
Unidad de medida	Botella 60 gramos color seleccionado.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	89
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50171902**
Nombre Comercial del Producto	**CONDIMENTO PARA BUTIFARRA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1453 - Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Aspecto: Sólido, pulverizado grueso. Empaque: Aluminio plastificado. Fecha de vencimiento un año a partir de la entrega. Contener lote y fecha de producción Ingredientes: Especias deshidratadas, sal común, tripolifosfatos, glutamato, PVH, mezcla de aceites esenciales y eritorbato. Codex Alimentarius. CAC/RCP 42-1995. Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4423.Industrias alimentarias. Especias y condimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por 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. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	90
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50171902**
Nombre Comercial del Producto	**CONDIMENTO PARA CÁBANO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1453 - Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Aspecto: Sólido, pulverizado grueso. Empaque: Aluminio plastificado. Fecha de vencimiento un año a partir de la entrega. Contener lote y fecha de producción Ingredientes: Especias deshidratadas, sal común, tripolifosfatos, glutamato, PVH, mezcla de aceites esenciales y eritorbato. Codex Alimentarius. CAC/RCP 42-1995. Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4423. Industrias alimentarias. Especias y condimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por 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. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	91
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50171902**
Nombre Comercial del Producto	**CONDIMENTO PARA CHORIZO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1453 - Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Aspecto: Sólido, pulverizado grueso. Empaque: Aluminio plastificado. Fecha de vencimiento un año a partir de la entrega. Contener lote y fecha de producción Ingredientes: Especias deshidratadas, sal común, tripolifosfatos, glutamato, PVH, mezcla de aceites esenciales y eritorbato. Codex Alimentarius. CAC/RCP 42-1995. Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4423. Industrias alimentarias. Especias y condimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por 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. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	92
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50171902**
Nombre Comercial del Producto	**CONDIMENTO PARA GÉNOVA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1453 - Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Aspecto: Sólido, pulverizado grueso. Empaque: Aluminio plastificado. Fecha de vencimiento un año a partir de la entrega. Contener lote y fecha de producción Ingredientes: Especias deshidratadas, sal común, tripolifosfatos, glutamato, PVH, mezcla de aceites esenciales y eritorbato. Codex Alimentarius. CAC/RCP 42-1995. Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4423. Industrias alimentarias. Especias y condimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por 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. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	93
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50171902**
Nombre Comercial del Producto	**CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1453 - Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Aspecto: Sólido, pulverizado grueso. Empaque: Aluminio plastificado. Fecha de vencimiento un año a partir de la entrega. Contener lote y fecha de producción Ingredientes: Especias deshidratadas, sal común, tripolifosfatos, glutamato, PVH, mezcla de aceites esenciales y eritorbato. Codex Alimentarius. CAC/RCP 42-1995. Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4423. Industrias alimentarias. Especias y condimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por 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. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	94
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50171902**
Nombre Comercial del Producto	**CONDIMENTO PARA JAMÓN**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1453 - Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Aspecto: Sólido, pulverizado grueso. Empaque: Aluminio plastificado. Fecha de vencimiento un año a partir de la entrega. Contener lote y fecha de producción Ingredientes: Especias deshidratadas, sal común, tripolifosfatos, glutamato, PVH, mezcla de aceites esenciales y eritorbato. Codex Alimentarius. CAC/RCP 42-1995. Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4423. Industrias alimentarias. Especias y condimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por 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. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	95
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50171902**
Nombre Comercial del Producto	**CONDIMENTO PARA LONGANIZA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1453 - Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Aspecto: Sólido, pulverizado grueso. Empaque: Aluminio plastificado. Fecha de vencimiento un año a partir de la entrega. Contener lote y fecha de producción Ingredientes: Especias deshidratadas, sal común, tripolifosfatos, glutamato, PVH, mezcla de aceites esenciales y eritorbato. Codex Alimentarius. CAC/RCP 42-1995. Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4423. Industrias alimentarias. Especias y condimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por 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. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	96
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50171902**
Nombre Comercial del Producto	**CONDIMENTO SABOR SALCHICHÓN CERVECERO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1453 - Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Aspecto: Sólido, pulverizado grueso. Empaque: Aluminio plastificado. Fecha de vencimiento un año a partir de la entrega. Contener lote y fecha de producción Ingredientes: Especias deshidratadas, sal común, tripolifosfatos, glutamato, PVH, mezcla de aceites esenciales y eritorbato. Codex Alimentarius. CAC/RCP 42-1995. Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4423. Industrias alimentarias. Especias y condimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por 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. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	97
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151610**
Nombre Comercial del Producto	**CORTADOR DONUTS 6.5 X 8 CM**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Cortador de donas en acero inoxidable de 2,5 pulgadas de diámetro y 2,5 pulgadas de profundidad con cortador central, lados suaves y la construcción robusta, usado para cortar la masa con el mínimo esfuerzo. El material no debe reaccionar con los alimentos ni transferir sabor, olor o color a ellos. El material debe resistir la corrosión y el deterioro causado por la acción de los ácidos y otros componentes presentes en los alimentos El material debe ser fácil de limpiar y desinfectar, para evitar la proliferación de bacterias y otros microorganismos que puedan contaminar los alimentos. El material debe soportar altas temperaturas sin sufrir deformaciones ni liberar sustancias dañinas para la salud. El material no debe ser poroso, para evitar la acumulación de residuos y la proliferación de bacterias y otros microorganismos
Empaque y rotulado	El empaque debe ser resistente y duradero para evitar rasgaduras o roturas durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe ser claro y permitir ver el producto para que se pueda inspeccionar el utensilio en la recepción. El empaque debe incluir información sobre el tipo de material del utensilio, las medidas, el número de piezas incluidas y cualquier otro detalle relevante.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	98
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50131701**
Nombre Comercial del Producto	**CREMA DE LECHE**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 930 establece los requisitos que debe cumplir la crema de leche, la crema de leche para batir, la crema de leche batida o montada, la crema de leche en polvo, que se destinan para el consumo directo y que han sido sometidas a pasteurización, esterilización.
Requisitos Específicos	Materia grasa % m/m: semientera: 18 % mínimo Entera: 35% mínimo Rica en grasa: 48% mínimo. Acidez como ácido láctico % m/m: 0,25% máximo La crema de leche acidificada con cultivo láctico debe presentar una acidez como ácido láctico no menor de 0.50% m/m. La crema de leche en polvo, debe presentar un máximo de 5% m/m de humedad. La crema de leche ultrapasteurizada (UHT) y esterilizada bien sea semientera, entera o rica en grasa, no debe presentar crecimiento microbiano. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989. No pueden exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 930
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. La crema de leche debe denominarse según clasificación y el proceso de higienización utilizado. Por ejemplo “Crema de Leche Entera, ultrapasteurizada UHT”. En el rótulo se debe declarar el contenido de grasa láctea en porcentaje m/m. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Empaque por 1000 mililitros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	99
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50202207**
Nombre Comercial del Producto	**CREMA DE WHISKY**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Cumplir con los requisitos establecidos en: Decreto 3192 de 1983 del Ministerio de Salud - Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a fábricas de alcohol y bebidas alcohólicas, elaboración, hidratación envase, distribución, exportación, importación y venta de estos productos y se establecen mecanismos de control en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Decreto 1686 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social – Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombia NTC 1035 ¬ Bebidas alcohólicas. Cremas Norma Técnica Colombiana NTC 4676 – Bebidas Alcohólicas. Rotulado. Norma Técnica Colombiana NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas.
Requisitos Específicos	Cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 1035. Graduación alcoholimétrica: Máximo 35°
Empaque y rotulado	El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las características del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853.
Unidad de medida	Botella por 750ml

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	100
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50181709**
Nombre Comercial del Producto	**CREMA PARA BATIR BASE**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6279 Esta norma establece los requisitos de calidad, inocuidad y los métodos de ensayo que debe cumplir la mezcla en polvo para preparar gelatina y el producto listo para consumo.
Requisitos Específicos	Es una crema base para batir, concentrado de alto rendimiento y sabor neutro
Empaque y rotulado	El empaque Tetra Pak es un tipo de envase de cartón que se utiliza comúnmente para contener alimentos líquidos y semilíquidos- tiene una capa interna de aluminio que evita la entrada de luz, lo que ayuda a conservar mejor los alimentos y bebidas que contiene. está recubierto con una capa de plástico que evita la entrada de humedad y líquidos al interior
Unidad de medida	Tetrapack por 4 kilogramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	101
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50181709**
Nombre Comercial del Producto	**CREMA PARA BATIR SABOR NATA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6279 Esta norma establece los requisitos de calidad, inocuidad y los métodos de ensayo que debe cumplir la mezcla en polvo para preparar gelatina y el producto listo para consumo.
Requisitos Específicos	Es una crema para batir, concentrado de alto rendimiento y sabor lácteo
Empaque y rotulado	El empaque Tetra Pak es un tipo de envase de cartón que se utiliza comúnmente para contener alimentos líquidos y semilíquidos- tiene una capa interna de aluminio que evita la entrada de luz, lo que ayuda a conservar mejor los alimentos y bebidas que contiene. está recubierto con una capa de plástico que evita la entrada de humedad y líquidos al interior
Unidad de medida	Tetrapack por 4 kilogramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	102
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50181709**
Nombre Comercial del Producto	**CREMA PARA BATIR SABOR VAINILLA AMERICANA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6279 Esta norma establece los requisitos de calidad, inocuidad y los métodos de ensayo que debe cumplir la mezcla en polvo para preparar gelatina y el producto listo para consumo.
Requisitos Específicos	Es una crema para batir, concentrado de alto rendimiento y sabor a vainilla
Empaque y rotulado	El empaque Tetra Pak es un tipo de envase de cartón que se utiliza comúnmente para contener alimentos líquidos y semilíquidos- tiene una capa interna de aluminio que evita la entrada de luz, lo que ayuda a conservar mejor los alimentos y bebidas que contiene. está recubierto con una capa de plástico que evita la entrada de humedad y líquidos al interior
Unidad de medida	Tetrapack por 4 kilogramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	103
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**51171626**
Nombre Comercial del Producto	**CRÉMOR TÁRTARO.**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1453 - Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Concentración: Mínimo 99,7% de C4H5 KO6
Empaque y rotulado	El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	104
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50161511**
Nombre Comercial del Producto	**PERLAS DE CHOCOLATE CON RELLENO DE GALLETA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011
Requisitos Específicos	Chocolate relleno de galleta tostada con efecto perlado, para decoración de productos de pastelería. Formato: Perlas de chocolate. El producto debe contar con registro sanitario. Debe contener en sus componentes de fabricación, pasta de cacao, lecitina de soja, manteca de cacao
Empaque y rotulado	El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC¬512¬1 y NTC 512¬2 Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y Resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final. Debe ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. Empaque resellable
Unidad de medida	Bolsa por 800 gramos.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	105
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12352204**
Nombre Comercial del Producto	**CUAJO ENZIMÁTICO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1417 - El producto debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	El cuajo es una sustancia presente en el abomaso de los mamíferos rumiantes. Contiene principalmente la enzima llamada rennina (EC 3.4.23.4), también conocida como quimosina, utilizada en la fabricación de quesos, cuya función es separar la caseína (el 80% aproximadamente del total de proteínas) de su fase líquida (agua, proteínas del lactosuero y carbohidratos), llamado suero. Cuajo líquido poco denso, color amarillo y olor característico de los cuajos de origen microbiano. Coagulante de origen microbiano, grado alimenticio. Enzima de tipo proteasa producida por la fermentación de un cultivo purificado de la especie fungal Rhizomucor sp.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Envase por 1000 mililitros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	106
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151702**
Nombre Comercial del Producto	**CUCHILLO 10 PULGADAS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	ISO/TC 186 Cuchillería, cubertería y orfebrería metálica decorativa y de mesa-CEN/TC 194 Utensilios en contacto con los alimentos
Requisitos Específicos	Cuchillo para corte de alimentos #10" Cuchillo para carne, hoja de acero inoxidable 10" color blanco. Con filo liso. Mango de polipropileno inyectado directamente sobre la espiga de la hoja, anatómico y texturizado. Longitud (mm) 367, Anchura (mm) 58, Altura (mm) 22, Peso c/ embalaje (kg) 0.20.
Empaque y rotulado	El producto deberá empacarse de forma tal que no sufra daños y conserve su Norma de calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte. En el empaque debe indicar como mínimo: dimensiones, marca, número de lote y fecha de producción. El producto debe estar rotulado en caracteres legibles e indelebles indicando, materiales de fabricación, instrucciones de cuidado, marca, país de Origen y fabricante.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	107
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151702**
Nombre Comercial del Producto	**CUCHILLO 3 PULGADAS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	ISO/TC 186 Cuchillería, cubertería y orfebrería metálica decorativa y de mesa-CEN/TC 194 Utensilios en contacto con los alimentos
Requisitos Específicos	Con filo liso. Mango de polipropileno inyectado directamente sobre la espiga de la hoja, anatómico y texturizado.
Empaque y rotulado	El producto deberá empacarse de forma tal que no sufra daños y conserve su Norma de calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte. En el empaque debe indicar como mínimo: dimensiones, marca, número de lote y fecha de producción. El producto debe estar rotulado en caracteres legibles e indelebles indicando, materiales de fabricación, instrucciones de cuidado, marca, país de Origen y fabricante.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	108
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151702**
Nombre Comercial del Producto	**CUCHILLO 5 PULGADAS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	ISO/TC 186 Cuchillería, cubertería y orfebrería metálica decorativa y de mesa-CEN/TC 194 Utensilios en contacto con los alimentos
Requisitos Específicos	Con filo liso. Mango de polipropileno inyectado directamente sobre la espiga de la hoja, anatómico y texturizado. Longitud (mm) 252, Anchura (mm) 36, Altura (mm) 18, Peso c/ embalaje (kg) 0.08. Cuchillo para corte de alimentos #5" Cuchillo para deshuesar, hoja de acero inoxidable 5" color blanco.
Empaque y rotulado	El producto deberá empacarse de forma tal que no sufra daños y conserve su Norma de calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte. En el empaque debe indicar como mínimo: dimensiones, marca, número de lote y fecha de producción. El producto debe estar rotulado en caracteres legibles e indelebles indicando, materiales de fabricación, instrucciones de cuidado, marca, país de Origen y fabricante.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	109
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151702**
Nombre Comercial del Producto	**CUCHILLO 8 PULGADAS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	ISO/TC 186 Cuchillería, cubertería y orfebrería metálica decorativa y de mesa-CEN/TC 194 Utensilios en contacto con los alimentos
Requisitos Específicos	Cuchillo para corte de alimentos #8" Cuchillo para carne, hoja de acero inoxidable 8" color blanco. Con filo liso. Mango de polipropileno inyectado directamente sobre la espiga de la hoja, anatómico y texturizado. Longitud (mm) 316, Anchura (mm) 40, Altura (mm) 18, Peso c/ embalaje (kg) 0.13.
Empaque y rotulado	El producto deberá empacarse de forma tal que no sufra daños y conserve su Norma de calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte. En el empaque debe indicar como mínimo: dimensiones, marca, número de lote y fecha de producción. El producto debe estar rotulado en caracteres legibles e indelebles indicando, materiales de fabricación, instrucciones de cuidado, marca, país de Origen y fabricante.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	110
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12352207**
Nombre Comercial del Producto	**CULTIVO LÁCTICO PARA KUMIS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1417 - El producto debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Liofilizado. Cultivo para kumis: Compuesto por el género Lactobacillus casei, y Lactobacillus vulgaricus. Mantenerlo en temperatura de congelación
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Sobre

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	111
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12352207**
Nombre Comercial del Producto	**CULTIVO LÁCTICO PARA YOGURT**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1417 - El producto debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Liofilizado. Cultivo para yogurt: Compuesto por el género Streptococus termophilus y Lactobacillus vulgaricus. Mantenerlo en temperatura de congelación
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Sobre

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	112
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**47131833**
Nombre Comercial del Producto	**DESINFECTANTE DE AMONIO CUATERNARIO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 709 - Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Producto formulado con amonios cuaternarios de 5° generación, con acción biocida superior y alto espectro de microorganismos microbianos tales como: bacterias gram positivas y gram negativas (E. Coli, staphylococcus Aureus, pseudomonas Aeruginosa), hongos y Levaduras
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Manga de un solo uso en polipropileno. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Unidad de medida	Galón de 4 litros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	113
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**47131833**
Nombre Comercial del Producto	**DESINFECTANTE PARA INDUSTRIA DE ALIMENTOS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 709 - Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Producto que se utiliza para limpiar, desinfectar y aromatizar en baños, pisos, cocinas y demás superficies lavables. Debe presentar soluciones homogéneas de olor característico sin sedimentos o cuerpos extraños. El producto debe ser una solución estable compuesta por una o más sustancias limpiadoras y desinfectantes. Es un compuesto formulado con un 40% de radicales alquílicos y bencílicos en forma de perla seca, encapsulados en un 60% de urea quelatada tipo grasa. (generalmente reconocida como segura).
Empaque y rotulado	El rótulo debe indicar como mínimo: nombre del producto, marca comercial, nombre del productor, contenido neto en unidades del Sistema Internacional, concentración, vía de obtención, número de lote, fecha de producción, fecha de. Vencimiento, país de origen, pictogramas de seguridad, frases de riesgo y frases de seguridad, según corresponda. El envase/empaque debe estar construido en un material inerte, inocuo y resistente, que garantice la conservación del producto sin alterar sus características durante el almacenamiento, transporte y expendio El almacenamiento se debe hacer separadamente de sustancias incompatibles
Unidad de medida	Galón de 4 litros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	114
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**47131821**
Nombre Comercial del Producto	**DETERGENTE DESENGRASANTE**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 5131 Jabones y detergentes
Requisitos Específicos	El desengrasante debe estar formulado con una mezcla pura de solventes tipo hidrocarburos y unos solventes 100% naturales biodegradables. No contiene solventes clorados que dañen la capa de ozono y debe poseer un alto índice de solubilidad. Estado físico: Líquido Soluble en agua Debe ser Biodegradable
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado en recipientes adecuados de forma tal que protejan el producto, y a las personas que lo manipulan, y lo conserven durante su transporte y almacenamiento. Su rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC-5465 que establece los requisitos para el etiquetado de los productos de aseo y limpieza, e incluir los ingredientes activos. El envase debe ser nuevo, en plástico o canecas metálicas y venir debidamente sellado, sin observarse el re envasamiento del producto.
Unidad de medida	Envase por Galón. 3,7 litros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	115
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**47131701**
Nombre Comercial del Producto	**DISPENSADOR TOALLA DE MANOS PRECORTADA FLUJO CENTRAL**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 4571 establece los métodos de ensayo y los requisitos que deben cumplir las servilletas de papel.
Requisitos Específicos	Material ABS blanco/gris, Beneficios Dispensado individual que reduce el consumo y residuos - Higiénico ya que los usuarios solo tocan la toalla que usan - Paquetes fáciles de reponer - Diseño delgado y atractivo que optimiza el espacio
Empaque y rotulado	Empaque primario- Dimensiones (mm):Profundo 243, ancho 243, alto 310- Peso Bruto: 1,191 Kg- Peso Neto: 0,943 Kg- Volumen: 0,018 m3 -empaque en cartón resistente sin daños superficiales ni daños por humedad.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	116
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50131702**
Nombre Comercial del Producto	**DULCE CON LECHE REPOSTERÍA (ROSCÓN)**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 3757 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud por la cual se establece y se dan las normas sanitarias para los productos derivados de la leche como el arequipe
Requisitos Específicos	Producto para rellenar en caliente u horneable. Cuando el dulce se combine con otros ingredientes, el dulce de leche debe ser el componente principal en una cantidad mínima de 70%. No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni de grasas de procedencia no lácteas. U composición debe ser 100% leche de origen animal específicamente de la vaca, y un 80% de azúcar caramelizado, los conservantes deben ser aptos para consumo humano. Sólidos lácteos no grasos % m/m, 17 % mínimo Humedad % m/m: 30% máximo Cenizas % m/m: 2,0 máximo Almidones Negativo.
Empaque y rotulado	El producto se empacará en recipientes suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109 de 2005.
Unidad de medida	Empaque por 5 kilogramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	117
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50361601**
Nombre Comercial del Producto	**DURAZNOS EN CONSERVA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 4929:-duraznos- en conserva aplica a las frutas de hueso (carozo) del género Prunus.
Requisitos Específicos	En el almíbar el contenido de azúcar: 14°BRIX mínimo y 20° BRIX, deben venir totalmente sellada, y cortados en mitades los duraznos, color característico y olor.
Empaque y rotulado	Lata Stone electrónicamente estañada 401*411, El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC¬512, deben ser recipientes inocuos de primer uso que no alteren ni modifiquen las características de los productos. Y Resolución 683 DE 2012.
Unidad de medida	Lata de 820 gramos.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	118
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151903**
Nombre Comercial del Producto	**EMPAQUE PARA PONQUÉS BURBUJA REDONDA 15 CM**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1359 plásticos. espumas rígidas de poliestireno expandido. especificaciones.
Requisitos Específicos	Domo redondo para empaque de tortas termo formado fabricado en plástico altamente resistente transparente, brinda visibilidad y presentación del producto, ayudando a mantener su frescura por más tiempo, ideal para pastelería y repostería. Para una base o torta de: 18 cm de diámetro. Medida domo: 18 x 18 x 10 cm.
Empaque y rotulado	Deberá ser empacado para proporcionarle protección adecuada durante la manipulación y transporte, deberá estar libre de contaminantes nocivos para el papel de aluminio
Unidad de medida	Paquete de 20 unidades

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	119
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151903**
Nombre Comercial del Producto	**EMPAQUE PARA PONQUÉS BURBUJA REDONDA 22 CM**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1359 plásticos. espumas rígidas de poliestireno expandido. especificaciones.
Requisitos Específicos	Domo redondo para empaque de tortas termo formado fabricado en plástico altamente resistente transparente, brinda visibilidad y presentación del producto, ayudando a mantener su frescura por más tiempo, ideal para pastelería y repostería. Para una base o torta de: 22 cm de diámetro. Medida domo: 26 x 26 x 12 cm.
Empaque y rotulado	Deberá ser empacado para proporcionarle protección adecuada durante la manipulación y transporte, deberá estar libre de contaminantes nocivos para el papel de aluminio
Unidad de medida	Paquete de 20 unidades

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	120
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**24122003**
Nombre Comercial del Producto	**ENVASE DE VIDRIO CON TAPA ROSCA METAL 250 MILILITROS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Norma Técnica Colombiana NTC 1853. Envases de vidrio para bebidas alcohólicas. Norma Técnica Colombiana NTC 3620. Envases de vidrio para bebidas refrescantes. Norma Técnica Colombiana NTC 3642. Envases de vidrio para cervezas y maltas. Norma Técnica Colombiana NTC 448. Envases de vidrio. Terminados. Norma Técnica Colombiana NTC 497. Embalajes. Envases de vidrio. Tolerancias en la capacidad. Norma Técnica Colombiana NTC 633 Envases de vidrio. Determinación del grado de recocido. Norma Técnica Colombiana NTC 658 Embalajes de vidrio. Determinación del choque térmico en envases de vidrio. Norma Técnica Colombiana NTC 725. Envases de vidrio. Determinación de la presión interna de envases de vidrio. Norma Técnica Colombiana NTC 1018. Envases de vidrio. Dimensiones y medidas Sistema Internacional. Norma Técnica Colombiana NTC 1117. Envases de vidrio no retornables para productos alimenticios destinados al consumo humano. Norma Técnica Colombiana NTC 1413. Envases de vidrio para productos farmacéuticos y químicos.
Requisitos Específicos	Es un recipiente fabricado en material rígido, habitualmente vidrio o alguna variedad de plástico que tiene habitualmente forma redonda o cuadrada y que se usa para contener productos líquidos, como jaleas, mermeladas arequipes, etc. Envase de vidrio transparente forma de balón diámetro exterior de la boca: 4.8cm tipo de boca: rosca circular ancha, altura máxima: 10,7cm capacidad: 250 gr tapa rosca metálica.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	121
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**24122003**
Nombre Comercial del Producto	**ENVASE DE VIDRIO CON TAPA ROSCA METAL 500 MILILITROS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Norma Técnica Colombiana NTC 1853. Envases de vidrio para bebidas alcohólicas. Norma Técnica Colombiana NTC 3620. Envases de vidrio para bebidas refrescantes. Norma Técnica Colombiana NTC 3642. Envases de vidrio para cervezas y maltas. Norma Técnica Colombiana NTC 448. Envases de vidrio. Terminados. Norma Técnica Colombiana NTC 497. Embalajes. Envases de vidrio. Tolerancias en la capacidad. Norma Técnica Colombiana NTC 633 Envases de vidrio. Determinación del grado de recocido. Norma Técnica Colombiana NTC 658 Embalajes de vidrio. Determinación del choque térmico en envases de vidrio. Norma Técnica Colombiana NTC 725. Envases de vidrio. Determinación de la presión interna de envases de vidrio. Norma Técnica Colombiana NTC 1018. Envases de vidrio. Dimensiones y medidas Sistema Internacional. Norma Técnica Colombiana NTC 1117. Envases de vidrio no retornables para productos alimenticios destinados al consumo humano. Norma Técnica Colombiana NTC 1413. Envases de vidrio para productos farmacéuticos y químicos.
Requisitos Específicos	Es un recipiente fabricado en material rígido, habitualmente vidrio o alguna variedad de plástico que tiene habitualmente forma redonda o cuadrada y que se usa para contener productos líquidos, como jaleas, mermeladas arequipes, etc. Envase de vidrio transparente forma rectangular diámetro exterior de la boca: 5.5cm tipo de boca: rosca circular ancha, altura máxima: 11 cm capacidad: 500 gr tapa rosca metálica.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	122
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**24121807**
Nombre Comercial del Producto	**ENVASE PLÁSTICO CON TAPA 1 LITRO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Norma Técnica Colombiana NTC 4857. Botellas plásticas PET retornables para bebidas gaseosas. Norma Técnica Colombiana NTC 1257. Plásticos. Películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. Norma Técnica Colombiana NTC 2916. Embalajes de plástico. Envases de plástico desechable para el empaque de huevos de gallina. Norma Técnica Colombiana NTC 5511. Envases plásticos. Uso general. Norma Técnica Colombiana NTC 2384. Plásticos. Envases plásticos flexibles para leche líquida de corta duración.
Requisitos Específicos	El empaque o envase de plástico es un recipiente destinado a contener un producto durante su recolección, transporte, almacenamiento, distribución, venta y consumo, con el fin de protegerlo e identificarlo. Los empaques de plástico son materiales susceptibles de moldearse, tienen baja densidad, algunos plásticos son permeables e impermeables, otros son aislantes térmicos, resistentes a la corrosión, y son flexibles. Capacidad un (1) litro. Garrafa rectangular. Material: Polietileno de alta densidad para soplado 100% virgen. Colores: Blanco, Transparente. Con tapa a presión con precinto.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	123
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**24121807**
Nombre Comercial del Producto	**ENVASE PLÁSTICO CON TAPA 2 LITROS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 4857. Botellas plásticas PET retornables para bebidas gaseosas. Norma Técnica Colombiana NTC 1257. Plásticos. Películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. Norma Técnica Colombiana NTC 2916. Embalajes de plástico. Envases de plástico desechable para el empaque de huevos de gallina. Norma Técnica Colombiana NTC 5511. Envases plásticos. Uso general. Norma Técnica Colombiana NTC 2384. Plásticos. Envases plásticos flexibles para leche líquida de corta duración.
Requisitos Específicos	El empaque o envase de plástico es un recipiente destinado a contener un producto durante su recolección, transporte, almacenamiento, distribución, venta y consumo, con el fin de protegerlo e identificarlo. Los empaques de plástico son materiales susceptibles de moldearse, tienen baja densidad, algunos plásticos son permeables e impermeables, otros son aislantes térmicos, resistentes a la corrosión, y son flexibles. Capacidad dos (2) litros. Garrafa rectangular. Material: Polietileno de alta densidad para soplado 100% virgen. Colores: Blanco, Transparente. Con tapa a presión con precinto.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	124
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**48102009**
Nombre Comercial del Producto	**LIMPIADORA A VAPOR TANQUE DE 1 LITRO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 4954 Aplica a esterilizadores de vapor, destinados para uso en instituciones prestadoras de servicios de salud
Requisitos Específicos	Rendimiento del área por llenado del tanque. (m²) 75- Potencia calorífica (W) 1500.-Máxima presión del vapor (bar) 3,2,-Longitud del cable. (m) 4,- Tiempo de calentamiento (min) 6,5.- Volumen de la caldera/depósito (l) 1.- Tipo de corriente. 120 V.- Peso sin accesorios. (kg) 2,9.- Peso con embalaje incluido. (kg) 4,5. Dimensiones (l × a × h). (mm) 380 x 254 x 260Contar con un depósito de 1 litro, debe permitir regular el vapor en dos etapas según la superficie y el tipo de suciedad, debe contar con boquilla para suelos o superficies lisas con sistema de paño, cepillos de tamaños grande y pequeño para boquillas. Regulación del volumen de vapor en la empuñadura Juego para limpieza de suelos y tubo de prolongación (dos Uds. de 0,5 m). Accesorios, Boquilla manual, boquilla de chorro concentrado, cepillo redondo (pequeño). Paño de microfibras para suelos, 1 unidad, Funda de microfibras para la boquilla manual, 1 unidad, almacenaje de accesorios y posición de estacionamiento-Manguera de vapor 2 m- Interruptor de conexión y desconexión integrado.
Empaque y rotulado	Peso con embalaje incluido. (kg) 4,5., empaque en cartón resistente sin daños superficiales ni daños por humedad.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	125
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12164502**
Nombre Comercial del Producto	**ESENCIA DE CANELA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y NTC 1453. El Proveedor debe presentar ficha técnica del Producto
Requisitos Específicos	Mezclado Homogéneo de materiales líquidos y materiales en polvo. Composición Agua o Propilenglicol o Alcohol potable o Sacarosa o Carboxil metil celulosa CMC o Preservantes (benzoato de sodio) o Saborizantes certificados, Líquidos translucidos y/o ligeramente turbios, libre de partículas extrañas de olores y sabores característicos frutales - herbales- lácteo - agrio - salados y/o alicorados.
Empaque y rotulado	Las esencias deben almacenarse a temperatura ambiente constante no mayor a 30ºC, lejos de la luz del sol o de radiaciones de calor. La excesiva humedad puede afectar su vida útil ocasionando alteración microbiológica. - Las esencias son productos alimenticios, debe evitar almacenarse con materiales químicos que afecten sus propiedades organolépticas. El rótulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Frasco en vidrio de 500 mililitros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	126
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12164502**
Nombre Comercial del Producto	**ESENCIA DE COCO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y NTC 1453. El Proveedor debe presentar ficha técnica del Producto
Requisitos Específicos	Mezclado Homogéneo de materiales líquidos y materiales en polvo. Composición Agua o Propilenglicol o Alcohol potable o Sacarosa o Carboxil metil celulosa CMC o Preservantes (benzoato de sodio) o Saborizantes certificados, Líquidos translucidos y/o ligeramente turbios, libre de partículas extrañas de olores y sabores característicos frutales - herbales- lácteo - agrio - salados y/o alicorados.
Empaque y rotulado	Las esencias deben almacenarse a temperatura ambiente constante no mayor a 30ºC, lejos de la luz del sol o de radiaciones de calor. La excesiva humedad puede afectar su vida útil ocasionando alteración microbiológica. - Las esencias son productos alimenticios, debe evitar almacenarse con materiales químicos que afecten sus propiedades organolépticas. El rótulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Frasco en vidrio de 500 mililitros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	127
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12164502**
Nombre Comercial del Producto	**ESENCIA DE SABOR A HINOJO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y NTC 1453. El Proveedor debe presentar ficha técnica del Producto
Requisitos Específicos	Mezclado Homogéneo de materiales líquidos y materiales en polvo. Composición Agua o Propilenglicol o Alcohol potable o Sacarosa o Carboxil metil celulosa CMC o Preservantes (benzoato de sodio) o Saborizantes certificados, Líquidos translucidos y/o ligeramente turbios, libre de partículas extrañas de olores y sabores característicos frutales - herbales- lácteo - agrio - salados y/o alicorados.
Empaque y rotulado	Las esencias deben almacenarse a temperatura ambiente constante no mayor a 30ºC, lejos de la luz del sol o de radiaciones de calor. La excesiva humedad puede afectar su vida útil ocasionando alteración microbiológica. - Las esencias son productos alimenticios, debe evitar almacenarse con materiales químicos que afecten sus propiedades organolépticas. El rótulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Frasco en vidrio de 500 mililitros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	128
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12164502**
Nombre Comercial del Producto	**ESENCIA DE SABOR A MANTEQUILLA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y NTC 1453. El Proveedor debe presentar ficha técnica del Producto
Requisitos Específicos	Mezclado Homogéneo de materiales líquidos y materiales en polvo. Composición Agua o Propilenglicol o Alcohol potable o Sacarosa o Carboxil metil celulosa CMC o Preservantes (benzoato de sodio) o Saborizantes certificados, Líquidos translucidos y/o ligeramente turbios, libre de partículas extrañas de olores y sabores característicos frutales - herbales- lácteo - agrio - salados y/o alicorados.
Empaque y rotulado	Las esencias deben almacenarse a temperatura ambiente constante no mayor a 30ºC, lejos de la luz del sol o de radiaciones de calor. La excesiva humedad puede afectar su vida útil ocasionando alteración microbiológica. - Las esencias son productos alimenticios, debe evitar almacenarse con materiales químicos que afecten sus propiedades organolépticas. El rótulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Frasco en vidrio de 500 mililitros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	129
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12164502**
Nombre Comercial del Producto	**ESENCIA DE SABOR A NARANJA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y NTC 1453. El Proveedor debe presentar ficha técnica del Producto
Requisitos Específicos	Mezclado Homogéneo de materiales líquidos y materiales en polvo. Composición Agua o Propilenglicol o Alcohol potable o Sacarosa o Carboxil metil celulosa CMC o Preservantes (benzoato de sodio) o Saborizantes certificados, Líquidos translucidos y/o ligeramente turbios, libre de partículas extrañas de olores y sabores característicos frutales - herbales- lácteo - agrio - salados y/o alicorados.
Empaque y rotulado	Las esencias deben almacenarse a temperatura ambiente constante no mayor a 30ºC, lejos de la luz del sol o de radiaciones de calor. La excesiva humedad puede afectar su vida útil ocasionando alteración microbiológica. - Las esencias son productos alimenticios, debe evitar almacenarse con materiales químicos que afecten sus propiedades organolépticas. El rótulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Frasco en vidrio de 500 mililitros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	130
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12164502**
Nombre Comercial del Producto	**ESENCIA DE SABOR A PONQUÉ**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y NTC 1453. El Proveedor debe presentar ficha técnica del Producto
Requisitos Específicos	Mezclado Homogéneo de materiales líquidos y materiales en polvo. Composición Agua o Propilenglicol o Alcohol potable o Sacarosa o Carboxil metil celulosa CMC o Preservantes (benzoato de sodio) o Saborizantes certificados, Líquidos translucidos y/o ligeramente turbios, libre de partículas extrañas de olores y sabores característicos frutales - herbales- lácteo - agrio - salados y/o alicorados.
Empaque y rotulado	Las esencias deben almacenarse a temperatura ambiente constante no mayor a 30ºC, lejos de la luz del sol o de radiaciones de calor. La excesiva humedad puede afectar su vida útil ocasionando alteración microbiológica. - Las esencias son productos alimenticios, debe evitar almacenarse con materiales químicos que afecten sus propiedades organolépticas. El rótulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Frasco en vidrio de 500 mililitros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	131
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12164502**
Nombre Comercial del Producto	**ESENCIA DE SABOR A VAINILLA CARAMELO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y NTC 1453. El Proveedor debe presentar ficha técnica del Producto
Requisitos Específicos	Mezclado Homogéneo de materiales líquidos y materiales en polvo. Composición Agua o Propilenglicol o Alcohol potable o Sacarosa o Carboxil metil celulosa CMC o Preservantes (benzoato de sodio) o Saborizantes certificados, Líquidos translucidos y/o ligeramente turbios, libre de partículas extrañas de olores y sabores característicos frutales - herbales- lácteo - agrio - salados y/o alicorados.
Empaque y rotulado	Las esencias deben almacenarse a temperatura ambiente constante no mayor a 30ºC, lejos de la luz del sol o de radiaciones de calor. La excesiva humedad puede afectar su vida útil ocasionando alteración microbiológica. - Las esencias son productos alimenticios, debe evitar almacenarse con materiales químicos que afecten sus propiedades organolépticas. El rótulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Frasco en vidrio de 500 mililitros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	132
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12164502**
Nombre Comercial del Producto	**ESENCIA SABOR A AREQUIPE**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y NTC 1453. El Proveedor debe presentar ficha técnica del Producto
Requisitos Específicos	Mezclado Homogéneo de materiales líquidos y materiales en polvo. Composición Agua o Propilenglicol o Alcohol potable o Sacarosa o Carboxil metil celulosa CMC o Preservantes (benzoato de sodio) o Saborizantes certificados, Líquidos translucidos y/o ligeramente turbios, libre de partículas extrañas de olores y sabores característicos frutales - herbales- lácteo - agrio - salados y/o alicorados.
Empaque y rotulado	Las esencias deben almacenarse a temperatura ambiente constante no mayor a 30ºC, lejos de la luz del sol o de radiaciones de calor. La excesiva humedad puede afectar su vida útil ocasionando alteración microbiológica. - Las esencias son productos alimenticios, debe evitar almacenarse con materiales químicos que afecten sus propiedades organolépticas. El rótulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Frasco en vidrio de 500 mililitros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	133
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12164502**
Nombre Comercial del Producto	**ESENCIA SABOR A VINO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y NTC 1453. El Proveedor debe presentar ficha técnica del Producto
Requisitos Específicos	Mezclado Homogéneo de materiales líquidos y materiales en polvo. Composición Agua o Propilenglicol o Alcohol potable o Sacarosa o Carboxil metil celulosa CMC o Preservantes (benzoato de sodio) o Saborizantes certificados, Líquidos translucidos y/o ligeramente turbios, libre de partículas extrañas de olores y sabores característicos frutales - herbales- lácteo - agrio - salados y/o alicorados.
Empaque y rotulado	Las esencias deben almacenarse a temperatura ambiente constante no mayor a 30ºC, lejos de la luz del sol o de radiaciones de calor. La excesiva humedad puede afectar su vida útil ocasionando alteración microbiológica. - Las esencias son productos alimenticios, debe evitar almacenarse con materiales químicos que afecten sus propiedades organolépticas. El rótulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Frasco en vidrio de 500 mililitros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	134
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50171550**
Nombre Comercial del Producto	**ESENCIA SABOR VAINILLA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1417. Aditivos para alimentos. sustancias aromatizantes
Requisitos Específicos	Mezclado Homogéneo de materiales líquidos y materiales en polvo. Composición Agua o Propilenglicol o Alcohol potable o Sacarosa o Carboxilo metilo celulosa CMC o Preservantes (benzoato de sodio) o Saborizantes certificados, Líquidos translucidos y/o ligeramente turbios, libre de partículas extrañas de olores y sabores característicos frutales - herbales- lácteo - agrio - salados y/o alicorados, debe contener sabor a VAINILLA
Empaque y rotulado	El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC¬512, deben ser recipientes inocuos de primer uso que no alteren ni modifiquen las características de los productos. Y Resolución 683 DE 2012.
Unidad de medida	Frasco X500ml. Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	135
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12164502**
Nombre Comercial del Producto	**ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS FRESA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Requisitos Específicos	Presentación frasco por 250 cc, No debe contener cumarina. Se permite saborizante artificial grado alimenticio. Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe presentar color, olor y sabor
Empaque y rotulado	El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Frasco 500ml

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	136
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12164502**
Nombre Comercial del Producto	**ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS GUANÁBANA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Requisitos Específicos	Presentación frasco por 250 cc, No debe contener cumarina. Se permite saborizante artificial grado alimenticio. Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe presentar color, olor y sabor
Empaque y rotulado	El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Frasco 500ml

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	137
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12164502**
Nombre Comercial del Producto	**ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS MELOCOTÓN**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Requisitos Específicos	Presentación frasco por 250 cc, No debe contener cumarina. Se permite saborizante artificial grado alimenticio. Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe presentar color, olor y sabor
Empaque y rotulado	El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Frasco 500ml

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	138
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12164502**
Nombre Comercial del Producto	**ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS MORA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Requisitos Específicos	Presentación frasco por 250 cc, No debe contener cumarina. Se permite saborizante artificial grado alimenticio. Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe presentar color, olor y sabor
Empaque y rotulado	El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Frasco 500ml

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	139
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151611**
Nombre Comercial del Producto	**ESPÁTULA CHOCOLATERÍA 29cm**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Espátula para chocolatería profesional para extender y recoger el chocolate de manera fácil, fabricada con hoja de acero inoxidable y mango de agarre cómodo y antideslizante. Su uso es para templar el chocolate. Tamaño: 29 cm Ancho x 21 cm largo. El material no debe reaccionar con los alimentos ni transferir sabor, olor o color a ellos. El material debe resistir la corrosión y el deterioro causado por la acción de los ácidos y otros componentes presentes en los alimentos El material debe ser fácil de limpiar y desinfectar, para evitar la proliferación de bacterias y otros microorganismos que puedan contaminar los alimentos. El material debe soportar altas temperaturas sin sufrir deformaciones ni liberar sustancias dañinas para la salud. El material no debe ser poroso, para evitar la acumulación de residuos y la proliferación de bacterias y otros microorganismos
Empaque y rotulado	El empaque debe ser resistente y duradero para evitar rasgaduras o roturas durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe ser claro y permitir ver el producto para que se pueda inspeccionar el utensilio en la recepción. El empaque debe incluir información sobre el tipo de material del utensilio, las medidas, el número de piezas incluidas y cualquier otro detalle relevante.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	140
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151633**
Nombre Comercial del Producto	**ESPÁTULA EN SILICONA PARA USO EN CHOCOLATERÍA Y PASTELERÍA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	marca reconocida. material higiénico temperatura de trabajo de 300°c, se realizara prueba de temperatura para aceptación del utensilio.
Empaque y rotulado	El elemento debe ser entregado en buen estado físico y de funcionamiento, en su empaque original
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	141
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**47131603**
Nombre Comercial del Producto	**ESPONJILLA ABRASIVA ROLLO VERDE INST 10 Cm X 5 Mt**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	GTC 85 esta guía tiene como objeto dar a conocer los conceptos básicos de limpieza y desinfección que, aplicados en plantas procesadoras de alimentos y bebidas, permiten la obtención de productos terminados aptos y seguros para el consumo humano.
Requisitos Específicos	Esponjilla abrasiva rollo verde Medida: 10 cm x 5 m-• Producto de limpieza de uso dual- La fibra verde arranca residuos Fibra abrasiva de limpieza de uso general.- -Para limpieza de superficies generales, como platos, paredes.
Empaque y rotulado	El producto se empacará en recipientes suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque empleado para su comercialización durante el almacenamiento debe garantizar la conservación de sus características de calidad.
Unidad de medida	Rollo de 5 metros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	142
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**43212108**
Nombre Comercial del Producto	**ETIQUETAS TÉRMICAS ADHESIVAS PARA IMPRESORA PORTÁTIL 80MM**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 5377 describe el procedimiento para medir la densidad de impresión por reflexión difusa monocromática y el fondo para áreas grandes en páginas impresas por impresoras electrofotográficas.
Requisitos Específicos	Rollo para impresora térmica de 80mm-Tamaño de la etiqueta-75mmx50mm --Tipo de papel: Térmico--Cantidad de etiquetas: 200—Gramaje: 30 g—Rollos por pack:2
Empaque y rotulado	El empaque primario debe contener la información del producto y debe evitar el ingreso de contaminantes al material interior.
Unidad de medida	2 Rollos por 200 etiquetas cada uno

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	143
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151611**
Nombre Comercial del Producto	**EXTRUSORA DE FONDANT CON 20 PUNTAS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Herramienta en acero inoxidable (punta), aleación de aluminio (extrusora), duradero y no tóxico, con 20 discos de diferentes patrones que permiten crear originales texturas. Fácil uso en repostería con fondant o pasta de goma. Tamaño: 18 mm de diámetro (punta), 16.5 cm de largo (extrusora). El material no debe reaccionar con los alimentos ni transferir sabor, olor o color a ellos. El material debe resistir la corrosión y el deterioro causado por la acción de los ácidos y otros componentes presentes en los alimentos El material debe ser fácil de limpiar y desinfectar, para evitar la proliferación de bacterias y otros microorganismos que puedan contaminar los alimentos. El material debe soportar altas temperaturas sin sufrir deformaciones ni liberar sustancias dañinas para la salud. El material no debe ser poroso, para evitar la acumulación de residuos y la proliferación de bacterias y otros microorganismos
Empaque y rotulado	El empaque debe ser resistente y duradero para evitar rasgaduras o roturas durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe ser claro y permitir ver el producto para que se pueda inspeccionar el utensilio en la recepción. El empaque debe incluir información sobre el tipo de material del utensilio, las medidas, el número de piezas incluidas y cualquier otro detalle relevante.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	144
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50221303**
Nombre Comercial del Producto	**FÉCULA DE MAÍZ POR 500 GR**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 926 establece los requisitos y los métodos de ensayo que debe cumplir el almidón de maíz (zea mays), no modificado (fécula de maíz), destinado para la alimentación humana luego de ser procesada.
Requisitos Específicos	El almidón o fécula de maíz sin modificar para la industria alimentaria debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC 926 y Microbiológicos
Empaque y rotulado	El almidón de maíz en sus usos, se debe empacar en bolsas de papel kraft o plásticas que permitan conservar la calidad e higiene del producto y facilitar el manejo como mínimo. El rotulado del producto debe cumplir con la resolución N° 05109 del Min de la Protección Social
Unidad de medida	Empaque por 500 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	145
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50221303**
Nombre Comercial del Producto	**FÉCULA DE MAÍZ POR KILOGRAMO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 926 establece los requisitos y los métodos de ensayo que debe cumplir el almidón de maíz (zea mays), no modificado (fécula de maíz), destinado para la alimentación humana luego de ser procesada.
Requisitos Específicos	El almidón o fécula de maíz sin modificar para la industria alimentaria debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC 926 y Microbiológicos
Empaque y rotulado	El almidón de maíz en sus usos, se debe empacar en bolsas de papel kraft o plásticas que permitan conservar la calidad e higiene del producto y facilitar el manejo como mínimo. El rotulado del producto debe cumplir con la resolución N° 05109 del Min de la Protección Social
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	146
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12171509**
Nombre Comercial del Producto	**FENOLFTALEÍNA GRADO ANALÍTICO AL 1%**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Resolución 2309 de 1986, por la cual se hace necesario dictar normas especiales complementarias para la cumplida ejecución de las leyes que regulan los residuos sólidos y concretamente lo referente a residuos especiales.
Requisitos Específicos	Un indicador de pH es una sustancia química que cambia su color al cambiar el pH de la disolución. El cambio de color se debe a un cambio estructural inducido por la concentración de iones hidrogeno. La fenolftaleína de fórmula es un indicador de pH que en soluciones ácidas permanece incoloro, pero en presencia de bases toma un color rosado con un punto de viraje entre pH=8,0 a pH=9,8 Es un compuesto químico orgánico que se obtiene por reacción del fenol y el anhídrido ftálico en presencia.
Empaque y rotulado	Deben cumplir con la norma SGA (GHS), para el etiquetado de los reactivos. El rótulo debe indicar como mínimo: nombre del producto, marca comercial, nombre del productor, contenido neto en unidades del Sistema Internacional, concentración, vía de obtención, número de lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, país de origen, pictogramas de seguridad, frases de riesgo y frases de seguridad, según corresponda. El envase/empaque debe estar construido en un material inerte, inocuo y resistente, que garantice la conservación del producto sin alterar sus características durante el almacenamiento, transporte y expendio El almacenamiento se debe hacer separadamente de sustancias incompatibles
Unidad de medida	Envase por 1000 mililitros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	147
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151632**
Nombre Comercial del Producto	**FILTRO EMBUDO DE SEPARACIÓN PARA LECHE**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 4634 - El producto debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Embudo en PVC, en forma cónica en la parte superior, con filtro, un tallo largo para pasar la leche.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	148
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50306701**
Nombre Comercial del Producto	**FRESAS FRESCAS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 4103 establece los requisitos que debe cumplir la fresa variedad Chandler destinada para el consumo en fresco
Requisitos Específicos	La fresa debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4103 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. en su composición debe tener un pH a 2 °C 4.0 y sólidos solubles por lectura refracto métrica a 20 C (Bríx) en % m/m. 40% mínimo. debe estar firme, y de color característico de la fruta, sin presentar ningún tipo de daño.
Empaque y rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo de la fresa debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. NTC. 5422. 2007-10-24. empaque y embalaje de frutas
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	149
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50192401**
Nombre Comercial del Producto	**FRUTA CONFITADA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 3207- Establece los requisitos y ensayos que deben cumplir los caramelos blandos.
Requisitos Específicos	La fruta confitada es la fruta o parte de la misma, fresca, seca o cristalizada, cubierta con un producto azucarado obtenido mediante el proceso de cocción que seca la fruta. Se permite la adición de edulcorantes, colorantes y aditivos permitidos, hasta alcanzar una concentración de sólidos solubles en la fruta que permita su conservación a temperatura ambiente, Contenido de azúcar: debe de estar entre 68 a 70 ºBrix. pH: debe de estar entre 4,0 a 4,5. Humedad: el contenido 25%máximo.
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	150
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50192401**
Nombre Comercial del Producto	**FRUTA CRISTALIZADA COLOR CLARO TRANSPARENTE**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 3207 Establece los requisitos y ensayos que deben cumplir los caramelos blandos. norma para las confituras, jaleas y mermeladas CXS 296-2009
Requisitos Específicos	Contenido de azúcar: debe de estar entre 68 a 70 ºBrix pH: debe de estar entre 4,0 a 4,5 Humedad: el contenido 25%máximo. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 3207
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	151
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50192404**
Nombre Comercial del Producto	**GELATINA SIN SABOR**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1629 Esta norma establece los requisitos de calidad e inocuidad y los métodos de ensayo que debe cumplir la gelatina pura utilizada en la industria de alimentos como materia prima.
Requisitos Específicos	la gelatina pura debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos indicados en la tabla uno y dos de la norma , así como los límites máximos permitidos para metales pesados establecidos en la tabla 3.
Empaque y rotulado	El producto se empacará en recipientes suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque empleado para su comercialización durante el almacenamiento debe garantizar la conservación de sus características sensoriales, físicas químicas y microbiológicas de un producto apto para el consumo. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Bolsa plástica de 500 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	152
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50192404**
Nombre Comercial del Producto	**GELATINA SIN SABOR TIPO G**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1629 - Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Debe estar exento de sustancias toxicas o residuos de drogas o medicamentos. La Gelatina es una mezcla coloide (sustancia semisólida), incolora, translúcida, quebradiza y casi insípida que se obtiene a partir del colágeno procedente del tejido conectivo del ganado. La gelatina puede ser comercializada en forma de polvo granulado para preparar, cuyas indicaciones debe estar en el rótulo de producto. En su elaboración se debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. La gelatina debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social
Empaque y rotulado	El producto se empacará en recipientes suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque empleado para su comercialización durante el almacenamiento debe garantizar la conservación de sus características sensoriales, físicas químicas y microbiológicas de un producto apto para el consumo. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	153
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50161511**
Nombre Comercial del Producto	**GLASEADO DE CHOCOLATE PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 792 Establece los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos ,y los métodos de ensayo que deben cumplir el chocolate y sus sucedáneos para consumo directo y las coberturas.
Requisitos Específicos	Glaseado de chocolate para rellenar y cubrir productos de pastelería. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Manga de un solo uso en polipropileno. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	154
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50192401**
Nombre Comercial del Producto	**GLASEADO DE FRESA PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 5583 Industrias alimentarias. Salsas de frutas. Esta norma establece los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir las salsas de frutas.
Requisitos Específicos	El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Manga de un solo uso en polipropileno. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Unidad de medida	Manga por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	155
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50192401**
Nombre Comercial del Producto	**GLASEADO DE FRUTOS AMARILLOS PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 5583 Industrias alimentarias. Salsas de frutas. Esta norma establece los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir las salsas de frutas.
Requisitos Específicos	El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Manga de un solo uso en polipropileno. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Unidad de medida	Manga por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	156
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50192401**
Nombre Comercial del Producto	**GLASEADO DE FRUTOS ROJOS PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 5583 Industrias alimentarias. Salsas de frutas. Esta norma establece los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir las salsas de frutas.
Requisitos Específicos	El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Manga de un solo uso en polipropileno. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Unidad de medida	Manga por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	157
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50192401**
Nombre Comercial del Producto	**GLASEADO DE MELOCOTÓN PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 5583 Industrias alimentarias. Salsas de frutas. Esta norma establece los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir las salsas de frutas.
Requisitos Específicos	El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Manga de un solo uso en polipropileno. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Unidad de medida	Manga por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	158
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50192401**
Nombre Comercial del Producto	**GLASEADO DE MORA PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 5583 Industrias alimentarias. Salsas de frutas. Esta norma establece los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir las salsas de frutas.
Requisitos Específicos	El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Manga de un solo uso en polipropileno. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Unidad de medida	Manga por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	159
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50192401**
Nombre Comercial del Producto	**GLASEADO DE MORA EN TROZOS PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 5583 Industrias alimentarias. Salsas de frutas. Esta norma establece los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir las salsas de frutas.
Requisitos Específicos	El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Manga de un solo uso en polipropileno. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Unidad de medida	Manga por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	160
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50192401**
Nombre Comercial del Producto	**GLASEADO NEUTRO PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 5583 Industrias alimentarias. Salsas de frutas. Esta norma establece los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir las salsas de frutas.
Requisitos Específicos	El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Manga de un solo uso en polipropileno. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Unidad de medida	Manga por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	161
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**51171608**
Nombre Comercial del Producto	**GLICERINA DE GRADO ALIMENTARIO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 250 Establece los requisitos que debe cumplir y los métodos de análisis a los cuales debe someterse la margina industrial.
Requisitos Específicos	La glicerina de grado alimentario debe tener una pureza mínima del 99,5%. No debe contener impurezas dañinas para la salud humana, como metales pesados, pesticidas, solventes orgánicos y otros productos químicos nocivos. La glicerina de grado alimentario no debe tener sabor ni olor, ya que puede afectar el sabor y la calidad de los alimentos en los que se utiliza. Fabricación bajo normas de buenas prácticas de manufactura (BPM)
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Unidad de medida	Botella por 1200 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	162
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50192404**
Nombre Comercial del Producto	**GLUCOSA PARA PASTELERÍA POR 5 KG**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1629 - Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al interior del país. El registro sanitario debe estar vigente, tanto al momento de la negociación, como al momento de la entrega del producto. Los aditivos para alimentos pueden presentarse en forma de polvo, pasta, solución, extracto o lacas inocuas, dispersiones emulsiones o granulados Los aditivos deben estar exentos de sustancias tóxicas y no deben ocultar reacciones generales de aditivos no permitidos Los aditivos no deben producir reacciones secundarias en el alimento; además no deben usarse para ocultar alteraciones o disimular la calidad del alimento.
Empaque y rotulado	El producto se empacará en recipientes suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque empleado para su comercialización durante el almacenamiento debe garantizar la conservación de sus características sensoriales, físicas químicas y microbiológicas de un producto apto para el consumo. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Empaque por 5 kilogramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	163
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50192404**
Nombre Comercial del Producto	**GLUCOSA PARA PASTELERÍA POR KILOGRAMO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Debe cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto.677 de 1995 y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.
Requisitos Específicos	El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al interior del país. El registro sanitario debe estar vigente, tanto al momento de la negociación, como al momento de la entrega del producto. Los aditivos para alimentos pueden presentarse en forma de polvo, pasta, solución, extracto o lacas inocuas, dispersiones emulsiones o granulados Los aditivos deben estar exentos de sustancias tóxicas y no deben ocultar reacciones generales de aditivos no permitidos Los aditivos no deben producir reacciones secundarias en el alimento; además no deben usarse para ocultar alteraciones o disimular la calidad del alimento.
Empaque y rotulado	El rótulo debe indicar como mínimo: nombre del producto, marca comercial, nombre del productor, contenido neto en unidades del Sistema Internacional concentración, vía de obtención, número de lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, país de origen, pictogramas de seguridad, frases de riesgo y frases de seguridad, según corresponda. El envase/empaque debe estar construido en un material inerte, inocuo y resistente, que garantice la conservación del producto sin alterar sus características durante el almacenamiento, transporte y expendio El almacenamiento se debe hacer separadamente de sustancias incompatibles
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	164
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**42131611**
Nombre Comercial del Producto	**GORRO O COFIA BLANCA DESECHABLE.**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6457 Esta especificación normativa disponible establece los requisitos que debe cumplir el gorro-cofia elaborado en tela no tejida, redondo y desechable.
Requisitos Específicos	Materiales y su Composición: • Polipropileno 100% • Algodón 80% y Polipropileno 20% • Nylon 100%. • Polyester 100%. • Polietileno 100%. Tamaño mínimo: 19 pulg.
Empaque y rotulado	Deberán empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte. En el empaque deberá indicar como mínimo: nombre del producto, fabricante, país de fabricación, nombre y domicilio legal del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda, marca, fecha de producción y número de lote.
Unidad de medida	Paquete x 100 unidades.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	165
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12171504**
Nombre Comercial del Producto	**GRAGEAS PEQUEÑAS DE COLORES 500 GRAMOS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 409 Esta norma establece los colorantes permitidos en la industria alimenticia y los requisitos que deben cumplir los mismos.
Requisitos Específicos	Grageas pequeñas de colores seleccionados o mezcla. amarillo, azul blanco, naranja, negro, rojo, rosado, verde y violeta. Ingredientes: azúcar, fécula de maíz, glaseado de confitería, fd&c amarillo 5, fd&c rojo 3, cera de carnauba, fd&c azul 1, fd&c rojo 40, fd&c amarillo 6, fd&c azul 2. El colorante para alimentos es 100% seguro para los alimentos y solo usamos ingredientes que generalmente son reconocidos como seguros o aprobados por la FDA. Certificación Kosher, no se deriva de animales o productos animales, y está fabricado en los EE. UU.
Empaque y rotulado	vienen en botellas selladas con botellas dispensadoras giratorias o con tapa giratoria fáciles de usar, Tamaño de la botella 2 oz
Unidad de medida	Empaque por 500 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	166
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**41111502**
Nombre Comercial del Producto	**GRAMERA O BALANZA DE ANÁLISIS HASTA 500 GRAMOS.**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 2031 - Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Balanza Analítica mínimo: 3 decimales. Balanza de precisión. Lectura o división mínima (d): 0,001 g. Rango máximo de pesado: 0,001 a 500 g..
Empaque y rotulado	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte. En la carcasa de la balanza deberá tener impreso las siguientes características; pesaje mínimo, pesaje máximo, lectura (d) y la escala de verificación metrológica (e). En el empaque deberá indicar como mínimo: Nombre del producto, fabricante, país de fabricación, nombre y domicilio legal del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda, marca, fecha de producción y número de lote.
Unidad de medida	Unidad.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	167
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**42132205**
Nombre Comercial del Producto	**GUANTES DE NITRILO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC-ISO 11193-1 Guantes de protección. Esta parte de la END especifica los requisitos de los guantes estériles empacados y no estériles a granel
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos generales y los procedimientos de ensayo adecuados para la construcción y diseño del guante, resistencia de los materiales del guante a la penetración de agua, inocuidad, comodidad, eficacia y marcado, establecidas en la NTC-2190 Guante con recubrimiento de nitrilo: Tallas: M. • Espesor del guante mínimo: 0.11 mm • Longitud mínima: 24 cm Guantes de nitrilo sin soporte: • Espesor del guante mínimo: 1.1 mm • Longitud mínima: 24 cm • Elongación a la rotura mínima: 400% • Resistencia a la tracción: 14 Mpa.
Empaque y rotulado	Los guantes deben empacarse de forma que los protejan de posibles daños durante su transporte y almacenamiento Se debe empacar de forma individual por par de guantes en bolsa de polietileno transparente con cierre hermético. En el empaque debe indicar como mínimo: Nombre del producto, fabricante, país de fabricación, nombre y domicilio legal del fabricante, marca, fecha de producción y número de lote. Cada guante debe marcarse clara y permanentemente con el nombre del fabricante, tipo, clase y tamaño. Todas estas marcas deben estar colocadas en el puño del guante.
Unidad de medida	Caja x 50 pares.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	168
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50101716**
Nombre Comercial del Producto	**HARINA DE ALMENDRA SIN CASCARA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1291 Esta norma establece la terminología, los requisitos y los sistemas de clasificación de las frutas y hortalizas destinadas a ser consumidas en estado fresco.
Requisitos Específicos	Cada almendra común está compuesta por un: Carbohidratos: 2,3% mínimo Celulosa:15,2% máximo Proteína: 18,7 mínimo Grasas: 58,1% de (grasa saturada 0,4; grasa mono saturada 0,32; grasa polinsaturada 0,42) máximo Humedad: 5% máximo
Empaque y rotulado	El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El producto debe ser envasado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y Norma de calidad durante el almacenamiento, transporte. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	169
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50221301**
Nombre Comercial del Producto	**HARINA DE MAÍZ**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 3594 Establece los requisitos que debe cumplir y los ensayos a que debe someterse la harina precocida de maíz, para consumo humano.
Requisitos Específicos	La harina de maíz debe tener un color homogéneo y no debe tener grumo sin materiales o contaminantes extraños o presentar olores ni sabores extraños, así como cumplir con los requisitos de las tablas 1, 2, 3 y 4 de la NTC 3594
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Bolsa x 500 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	170
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50221301**
Nombre Comercial del Producto	**HARINA DE TRIGO PARA REPOSTERÍA "0000"**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 267 esta norma establece los requisitos que debe cumplir la harina de trigo para consumo humano, elaborada con trigo común, Triticum Aestivum l. o con trigo ramificado, Triticum Compactum host. o una mezcla de los mismos, que ha sido preenvasada y esta lista
Requisitos Específicos	Harina de trigo producto elaborado con granos de trigo común Triticum aestivum L., o trigo ramificado Triticum compactum host. O combinaciones de ellos por medio de procedimientos de trituración o molienda en los que se separa parte del salvado o germen y el resto se muele hasta darle un grado determinado de finura.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Bulto por 50 kilogramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	171
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50221301**
Nombre Comercial del Producto	**HARINA DE TRIGO POR BULTO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 267 esta norma establece los requisitos que debe cumplir la harina de trigo para consumo humano, elaborada con trigo común, Triticum Aestivum l. o con trigo ramificado, Triticum Compactum host. o una mezcla de los mismos, que ha sido preenvasada y esta lista
Requisitos Específicos	Características organolépticas Color Blanco marfil o ligeramente amarilla Olor y sabor Característico Especificaciones físico-químicas Proteína (Gluten) 12 % Humedad (% Max) 14,5 Almidón (%) 70 Minerales (% cenizas) 0,5 Materia grasa (%) 3 Tamaño partículas (micras) Entre 80 y 200 micras Acidez (% Max) 0,25 Falling Number mínimo (segundos) 250 Gluten húmedo (%) Entre 26 y 30 Gluten seco (%) Entre 8,5 y 10
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Bulto por 50 kilogramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	172
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50221301**
Nombre Comercial del Producto	**HARINA DE TRIGO POR KILOGRAMO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 267 esta norma establece los requisitos que debe cumplir la harina de trigo para consumo humano, elaborada con trigo común, Triticum Aestivum l. o con trigo ramificado, Triticum Compactum host. o una mezcla de los mismos, que ha sido preenvasada y esta lista
Requisitos Específicos	Características organolépticas Color Blanco marfil o ligeramente amarilla Olor y sabor Característico Especificaciones físico-químicas Proteína (Gluten) 12 % Humedad (% Max) 14,5 Almidón (%) 70 Minerales (% cenizas) 0,5 Materia grasa (%) 3 Tamaño partículas (micras) Entre 80 y 200 micras Acidez (% Max) 0,25 Falling Number mínimo (segundos) 250 Gluten húmedo (%) Entre 26 y 30 Gluten seco (%) Entre 8,5 y 10
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Empaque plástico x 1000 gr Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	173
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12352316**
Nombre Comercial del Producto	**HIDRÓXIDO DE SODIO AL 0.1 NORMAL**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Ley 10/1998, de Residuos. Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales.
Requisitos Específicos	NaOH 0,1N o NaOH 0,1N significa que la solución de NaOH en 0,1 normal. La letra N mayúscula se utiliza para indicar la normalidad de una solución, es decir, es la concentración equivalente. En la normalidad, a la molaridad se añade otro factor, la estequiometria. Se utiliza en química analítica para titulaciones volumétricas de especies ácidas y como estándar secundario para valorar soluciones ácidas diluidas. Aspecto: Líquido incoloro. Olor: Inodoro. Densidad a 20ºC: 1,00g/mL Solubilidad: Miscible con agua, miscible con alcohol. pH a 20ºC: 12,7 aproximadamente.
Empaque y rotulado	El rótulo debe indicar como mínimo: nombre del producto, marca comercial, nombre del productor, contenido neto en unidades del Sistema Internacional concentración, vía de obtención, número de lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, país de origen, pictogramas de seguridad, frases de riesgo y frases de seguridad, según corresponda. El envase/empaque debe estar construido en un material inerte, inocuo y resistente, que garantice la conservación del producto sin alterar sus características durante el almacenamiento, transporte y expendio El almacenamiento se debe hacer separadamente de sustancias incompatibles
Unidad de medida	Envase por 1000 mililitros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	174
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**11151507**
Nombre Comercial del Producto	**HILO PARA AMARRE C10- CONO X 130 GRAMOS (650 MTS)**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Reglamento CE 1935/2004- NTC 5517 - Reglamento UE 10/2011-El producto debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Hilo para amarre de productos alimenticios, suave, pero al mismo tiempo resistente. Hilo de amarre para el proceso de chorizos, fabricado en algodón 4/1 - poliéster. Tiene un punto de ruptura de 40 kg.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Cono por 650 metros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	175
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**11101616**
Nombre Comercial del Producto	**HOJAS DE ORO COMESTIBLE X 10 UNIDADES**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Resolución 10593 que regula el uso de Colorantes en los alimentos para consumo humano
Requisitos Específicos	Láminas de oro comestibles, usado para aplicarlas sobre todo tipo de base comestible, fondant, chocolate, galletas, macarons, cakepops, entre otros. Material : Oro 24 karat Medidas: 3.5x3.5 cm
Empaque y rotulado	El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El producto debe ser envasado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y Norma de calidad durante el almacenamiento, transporte. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Empaque por 10 unidades

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	176
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**11101616**
Nombre Comercial del Producto	**HOJAS DE PLATA COMESTIBLE X 10 UNIDADES**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Resolución 10593 que regula el uso de Colorantes en los alimentos para consumo humano
Requisitos Específicos	Láminas de plata comestibles, usado para aplicarlas sobre todo tipo de base comestible, fondant, chocolate, galletas, macarons, cakepops, entre otros. Material : Plata karat Medidas: 11 cms x 11 cms
Empaque y rotulado	El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El producto debe ser envasado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y Norma de calidad durante el almacenamiento, transporte. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Empaque por 10 unidades

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	177
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50131612**
Nombre Comercial del Producto	**HUEVO AA BANDEJAS X 30 UND**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	El producto que requiere ser rotulado, es todo aquel que se presenta en condición de “empacado”, es decir, aquel que tiene una bandeja de protección o aquel que se presenta en estuche (base y tapa). El producto que está en bandejas sueltas, sin ningún tipo de empaque adicional, se denomina producto a granel y no requiere ser rotulado. Identificación de lote: Para toda la producción de Incubadora Santander S.A se define como lote de producción todo el huevo clasificado en un día calendario, el cual corresponde a la misma fecha de empaque. REQUISITOS NORMATIVOS Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 de 2013 Norma técnica colombiana 1240: Cumplimiento de requisitos de producto Resolución 5109 de 2005: Requisitos de rotulado Concepto sanitario de establecimientos: emitido por la secretaría de salud del municipio correspondiente, con frecuencia anual..
Requisitos Específicos	Cáscara (capa externa): Conformada principalmente por carbonato de calcio; es la primera protección del huevo. Equivale a un 11% del peso total del mismo. En condiciones óptimas debe ser entera, limpia (según criterios de calidad de la NTC 1240) y libre de roturas; se toleran rugosidades, color no uniforme, manchas y pequeñas deformaciones., uniforme, sin impurezas, redonda, se destaca sobre la clara y debe ubicarse en el centro de la misma. PESO (60, 0 – 66,9 g)
Empaque y rotulado	BANDEJAS DE PVC O BANDEJA PET TRANSLUCIDA, están hechas de empaques reciclados provenientes de botellas y de empaques post-consumo, según estándares de la FDA. para contacto con alimentos. Se pueden reciclar una y otra vez para fabricar nuevos empaques, contribuyendo así a la protección del medio ambiente. Cuentan con un sistema exclusivo que retiene en su interior los líquidos de los alimentos en pocos segundos. El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Huevos AA bandejas por 30 unidades

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	178
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50131612**
Nombre Comercial del Producto	**HUEVO AAA BANDEJAS X 30 UND**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	El producto que requiere ser rotulado, es todo aquel que se presenta en condición de "empacado", es decir, aquel que tiene una bandeja de protección o aquel que se presenta en estuche (base y tapa). El producto que está en bandejas sueltas, sin ningún tipo de empaque adicional, se denomina producto a granel y no requiere ser rotulado. Identificación de lote: Para toda la producción de Incubadora Santander S.A se define como lote de producción todo el huevo clasificado en un día calendario, el cual corresponde a la misma fecha de empaque. REQUISITOS NORMATIVOS Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 de 2013 Norma técnica colombiana 1240: Cumplimiento de requisitos de producto Resolución 5109 de 2005: Requisitos de rotulado Concepto sanitario de establecimientos: emitido por la secretaría de salud del municipio correspondiente, con frecuencia anual..
Requisitos Específicos	Cáscara (capa externa): Conformada principalmente por carbonato de calcio; es la primera protección del huevo. Equivale a un 11% del peso total del mismo. En condiciones óptimas debe ser entera, limpia (según criterios de calidad de la NTC 1240) y libre de roturas; se toleran rugosidades, color no uniforme, manchas y pequeñas deformaciones., uniforme, sin impurezas, redonda, se destaca sobre la clara y debe ubicarse en el centro de la misma. PESO (67 a 77,9g)
Empaque y rotulado	BANDEJAS DE PVC O BANDEJA PET TRANSLUCIDA, están hechas de empaques reciclados provenientes de botellas y de empaques post-consumo, según estándares de la FDA. para contacto con alimentos. Se pueden reciclar una y otra vez para fabricar nuevos empaques, contribuyendo así a la protección del medio ambiente. Cuentan con un sistema exclusivo que retiene en su interior los líquidos de los alimentos en pocos segundos, El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Huevos AAA bandejas por 30 unidades

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	179
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12164502**
Nombre Comercial del Producto	**HUMO LIQUIDO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1417 - El producto debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	El humo líquido es un producto natural obtenido de la quema controlada de maderas duras seleccionadas, la nube de humo es recibida en una torre de absorción con agua, donde se condensa y luego de varios procesos se retiran todas las partículas que son peligrosas para el ser humano y para el medio ambiente, tales como los benzopirenos, el alquitrán y otros hidrocarburos aromáticos policíclicos potencialmente. Aspecto: Líquido Empaque: Envasado en recipiente plástico.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Botella por 1000 mililitros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	180
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**43212108**
Nombre Comercial del Producto	**IMPRESORA TÉRMICA BLUETOOTH RECARGABLE DE 80MM**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 5377 describe el procedimiento para medir la densidad de impresión por reflexión difusa monocromática y el fondo para áreas grandes en páginas impresas por impresoras electrofotográficas.
Requisitos Específicos	Debe imprimir etiquetas térmicas adhesivas de 80mm. debe contener: 1 x impresora térmica Bluetooth de 80MM con batería, -1 rollo de papel -1 x Cable USB -1 x adaptador de corriente
Empaque y rotulado	El empaque primario debe contener la información del producto y debe evitar el ingreso de contaminantes al material interior.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	181
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50192404**
Nombre Comercial del Producto	**ISOMALT GRANULAR PARA PASTELERÍA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1629 - Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	En su elaboración se debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. La gelatina debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social
Empaque y rotulado	El producto se empacará en recipientes suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque empleado para su comercialización durante el almacenamiento debe garantizar la conservación de sus características sensoriales, físicas químicas y microbiológicas de un producto apto para el consumo. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	182
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**53131627**
Nombre Comercial del Producto	**JABÓN ANTIBACTERIAL PARA MANOS SIN OLOR**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 709 establece los requisitos que debe cumplir el jabón líquido, para uso personal.
Requisitos Específicos	El jabón no debe presentar turbiedad a 5°c y debe ser fluido transparente a la temperatura ambiente , poseer olor agradable y no ser irritante para la piel normal
Empaque y rotulado	Se suministrara en envases de material adecuado que permitan conservar la calidad del producto, así como su manejo hasta le destino final.
Unidad de medida	Envase por 1000 mililitros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	183
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**47131833**
Nombre Comercial del Producto	**JABÓN LIQUIDO INDUSTRIAL**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1130 Establece los requisitos que deben cumplir los detergentes líquidos para ropa y multiusos de uso doméstico. contiene toma de muestras y recepción del producto, ensayos, empaque y rotulado.
Requisitos Específicos	Jabones formulados con estabilidad para la limpieza de superficies en la industria de alimentos. Con pH balanceado para la protección de equipos por corrosión.
Empaque y rotulado	El producto debe estar envasado de forma tal se conserve su calidad durante su transporte y almacenamiento. Su rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC-5465 que establece los requisitos para el etiquetado de los productos de aseo y limpieza.
Unidad de medida	Galón x 4 litros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	184
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50112023**
Nombre Comercial del Producto	**JAMÓN TAJADO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1325 Establece los requisitos que deben cumplir los productos cárnicos procesados no enlatados.
Requisitos Específicos	Los productos cárnicos procesados, cocidos, deben cumplir con los requisitos de composición y formulación indicados en la tabla 3 de la NTC 1325, y específicamente sobre los jamones y fiambres se debe cumplir los requisitos de la tabla 4 y 5 de la misma Norma,
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material grado alimenticio que aseguren su conservación, en las condiciones que exige el producto, de acuerdo con la clasificación indicada en el numeral 3.2 de la NTC 1325, El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda.
Unidad de medida	Empaque por 900 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	185
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151633**
Nombre Comercial del Producto	**JUEGO DE ACOPLADOR PARA DOS BOQUILLAS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Juego de acoplador para dos boquillas
Empaque y rotulado	Juego de acoplador para dos boquillas. material: plástico. El elemento debe ser entregado en buen estado físico y de funcionamiento, en su empaque original
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	186
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151633**
Nombre Comercial del Producto	**JUEGO DE BOQUILLAS X 55 PIEZAS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Juego de boquillas x 55 pcs para decoración
Empaque y rotulado	Juego de boquillas x 55 pcs para decoración. material: metálico para contacto con alimentos. Acople para boquilla mediano. El elemento debe ser entregado en buen estado físico y de funcionamiento, en su empaque original
Unidad de medida	Unidad-Juego de boquillas x 55 pcs

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	187
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151633**
Nombre Comercial del Producto	**KIT ACOPLE PARA BOQUILLA MEZCLADOR DE 3 COLORES**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Acople para boquilla mezclador de 3 colores
Empaque y rotulado	Kit para mezcla multicolor para 2 o 3 mangas con boquillas. material: plástico. Acople para boquilla mediano. El elemento debe ser entregado en buen estado físico y de funcionamiento, en su empaque original
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	188
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**47132102**
Nombre Comercial del Producto	**KIT ASEO FULLER ESCOBA + RECOGEDOR + TRAPERO + RACK DE ALMACENAMIENTO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	GTC 85 esta guía tiene como objeto dar a conocer los conceptos básicos de limpieza y desinfección que, aplicados en plantas procesadoras de alimentos y bebidas, permiten la obtención de productos terminados aptos y seguros para el consumo humano.
Requisitos Específicos	Kit aseo fuller escoba + recogedor + trapero + Rack de Almacenamiento, con los respectivos- los utensilios de aseo deben estar completos y ser de calidad y marca reconocida.
Empaque y rotulado	El producto se empacará en recipientes suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque empleado para su comercialización durante el almacenamiento debe garantizar la conservación de sus características de calidad.
Unidad de medida	kit escoba + recogedor + trapero + rack de almacenamiento

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	189
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**24111503**
Nombre Comercial del Producto	**KIT DE BOLSA BASURA 70X90CM 3 ROLLOS DE 20 UNIDADES COLORES BLANCO VERDE Y NEGRO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	GTC 85 esta guía tiene como objeto dar a conocer los conceptos básicos de limpieza y desinfección que, aplicados en plantas procesadoras de alimentos y bebidas, permiten la obtención de productos terminados aptos y seguros para el consumo humano.
Requisitos Específicos	Kit de bolsa basura 70x90cm 3 rollos de 10 unidades colores blanco verde y negro, Capacidad 70 litros- Medida Bolsa 70 X 90 cm- Cantidad- 20- Material Polietileno- Color- Blanco, verde y negro. Bolsa para basura de alta calidad, resistente al peso y desgarro; son fabricadas con PEAD (Polietileno de Alta Densidad) tamaño ideal para cocina y patio. 20 unidades. Dimensiones 70x90cm / 70 litros
Empaque y rotulado	El producto se empacará en recipientes suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque empleado para su comercialización durante el almacenamiento debe garantizar la conservación de sus características de calidad.
Unidad de medida	3 rollos de 20 unidades en colores blanco verde y negro.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	190
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**41121803**
Nombre Comercial del Producto	**KIT DE VASOS PRECIPITADOS BEAKER EN PLÁSTICO (1000, 500, 250, 100 Y 50 ML)**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 2454:2016 Material de vidrio para laboratorio. Instrumentos volumétricos. Métodos para el ensayo de capacidad y para el uso
Requisitos Específicos	Un vaso de precipitado es un recipiente cilíndrico de plástico que se utiliza muy comúnmente en el laboratorio, sobre todo, para preparar sustancias y traspasar líquidos. Son cilíndricos con un fondo plano. Suelen estar graduados, pero esta graduación es inexacta por la misma naturaleza del artefacto; su forma regular facilita que pequeñas variaciones en la temperatura o incluso en el vertido pasen desapercibidas en la graduación.
Empaque y rotulado	En cajas de cartón, protegidas con plástico de burbujas, corrugado o antigolpes que garanticen la protección de los equipos.
Unidad de medida	Unidad (Kit 1000, 500, 250, 100 y 50 ml)

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	191
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**41115603**
Nombre Comercial del Producto	**KIT PARA TITULACIÓN DE ACIDEZ**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 947-1 - El producto debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Compuesto por: Titulador - Medidor de NaOH – bureta - Vaso de precipitado- Probeta - Reactivos: NaOH o,1 N- Fenolftaleína- La reacción está determinada por el indicador químico que cambia su color en cierto punto. La acidez titulable (en g/100 ml) es usada típicamente para expresar acidez de vinos que contienen varios ácidos orgánicos, pero mayoritariamente ácido tartárico.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Kit que comprende: Bureta, Vaso de precipitado, NaOH, Fenolftaleína.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	192
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50303901**
Nombre Comercial del Producto	**KIWI**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1291 Esta norma establece la terminología, los requisitos y los sistemas de clasificación de las frutas y hortalizas destinadas a ser consumidas en estado fresco
Requisitos Específicos	Valor energético: 802 kJ/194 kcal Grasas: 19 g de las cuales saturadas: 18 g Hidratos de Carbono: 4,1 g de los cuales azúcares: 1,79 g Fibra alimentaria: 0,1 g Proteínas: 1,7 g Sal: <0,25 g
Empaque y rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría, color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación, visualización y aireación de la fruta, la cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado. No se admiten uso de papel periódico impreso
Unidad de medida	Empaque por 500 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	193
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50121612**
Nombre Comercial del Producto	**LANGOSTINOS U12**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 4346 la presente norma establece los requisitos de calidad de los camarones crudos, precocidos (blanqueados o escaldados) y cocidos, enteros o colas, completa o parcialmente pelados o sin pelar, todos en estado congelado. resolución no. 776 de 2008. por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos para el consumo humano.
Requisitos Específicos	Los crustáceos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: gris o ceniciento rojizo al ser extraído del agua. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los crustáceos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El camarón debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984.
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Unidad de medida	Empaque al Vacío por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	194
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50131702**
Nombre Comercial del Producto	**LECHE CONDENSADA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. Decreto 616 de 2006 del Ministerio de la Protección Social. NTC 879
Requisitos Específicos	Materia grasa láctea % m/m: 8,0% mínimo entera. 4,0 % mínimo semidescremada 1,0% máximo descremado. Sólidos grasos no lácteos % m/m: 20% mínimo Humedad %m/m: 30,0% máximo. Colorantes: cantidad máxima permitida 30mg/kg. La leche condensada después de ser envasada, podrá almacenarse a temperatura ambiente y según las condiciones estipuladas en el Decreto 3075 de1997 y en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Resolución 2310 de 1986 la NTC 879 No pueden exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y Norma de calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Empaque con taparosca por 600 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	195
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50131704**
Nombre Comercial del Producto	**LECHE EN POLVO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1036 Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos que debe cumplir la leche en polvo para consumo directo o elaboración posterior
Requisitos Específicos	Materia grasa Mínimo a 26,0 % NIR – Proteínas Mínimo 25,0 % NIR – Cenizas Máximo 7% NIR - Acidez titulable Máximo 17,00 ml de NaOH 0,1 N/10g de SNG FIL IDF 86: 1981 Índice de Insolubilidad Máximo 1,00 ml FIL IDF 129 A: 1988 Partículas tostadas Máximo Disco “B” ADPI 916: 1990 Humectabilidad Máximo 60 s FIL 87:1979 Dispersabilidad Mínimo 85 % p/p FIL 87:1979
Empaque y rotulado	Las presentaciones minoristas son bolsas de papel metalizado. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 05109 del Ministerio de Protección Social
Unidad de medida	Empaque por 900 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	196
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50131702**
Nombre Comercial del Producto	**LECHE EVAPORADA EN LATA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 733- Contiene definición y clasificación, requisitos generales y específicos, toma de muestras y criterios de aceptación o rechazo, ensayos, rotulado y envase.
Requisitos Específicos	Color: Blanco a crema Olor: Agradable, libre de olores extraños La muestra del producto, sometida a una incubación durante 7 días a 35una leche esterilizada sin incubar. Requisitos físico – químicos Se obtendrá por diferencia entre los sólidos totales y la materia grasa. Esterilidad Comercial: El producto debe cumplir con las condiciones de la esterilidad comercial entendida como condición conseguida por la aplicación de calor, por la cual se eliminan del alimento microorganismos capaces de reproducirse en condiciones no refrigeradas de almacenamiento y distribución y microorganismos viables de importancia para la salud.
Empaque y rotulado	Envase primario: (a) Envases de hojalata electrolítica, íntegros, limpios, sin abolladuras, sellados herméticamente y con de barniz epóxido interior que aísle el producto respecto al envase metálico, de materiales adecuados para la conservación y manipulación del producto y no transmitirán a este, sabores, colores y/o olores extraños. a fin de permitir un mejor manejo durante el transporte, distribución y almacenaje.
Unidad de medida	Lata por 375ml

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	197
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50131702**
Nombre Comercial del Producto	**LECHE LIQUIDA LARGA VIDA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	DECRETO 616 DE 2006Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el país
Requisitos Específicos	Características Microbiológicas: Prueba de esterilidad comercial: después de incubar durante 10 días y realizar la siembra, según la NTC 4433, no presentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C. información Nutricional Taman° por pore& 1 vaso (240 ml) Porciones por envase aprox. 4,5 Cantidad por porción Energía 140 kcal Energía de la grasa 60 kcal Valor Diario* Grasa Total 7 g 11% Grasa Saturada 4,5 g 23% Grasa Trans 0 g Colesterol 25 mg 8% Sodio 150 mg 6% Carbohidrato Total 11 g 4% Fibra Dietaría 0 g 0% Azucares 11 g Proteína 7 g 14% Vitamina A 8% • Vitamina C 0% Calcio 25% • Hierro 0% * Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus Valores Diarios
Empaque y rotulado	PRIMARIO La leche de ultra alta temperatura UAT-UHT, larga vida debe ser envasada en condiciones asépticas, en recipientes no retornables, que garanticen la impermeabilización a los gases e impenetrabilidad a la luz y que permitan su cierre hermético, de tal manera que se asegure la inocuidad microbiológica del producto
Unidad de medida	Bolsa 1100ml X 6 unidades

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	198
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50404603**
Nombre Comercial del Producto	**LECHUGA CRESPA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1064 Aplica a las lechugas de las variedades (cultivares) de Lactuca Sativa, l. var Longifolia, y de cruces de estas dos variedades que se suministran frescas al consumidor.
Requisitos Específicos	Las lechugas deben ser turgentes, tener apariencia fresca, estar libres de insectos, estar limpias y podadas, libres de hojas sucias, mohos, arena o cualquier material extraño visible, libres de humedad externa anormal, no presentar indicios de deshidratación, libres de cualquier olor o sabor extraño, y los niveles de residuos de plaguicidas no deben superar los límites fijados internacionalmente en el Codex Alimentarius. Colores verde y morada
Empaque y rotulado	Los productos deben estar empacados de manera que se protejan adecuadamente, evitando los espacios vacíos y el aplastamiento, los materiales deben ser nuevos y limpios, que evite causar daño
Unidad de medida	1 unidad Empaque por unidad de lechuga.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	199
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50181709**
Nombre Comercial del Producto	**LEVADURA ACTIVA SECA x 500 g**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1807 esta norma establece los requisitos que debe cumplir la levadura para panificación y los métodos de ensayo a los cuales ésta debe someterse.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la NTC 1807
Empaque y rotulado	Debe estar empacada en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la resolución N° 5109, por la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado del producto y materias primas
Unidad de medida	Empaque por 500 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	200
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50181709**
Nombre Comercial del Producto	**LEVADURA ACTIVA SECA x 80 g**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1807 esta norma establece los requisitos que debe cumplir la levadura para panificación y los métodos de ensayo a los cuales ésta debe someterse.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la NTC 1807
Empaque y rotulado	Debe estar empacada en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la resolución N° 5109, por la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado del producto y materias primas
Unidad de medida	Empaque por 80 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	201
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52141524**
Nombre Comercial del Producto	**LICUADORA DE INMERSIÓN VELOCIDAD VARIABLE**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 3715 esta norma trata sobre la seguridad de los artefactos de cocina eléctricos para uso domésticos y similares, cuya tensión nominal no sea superior a 250v.
Requisitos Específicos	Potencia: 180 w, Voltaje 120 V- velocidades: 10 velocidades variables- Cuchilla: Acero inoxidable de 4 puntas- Longitud de la varilla: 8 pulgadas- Peso: 900 gramos- Dimensiones: 41,3 x 11,58 x 6,35- Accesorios incluidos: vaso de licuado de 3 tazas sin BPA con tapa- brazo de batidor de 8" apto para lavavajillas – protector de satén
Empaque y rotulado	La licuadora de inmersión y los accesorios mencionados anteriormente se empacan en una caja de cartón con materiales de protección para garantizar que lleguen en perfecto estado. Se verificara el contenido del paquete y funcionamiento para constatar el recibido todos los componentes mencionados anteriormente.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	202
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50304205**
Nombre Comercial del Producto	**LIMÓN TAHITÍ**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 4087 Esta norma establece los requisitos que deben cumplir la lima ácida Tahití (Citrus latifolia Tanaka ex Q. Jiménez) pertenecientes a la familia Rutaceae, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su preparación y envasado. Se excluyen las limas destinadas a la elaboración industrial.
Requisitos Específicos	Las limas-limones deberán haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, de conformidad con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se producen. El desarrollo y condición de las limas-limones deberán ser tales que les permitan: soportar el transporte y la manipulación; y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino. El contenido mínimo de zumo (jugo) se calcula con relación al peso total del fruto. Contenido mínimo de zumo (jugo): 42% La coloración deberá ser la típica de la variedad por lo menos en dos tercios de la superficie del fruto. El fruto deberá ser verde pero podrá presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta en el 30% de su superficie.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Bolsa por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	203
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52121602**
Nombre Comercial del Producto	**LIMPIÓN INDUSTRIAL ROLLO HOJA SENCILLA PRECORT NATURAL 400mt 22,3 X 33Cm**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 4571 establece los métodos de ensayo y los requisitos que deben cumplir las servilletas de papel.
Requisitos Específicos	Limpión industrial desechable trabajo pesado 400 mt. Doble hoja. alta absorción y resistencia. Rollo de 400 m. –Natural. Por 1 Rollo Hoja Doble. -Precortado
Empaque y rotulado	Empaque primario LDPE (#4) 100% reciclable-Etiqueta adhesiva material PP (#5)-- Empaque secundario: Caja de cartón corrugado –PAP- (#20) empaque biodegradable y 100% reciclable- - Tubo de cartón interno: Tubo de cartón-PAP (#20)-- reciclable y biodegradable
Unidad de medida	Rollo por 400 metros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	204
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**24111511**
Nombre Comercial del Producto	**MALLA ELÁSTICA PARA CARNE**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1325 - El producto debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Malla elástica de poliéster con resistencia térmica: calidad asar R– Max. 240°C, Calibre Cuadros en perímetro Diámetro del tubo 22x22x210 - 220 mm, Presentación por 25 metros.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Malla por 25 metros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	205
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151633**
Nombre Comercial del Producto	**MANGA PASTELERA REUTILIZABLE DE 14" (35 CM)**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Manga pastelera reutilizable fabricada en poliéster de 35.5cm de largo
Empaque y rotulado	Manga pastelera reutilizable de 14" (35 cm). El elemento debe ser entregado en buen estado físico y de funcionamiento, en su empaque original
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	206
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151633**
Nombre Comercial del Producto	**MANGA PASTELERA REUTILIZABLE FABRICADA EN POLIÉSTER DE 35.5cm DE LARGO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Manga pastelera reutilizable fabricada en poliéster de 35.5cm de largo
Empaque y rotulado	Manga pastelera reutilizable fabricada en poliéster de 35.5cm de largo. El elemento debe ser entregado en buen estado físico y de funcionamiento, en su empaque original
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	207
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151633**
Nombre Comercial del Producto	**MANGAS DESECHABLES PARA PASTELERÍA DE 30,4 cm**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Mangas desechables para pastelería de 30 cm
Empaque y rotulado	Manga Para decorar en lona plastificada. 12" (30,4 cm.). El elemento debe ser entregado en buen estado físico y de funcionamiento, en su empaque original
Unidad de medida	Caja x 100 Unidades

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	208
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151633**
Nombre Comercial del Producto	**MANGAS DESECHABLES PARA PASTELERÍA DE 45,7 cm**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Mangas desechables para pastelería de 45,7 cm
Empaque y rotulado	Manga Para decorar en lona plastificada. 18" (45,7cm.). El elemento debe ser entregado en buen estado físico y de funcionamiento, en su empaque original
Unidad de medida	Caja x 100 Unidades

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	209
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50304524**
Nombre Comercial del Producto	**MANGO VARIEDAD TOMMY ATKINS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 5010 Establece los requisitos que debe cumplir el mango (magnifera indica l.) en las variedades mejoradas: Tommy Atkins, Van Dyke, Irwin, Kent y Keitt, destinadas para el consumo fresco o como materia prima para la agroindustria.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con el numeral 3.1 y estar exento de todo defecto que cause demerito de la calidad interna. Producto debe estar libre de humedad externa anormal, exenta de sabores y aromas extraños, el nivel de productos químicos que pudieran contener no deberán ser dañinos a la salud, libres de impurezas y cuerpos extraños, exentas de síntomas de deshidratación.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y Empaque y rotulado permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto se comercializara en empaques que no alteren las características organolépticas del alimento, en el cual deben, Presentación venir limpios, sin ningún tipo de plagas o elementos extraños al producto, sin que este supere el 30% de madurez al momento de entrega
Unidad de medida	Bolsa de polipropileno por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	210
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50425301**
Nombre Comercial del Producto	**MANÍ TOSTADO SIN SAL**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 748 Establece definiciones, clasificación, designación, requisitos, niveles de infestación, empaque y rotulado. de los frutos secos
Requisitos Específicos	Maní sin cascara debe contener una humedad de 9.0% máximo. El maní tostado sin sal descascarado limpio debe contener máximo un 1,0% de impurezas y 0,1% de materias duras.
Empaque y rotulado	Empaque debe garantizar la conservación de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	211
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50131701**
Nombre Comercial del Producto	**MANTEQUILLA 100% CONTENIDO GRASO LÁCTEO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 734 Establece los requisitos que debe cumplir la mantequilla destinada al consumo directo o una elaboración.
Requisitos Específicos	La mantequilla debe cumplir con los siguientes requisitos: Materia grasa %m/m: 80% mínimo Humedad: 16% máximo. Sólidos lácteos no grasos % mlm, 2,0%máximo Cloruro de sodio %m/m: 3,0% máximo. Índice de Reichert-Meissel: 22-32 Prueba de Kreiss: negativa Prueba de fosfatasa: negativa La mantequilla debe estar prácticamente exenta de sustancias tóxicas y residuos de droga o medicamentos. El producto debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. Y la NTC 734.
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado en recipientes resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Unidad de medida	Empaque x 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	212
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50301535**
Nombre Comercial del Producto	**MANZANA ROJA GRANNY**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 3523 -1 Establece los requisitos que deben cumplir las manzanas de las variedades yellow, newtown, granny smith, white
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con la norma NTC 3523-1 Energía 41 Proteína 0.30 Grasa Total (g) 0.10 Colesterol (mg) 0 Glúcidos 10.50, la manzana debe ser de color roja intenso.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización y aireación de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado. No se admiten uso de papel periódico impreso
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	213
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50301535**
Nombre Comercial del Producto	**MANZANA VERDE GRANNY SMITH**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 3523 Establece los requisitos que deben cumplir las manzanas de las variedades Yellow, Newtown, Granny Smith, White Winter, Rome Beauty, Golden Delicious, Winesap, Stayman Winesap, grupo Delicious, Jonathan-Blackjon, King David, Red King Oregon, Red Spur, Stac
Requisitos Específicos	Las manzanas deben estar secas, libres de residuos, limpias y enceradas. Homogeneidad en tamaño, forma y color posicionadas ordenadamente dentro de la caja. ETIQUETADO DE CAJAS: Fecha de despacho (dd/mm/aa) – Mantener refrigerado – Duración 30 días ALMACENAMIENTO: Mantener refrigerado. DISTRIBUCIÓN: Camiones refrigerados. Evitar quiebres de temperatura.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Bolsa por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	214
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50305201**
Nombre Comercial del Producto	**MARACUYA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1267 establece definición, clasificación, designación, grados de calidad, empaque y rotulado
Requisitos Específicos	Debe contener la madurez que permita la conservación adecuada del producto y debe encontrarse libre de daños por ataque de insectos, enfermedades, podredumbres cicatrices y cortaduras y que no supere el 30 % de su madurez al momento de entrega
Empaque y rotulado	El maracuyá deberá empacarse en empaques rígidos (madera, cartón, plástico rígido o una combinación de estos) de una capacidad máxima de 10 kilogramos sin ninguna clase de rellenos.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	215
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50151514**
Nombre Comercial del Producto	**MARGARINA ESPECIAL H - COLOR BLANCO, OLOR NEUTRO E INSABORO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 250 Establece los requisitos que debe cumplir y los métodos de análisis a los cuales debe someterse la margina industrial.
Requisitos Específicos	Mezcla de aceites vegetales previamente blanqueados, refinados y desodorizados. Libre de grasas trans, Diseñado especialmente para obtener aireación, Consistencia firme, De color blanco, olor neutro e insaboro, Punto de fusión °C 35 +/- 1 °C, necesariamente de marca reconocida para garantizar su autenticidad. La margarina industrial debe estar libre de materias extrañas, olores y sabores objetables. El color debe ser uniforme, En la elaboración de margarina industrial se deben utilizar los aditivos establecidos en la legislación nacional vigente o en su defecto los establecidos en el Codex Alimentarius. El límite de residuos de plaguicidas en la margarina industrial, debe estar de acuerdo con lo establecido en la legislación nacional vigente o en su defecto en la Comisión del Codex Alimentarius Características especiales Cremado rápido de 7 a 12 minutos aprox, Rendimiento, mayor incorporación de aire, mayor volumen = mayor número de unidades ahorro de tiempo, permite el proceso de batido en una sola etapa mantiene la suavidad y esponjosidad del producto terminado alargando su vida útil. Debe contar con por lo menos 10 meses de vida útil a la entrega o se devolverá el producto.
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Unidad de medida	Caja por 15 kilogramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	216
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50151514**
Nombre Comercial del Producto	**MARGARINA INDUSTRIAL**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 250 Establece los requisitos que debe cumplir y los métodos de análisis a los cuales debe someterse la margina industrial.
Requisitos Específicos	La margarina industrial debe estar libre de materias extrañas, olores y sabores objetables. El color debe ser uniforme, En la elaboración de margarina industrial se deben utilizar los aditivos establecidos en la legislación nacional vigente o en su defecto los establecidos en el Codex Alimentarius. El límite de residuos de plaguicidas en la margarina industrial, debe estar de acuerdo con lo establecido en la legislación nacional vigente o en su defecto en la Comisión del Codex Alimentarius
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	217
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50151514**
Nombre Comercial del Producto	**MARGARINA INDUSTRIAL PARA HOJALDRE POR 15 KG**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 241 Grasas y aceites comestibles vegetales y animales. margarinas y esparcible para uso en mesa y cocina
Requisitos Específicos	La margarina debe cumplir con los siguientes aspectos, Color: Amarillo paja- amarillo claro, ligeramente brilloso Olor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de olores extraños y rancios Sabor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de notas rancias o extrañas Aspecto: Barra sólida, homogénea, con una consistencia tersa y libre de grumos Grasas 60%
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación, en caja de cartón impermeabilizada. NTC DE 321/13
Unidad de medida	Caja por 15 kilogramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	218
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50151514**
Nombre Comercial del Producto	**MARGARINA INDUSTRIAL PARA HOJALDRE POR 500 GRAMOS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 241 Grasas y aceites comestibles vegetales y animales. margarinas y esparcible para uso en mesa y cocina
Requisitos Específicos	La margarina debe cumplir con los siguientes aspectos, Color: Amarillo paja- amarillo claro, ligeramente brilloso Olor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de olores extraños y rancios Sabor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de notas rancias o extrañas Aspecto: Barra sólida, homogénea, con una consistencia tersa y libre de grumos Grasas 60%
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación, en caja de cartón impermeabilizada. NTC DE 321/13
Unidad de medida	Empaque por 500 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	219
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50151514**
Nombre Comercial del Producto	**MARGARINA INDUSTRIAL PARA REPOSTERÍA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 250 Establece los requisitos que debe cumplir y los métodos de análisis a los cuales debe someterse la margina industrial.
Requisitos Específicos	Se solicita la especificidad de Repostería para facilitar la dilución de azucares y el esponjamiento uniforme de los productos terminados. La margarina industrial debe estar libre de materias extrañas, olores y sabores objetables. El color debe ser uniforme, En la elaboración de margarina industrial se deben utilizar los aditivos establecidos en la legislación nacional vigente o en su defecto los establecidos en el Codex Alimentarius. El límite de residuos de plaguicidas en la margarina industrial, debe estar de acuerdo con lo establecido en la legislación nacional vigente o en su defecto en la Comisión del Codex Alimentarius Características especiales Cremado rápido de 7 a 12 minutos aprox, Rendimiento, mayor incorporación de aire, mayor volumen = mayor número de unidades ahorro de tiempo, permite el proceso de batido en una sola etapa mantiene la suavidad y esponjosidad del producto terminado alargando su vida útil. Debe contar con por lo menos 10 meses de vida útil a la entrega o se devolverá el producto.
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Unidad de medida	Caja por 15 kilogramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	220
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50151514**
Nombre Comercial del Producto	**MARGARINA MULTIPROPÓSITO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. NTC 734
Requisitos Específicos	La margarina debe cumplir con los siguientes aspectos, Color: Amarillo paja- amarillo claro, ligeramente brilloso Olor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de olores extraños y rancios Sabor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de notas rancias o extrañas Aspecto: Barra sólida, homogénea, con una consistencia tersa y libre de grumos El producto debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. Y la NTC 734.
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Unidad de medida	Caja por 15 kilogramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	221
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50403201**
Nombre Comercial del Producto	**MAZORCA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1291 Esta norma establece la terminología, los requisitos y los sistemas de clasificación de las frutas y hortalizas destinadas a ser consumidas en estado fresco.
Requisitos Específicos	Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. PH: 6.5 – 7.5, HUMEDAD RELATIVA:70 – 90 %.
Empaque y rotulado	El empaque utilizado para la mazorca debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	222
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50181709**
Nombre Comercial del Producto	**MEJORADOR COMPLETO PARA TODO TIPO DE PAN**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Mejorador completo en polvo, multipropósito para todo tipo de masas fermentadas y cualquier tipo de proceso de panificación.
Requisitos Específicos	Mejorador completo en polvo, multipropósito para todo tipo de masas fermentadas y cualquier tipo de proceso de panificación. Reforzador de gluten. Aportar mayor fuerza y volumen. Mejorar la tolerancia de la masa. Proporciona mayor frescura al producto final. Mejorar el volumen y textura en el producto terminado. Aportar suavidad y frescura a la miga
Empaque y rotulado	Debe estar empacada en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la resolución N° 5109, por la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado del producto y materias primas
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	223
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50181709**
Nombre Comercial del Producto	**MERENGUE EN POLVO ALTO VOLUMEN**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6279 Esta norma establece los requisitos de calidad, inocuidad y los métodos de ensayo que debe cumplir la mezcla en polvo para preparar gelatina y el producto listo para consumo.
Requisitos Específicos	Merengue en polvo elaborado con claras de huevo deshidratadas. Rendimiento, practicidad, sabor y estabilidad de características adecuadas
Empaque y rotulado	El merengue en polvo generalmente se empaqueta en bolsas o envases de plástico sellados para protegerlo de la humedad y otros elementos que podrían afectar su calidad. La bolsa o envase debe ser resistente y duradero para evitar rasgaduras o roturas durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe incluir información sobre el contenido neto del producto, la fecha de vencimiento, el modo de preparación y las precauciones de seguridad necesarias.
Unidad de medida	Empaque por 2 kilogramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	224
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50192401**
Nombre Comercial del Producto	**MERMELADA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 285 Esta norma establece los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir las mermeladas y las jaleas de frutas.
Requisitos Específicos	Se compone de fruta, agua, azúcar, conservantes, homogenizantes, La composición del producto Con un contenido de 65 a 68% de sólidos solubles
Empaque y rotulado	Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final. Debe ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. En el rótulo del producto se debe establecer las instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 del 2005 expedida por el Ministerio de la Protección Social o, las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	225
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**48102009**
Nombre Comercial del Producto	**MESA DE PATAS PLEGABLES PARA BANQUETES 60X180 cm**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 4728 Esta norma específica los requisitos que deben cumplir y los ensayos a los que se deben someter las mesas y las sillas destinadas para el uso en ambientes de formación.
Requisitos Específicos	Mesa con patas plegables metálicas con soporte total, de altura de 75 cm. tablón para negocios o eventos, mesa banquetera, escritorio. Medidas de la superficie: 60cm ancho x 180cm largo. Capacidad de carga, hasta 70kg de peso estático distribuido. Reforzada con tubería cuadra de acero en la parte posterior. Capacidad de 8-10 puestos. Superficie en madera RH de 18mm recubiertas en 2 caras por melamina COLOR BLANCO textura. Madera RH con mayor resistencia a la humedad, al agua y fácil de limpiar. Estructura robusta en tubería de acero redonda de 22mm. Mecanismo plegable ensamblado con tuercas de seguridad. Cubrecanto de CAUCHO (forma-borde) de color negro pegado al perímetro de la mesa. Fácilmente plegable para traslado y almacenamiento. Estructura de acero con pintura al horno de color negro
Empaque y rotulado	Medidas del Empaque: 60cm ancho x 6cm largo x 180 cm alto, empaque en cartón resistente sin daños superficiales ni daños por humedad.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	226
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52141524**
Nombre Comercial del Producto	**HORNO MICROONDAS CON DORADOR CON ESMALTE CERÁMICO, 23 LITROS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 3715 esta norma trata sobre la seguridad de los artefactos de cocina eléctricos para uso domésticos y similares, cuya tensión nominal no sea superior a 250v.
Requisitos Específicos	Microondas shine con dorador con esmalte cerámico, 23 litros - Dimensiones: Cavidad (AxAlxP) 330mmx187mm x320mm Exterior (AxAlxP) 489mm x 275mmx387mm - Capacidad (mAh) 0.8 cu.ft / 23 L- Energía Fuente de Poder 120 V / 60 Hz Potencia de Salida (Max): 750 W- Consumo de Energía (Microondas) 1200W
Empaque y rotulado	La licuadora de inmersión y los accesorios mencionados anteriormente se empacan en una caja de cartón con materiales de protección para garantizar que lleguen en perfecto estado. Se verificara el contenido del paquete y funcionamiento para constatar el recibido todos los componentes mencionados anteriormente.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	227
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50192403**
Nombre Comercial del Producto	**MIEL DE ABEJAS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Miel 100% pura de abejas, extraída del panal de abejas. NTC 1273
Requisitos Específicos	Extracción directa del panal por el productor con una centrifuga de cuatro cuadros utilizando equipos de protección y manejo. Humedad 13-18% -Azucares reductores >6.5- PH 3-4- HMF <40Minerales >0.6%- Solido insolubles >0.1% - Grasa total 0%- Carbohidratos total 17g 6%- Sodio 0mg 0% -Azucares 16g- Proteína 0g
Empaque y rotulado	El recipiente de almacenamiento y distribución del producto debe ser totalmente inocuo, que no altere las características organolépticas del producto, debe garantizar sus características sensoriales.
Unidad de medida	Botellas por 500 mililitros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	228
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50192401**
Nombre Comercial del Producto	**MIROIR GEL NEUTRO PARA DECORACIÓN TIPO ESPEJO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 5583 Industrias alimentarias. Salsas de frutas. Esta norma establece los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir las salsas de frutas.
Requisitos Específicos	Gel transparente de aplicación en frío y de acabado superior. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Manga de un solo uso en polipropileno. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Unidad de medida	Empaque por 5 kilogramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	229
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151907**
Nombre Comercial del Producto	**MOLDE PARA PIE CON TAPA 10 CMS DE DIÁMETRO X 2.5 CMS DE ALTO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Molde para pie rizado desmontable en aluminio, Medidas: 10 de diámetro x 2.5 cm. El material no debe reaccionar con los alimentos ni transferir sabor, olor o color a ellos. El material debe resistir la corrosión y el deterioro causado por la acción de los ácidos y otros componentes presentes en los alimentos El material debe ser fácil de limpiar y desinfectar, para evitar la proliferación de bacterias y otros microorganismos que puedan contaminar los alimentos. El material debe soportar altas temperaturas sin sufrir deformaciones ni liberar sustancias dañinas para la salud. El material no debe ser poroso, para evitar la acumulación de residuos y la proliferación de bacterias y otros microorganismos
Empaque y rotulado	El empaque debe ser resistente y duradero para evitar rasgaduras o roturas durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe ser claro y permitir ver el producto para que se pueda inspeccionar el utensilio en la recepción. El empaque debe incluir información sobre el tipo de material del utensilio, las medidas, el número de piezas incluidas y cualquier otro detalle relevante.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	230
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151907**
Nombre Comercial del Producto	**MOLDE PARA PIE CON TAPA 25 X 3.5 CM X UND**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Molde para pie rizado desmontable en aluminio, Medidas: 25 de diámetro x 3.5 cm. El material no debe reaccionar con los alimentos ni transferir sabor, olor o color a ellos. El material debe resistir la corrosión y el deterioro causado por la acción de los ácidos y otros componentes presentes en los alimentos El material debe ser fácil de limpiar y desinfectar, para evitar la proliferación de bacterias y otros microorganismos que puedan contaminar los alimentos. El material debe soportar altas temperaturas sin sufrir deformaciones ni liberar sustancias dañinas para la salud. El material no debe ser poroso, para evitar la acumulación de residuos y la proliferación de bacterias y otros microorganismos
Empaque y rotulado	El empaque debe ser resistente y duradero para evitar rasgaduras o roturas durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe ser claro y permitir ver el producto para que se pueda inspeccionar el utensilio en la recepción. El empaque debe incluir información sobre el tipo de material del utensilio, las medidas, el número de piezas incluidas y cualquier otro detalle relevante.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	231
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**48101802**
Nombre Comercial del Producto	**MOLDE PARA QUESO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 4634 - El producto debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Moldes de queso en acero inoxidable, cuadrados, con capacidad para contener 3 lb de cuajada cada una.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	232
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151907**
Nombre Comercial del Producto	**MOLDE PONQUÉ CIRCULAR DE 1/2 LB ALUMINIO GRUESO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Molde aluminio liso con capacidad para media libra de ponqué. En aluminio debe ser grueso para una mejor conducción del calor. Fabricado en una sola pieza. Medida superior 22 cm diámetro / Base 20 cm diámetro x 8 cm alto. El material no debe reaccionar con los alimentos ni transferir sabor, olor o color a ellos. El material debe resistir la corrosión y el deterioro causado por la acción de los ácidos y otros componentes presentes en los alimentos El material debe ser fácil de limpiar y desinfectar, para evitar la proliferación de bacterias y otros microorganismos que puedan contaminar los alimentos. El material debe soportar altas temperaturas sin sufrir deformaciones ni liberar sustancias dañinas para la salud. El material no debe ser poroso, para evitar la acumulación de residuos y la proliferación de bacterias y otros microorganismos
Empaque y rotulado	El empaque debe ser resistente y duradero para evitar rasgaduras o roturas durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe ser claro y permitir ver el producto para que se pueda inspeccionar el utensilio en la recepción. El empaque debe incluir información sobre el tipo de material del utensilio, las medidas, el número de piezas incluidas y cualquier otro detalle relevante.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	233
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151907**
Nombre Comercial del Producto	**MOLDE PONQUÉ REDONDO 1/4 LB ALUMINIO GRUESO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Molde aluminio liso con capacidad para media libra de ponqué. En aluminio debe ser grueso para una mejor conducción del calor. Fabricado en una sola pieza. Medidas: 15cm diámetro x 8cm. El material no debe reaccionar con los alimentos ni transferir sabor, olor o color a ellos. El material debe resistir la corrosión y el deterioro causado por la acción de los ácidos y otros componentes presentes en los alimentos El material debe ser fácil de limpiar y desinfectar, para evitar la proliferación de bacterias y otros microorganismos que puedan contaminar los alimentos. El material debe soportar altas temperaturas sin sufrir deformaciones ni liberar sustancias dañinas para la salud. El material no debe ser poroso, para evitar la acumulación de residuos y la proliferación de bacterias y otros microorganismos
Empaque y rotulado	El empaque debe ser resistente y duradero para evitar rasgaduras o roturas durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe ser claro y permitir ver el producto para que se pueda inspeccionar el utensilio en la recepción. El empaque debe incluir información sobre el tipo de material del utensilio, las medidas, el número de piezas incluidas y cualquier otro detalle relevante.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	234
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151633**
Nombre Comercial del Producto	**MOLDE SILICONA PARA PASTEL ROLLO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Bandeja silicona flexible para masa de brazo de reina, bandeja para extender la masa sobre este tapete de silicona y hornear sin que el producto se pegue, debe ser antiadherente y de fácil liberación y una limpieza rápida. Soportar calor hasta 240 ° C.
Empaque y rotulado	Bandeja silicona flexible para masa de brazo de reina, El elemento debe ser entregado en buen estado físico y de funcionamiento, en su empaque original
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	235
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50302003**
Nombre Comercial del Producto	**MORA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 4106 Establece los requisitos que debe cumplir la mora de castilla, destinada para el consumo en fresco o como materia prima para el procesamiento. contiene definiciones, clasificación y calibre, empaque y rotulado.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con el estado de madurez 6 adecuado a los requisitos establecidos en el numeral 3.2 de la NTC 4106, y los requisitos específicos en solidos solubles, acidez titulable y el índice de madurez para consumo.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	bolsa por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	236
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50305002**
Nombre Comercial del Producto	**NARANJAS NAVEL Y NAVELINA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1268, 2, 3, 4 Establece las características que debe reunir el embalaje de la naranja, destinada para el mercado nacional como internacional. establece las condiciones necesarias para conservar la naranja durante su almacenamiento. establece condiciones para realizar el transporte de la naranja.
Requisitos Específicos	Deben tener la forma característica de la NARANJA NAVEL Y NAVELINA Deben estar sanas (libres de ataques de insectos y/o enfermedades, que desmeriten la calidad interna del fruto) - Deben estar libres de humedad externa anormal producida por mal manejo en las etapas post- cosecha (recolección, acopio, selección, clasificación, adecuación, empaque, almacenamiento y transporte) • Deben estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraño (provenientes de otros productos, empaques o recipientes y/o agroquímicos, con los cuales hayan estado en contacto) Deben presentar aspecto fresco y consistencia firme
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	237
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50101716**
Nombre Comercial del Producto	**NUEZ DE BRASIL POR 500 GR**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 748 Industrias alimentarias. oleaginosas. maní – cacahuete. Establece definiciones, clasificación, designación, requisitos, niveles de infestación, empaque y rotulado.
Requisitos Específicos	Composición química de la nuez nogal: - Agua 4% - Hidratos de carbono 15% (fibra 5%) – Proteínas 15% - Lípidos 60% (ácido linoleico 30%) - Sodio 4 mg/100 g - Potasio 500 mg/100 g - Calcio 80 mg/100 g - Fósforo 400 mg/100 g - Hierro 2 mg/100 g - Vitamina B1 0,3 mg/100 g - Vitamina B2 0,1 mg/100 g Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 1291. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007
Empaque y rotulado	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Empaque plástico x 500 gr Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	238
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50101716**
Nombre Comercial del Producto	**NUEZ DE BRASIL POR KILOGRAMO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 748 Industrias alimentarias. oleaginosas. maní – cacahuete. Establece definiciones, clasificación, designación, requisitos, niveles de infestación, empaque y rotulado.
Requisitos Específicos	Composición química de la nuez nogal: - Agua 4% - Hidratos de carbono 15% (fibra 5%) – Proteínas 15% - Lípidos 60% (ácido linoleico 30%) - Sodio 4 mg/100 g - Potasio 500 mg/100 g - Calcio 80 mg/100 g - Fósforo 400 mg/100 g - Hierro 2 mg/100 g - Vitamina B1 0,3 mg/100 g - Vitamina B2 0,1 mg/100 g Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 1291. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007
Empaque y rotulado	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Empaque plástico x 1000 gr Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	239
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50405704**
Nombre Comercial del Producto	**PAPA SABANERA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1291 Esta norma establece la terminología, los requisitos y los sistemas de clasificación de las frutas y hortalizas destinadas a ser consumidas en estado fresco
Requisitos Específicos	Producto 100% natural, libre de partículas extrañas, en buenas condiciones, con olor, color y sabor característicos de la papa sabanera Producto lavado y seco sin presencia de barro o tierra ,Que no presente, aberturas ni que vengan partida libre de plagas lavada y limpia
Empaque y rotulado	El empaque utilizado para la arracacha debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto
Unidad de medida	Empaque X 2 kilogramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	240
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**48102108**
Nombre Comercial del Producto	**PAPEL ALUMINIO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 2831 esta norma contempla el papel reconocido de aluminio y aleaciones de aluminio, con un contenido mínimo de aluminio de 98. y espesores desde 0,006 4mm(0,00025 pulgada)hasta 0,038 mm(0,0015 pulgada).
Requisitos Específicos	El papel de aluminio deberá ser ensayado para establecer la condición de su superficie.
Empaque y rotulado	Deberá ser empacado para proporcionarle protección adecuada durante la manipulación y transporte, deberá estar libre de contaminantes nocivos para el papel de aluminio
Unidad de medida	Rollo de 300 metros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	241
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50171831**
Nombre Comercial del Producto	**PASTA DE AL 100 % DE TOMATE**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1287 Establece los requisitos y los ensayos que deben cumplir el concentrado de tomate.
Requisitos Específicos	No se permite la inclusión de espesantes, estabilizantes o colorantes dentro de su composición, debe tener una textura homogénea sin presentar separación de las fases, su color debe ser rojo uniforme, no debe presentar partes decoloradas u oscuras ni ennegrecimiento, debe cumplir con las características fisicoquímicas, microbiológicas y relacionadas a metales pesados establecido en la NTC 1287
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en recipientes de vidrio o de otros materiales, con cierre hermético, que no altere sus características fisicoquímicas y organolépticas y que proporciones al producto una adecuada protección durante el transporte y el almacenamiento, y cumplir con los requisitos rotulados NTC 512-1 Y 512-2
Unidad de medida	Empaque plástico con taparosca por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	242
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**51171712**
Nombre Comercial del Producto	**PECTINA RÁPIDA.**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6279 Esta norma establece los requisitos de calidad, inocuidad y los métodos de ensayo que debe cumplir la mezcla en polvo para preparar gelatina y el producto listo para consumo.
Requisitos Específicos	Peso molecular 20.000- 400.000 g/mol Pectina de gelado rápido 150 ± 5 °SAG. Contenido ácido galacturónico 65% máx. La pectina es un polvo fino de color blanco amarillento o marrón claro, inodoro de sabor dulce agradable, soluble en agua e insoluble en alcohol u otros disolventes orgánicos. La pectina es un carbohidrato purificado obtenido de la dilución del mesocarpio de frutos cítricos. A esta pectina obtenida se adiciona un estabilizante alimenticio y de dextrosa, para uniformarla a 150° S.A.G. Las pectinas son sustancias altamente utilizadas en la industria alimentaria por tener propiedad gelificadora.
Empaque y rotulado	El envase o empaque destinado a contener el producto debe ser hermético, alejado del calor y la humedad. Además, debe asegurarse la buena conservación del producto durante su almacenamiento y transporte
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	243
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151611**
Nombre Comercial del Producto	**PEINE DECORADOR METÁLICO TRIANGULAR**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Peine para repostería fabricado en metal resistente, de forma triangular de 3 tamaños de dientes diferentes. Utilizado para decorar pasteles y otros platos, creando líneas y diferentes diseños. Medida: 10 cm por cada diseño. El material no debe reaccionar con los alimentos ni transferir sabor, olor o color a ellos. El material debe resistir la corrosión y el deterioro causado por la acción de los ácidos y otros componentes presentes en los alimentos El material debe ser fácil de limpiar y desinfectar, para evitar la proliferación de bacterias y otros microorganismos que puedan contaminar los alimentos. El material debe soportar altas temperaturas sin sufrir deformaciones ni liberar sustancias dañinas para la salud. El material no debe ser poroso, para evitar la acumulación de residuos y la proliferación de bacterias y otros microorganismos
Empaque y rotulado	El empaque debe ser resistente y duradero para evitar rasgaduras o roturas durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe ser claro y permitir ver el producto para que se pueda inspeccionar el utensilio en la recepción. El empaque debe incluir información sobre el tipo de material del utensilio, las medidas, el número de piezas incluidas y cualquier otro detalle relevante.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	244
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50305406**
Nombre Comercial del Producto	**PERA COMICE**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Resolución 3929 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y derivados. NTC 6101 establece los requisitos de calidad y los métodos de ensayo a los cuales deben someterse las peras piñas y mangos.
Requisitos Específicos	Pera de la variedad Comice importada. La pera debe cumplir con los siguientes requisitos- Proteínas 0,390g –Glúcidos (azúcares) 12,7g 4%- Lípidos (grasas) 0,4g
Empaque y rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	245
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151631**
Nombre Comercial del Producto	**PICADORA Y EMBUTIDORA MANUAL**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 947 - Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Picadora y embutidora para diferentes tipos de carne, material: hierro fundido. Molino tradicional para carnes elaborado en estaño, tiene cuchilla y discos de 32 orificios, ideal para carne molida, ayuda a preparar deliciosas recetas, es higiénico, resistente, de fácil manejo, evita la contaminación de los alimentos, para instalación en mesas, manija ergonómica, mango en madera para mejor agarre, incluye majador y boquilla. Tiene cuchilla y discos de 32 orificios Ideal para carne molida Resistente- De fácil manejo- Evita la contaminación de los alimentos- se puede instalar en la mesa- Manija ergonómica- Mango en madera- Incluye majador y boquilla
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	246
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50405612**
Nombre Comercial del Producto	**PIMENTÓN**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud. establece los requisitos y los ensayos a los cuales deben ser sometidas las especias, los condimentos vegetales
Requisitos Específicos	Características organolépticas del pimentón Color: verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Olor: aromático propio del producto. Sabor: dulces, agridulces y ligeramente picante. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). El pimentón debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en material grado alimenticio permita visualización su conservación y manipulación del producto
Unidad de medida	Empaque por 2 kilogramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	247
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50171902**
Nombre Comercial del Producto	**PIMIENTO ROJO EN POLVO – PAPRICA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1417 - El producto debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Producido a partir de pimiento rojo (Capsicum annum L.) seleccionado, lavado, descorazonado, cortado y deshidratado. Poner 10 gramos de producto en 300 ml. de agua fría, llevar a ebullición, dejar hervir a fuego lento durante 10 minutos y dejar reposar 3 minutos. Color: Rojo- Olor: Típico, sin olor a pasado- Sabor: Típico a pimiento rojo- Materias extrañas: Libre en la medida que lo permiten los medios técnicos existentes hoy día.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	248
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**41122413**
Nombre Comercial del Producto	**PINZA PARA BURETA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 2454:2016 Material de vidrio para laboratorio. Instrumentos volumétricos. Métodos para el ensayo de capacidad y para el uso
Requisitos Específicos	Aleación de aluminio fundido. Para dos buretas hasta 50 ml. Ajuste de altura sencillo. Sujeción al soporte mediante nuez incorporada.
Empaque y rotulado	En cajas de cartón, protegidas con plástico de burbujas, corrugado o antigolpes que garanticen la protección de los equipos.
Unidad de medida	UNIDAD

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	249
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50365602**
Nombre Comercial del Producto	**PIÑA EN ALMÍBAR LATA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6101 establece los requisitos de calidad y los métodos de ensayo a los cuales deben someterse las peras, piñas y mangos en conserva, destinados al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado.
Requisitos Específicos	Debe tener registro INVIMA. Acidez titulable (ácido cítrico anhidro) % m/m: 0,3 % Mínimo Porcentaje de sólidos disueltos, a 20°C (°Brix):15,0 Mínimo (por lectura refractométrica). El concentrado de piña debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 7992 de1991 del Ministerio de Salud. En su elaboración se pueden adicionar aditivos (conservantes y antioxidantes permitidos) establecidos en la Resolución 7992 de1991. El contenido máximo de metales pesados debe ser el establecido en la Resolución 7992 de1991del Ministerio de Salud
Empaque y rotulado	Los concentrados se deben empacar o envasar en material adecuado atóxico, hermético que no altere las características físicas, químicas, organolépticas
Unidad de medida	Lata por 565 Gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	250
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50305602**
Nombre Comercial del Producto	**PIÑA GOLDEN**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 729 Especifica los requisitos que debe cumplir la piña, variedad cayena lisa, destina para el consumo en fresco o como materia prima para el procesamiento.
Requisitos Específicos	El corte del pedúnculo debe estar bien curado y sin grietas y medir entre 5mm y 25mm, dependiendo del empaque que se use. La corona debe ser de color verde y estar bien unida a la fruta. Debe estar exenta de quemaduras de sol. Debe estar en el estado de madurez color 5.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, variedad, origen, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Unidad por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	251
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**41104812**
Nombre Comercial del Producto	**PIPETA DE 10 ML**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 2454:2016 Material de vidrio para laboratorio. Instrumentos volumétricos. Métodos para el ensayo de capacidad y para el uso
Requisitos Específicos	Una pipeta es un recipiente de vidrio que se emplea en los para llevar un líquido de un lugar a otro. Se trata de un tubo que, por lo general, cuenta con un ensanchamiento en el medio y que dispone de algún tipo de tapón en su parte superior para que el líquido en cuestión no se derrame. Las pipetas tienen reglas o escalas que ayudan a saber de manera exacta, cuánto líquido alberga en su interior.
Empaque y rotulado	En cajas de cartón, protegidas con plástico de burbujas, corrugado o antigolpes que garanticen la protección de los equipos.
Unidad de medida	UNIDAD

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	252
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50181709**
Nombre Comercial del Producto	**POLVO DE HORNEAR x 500 g**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Levadura química para aligerar las masas y aumentar el volumen de productos horneados Cumplir con la NTC 1582 establece los emulsificantes, estabilizantes y espesantes permitidos en la industria alimenticia y los requisitos
Requisitos Específicos	Especificaciones físico-químicas Aspecto: polvo fino fluido Color: blanco Olor: característico Humedad: ≤ 2.5 % Volumen de CO2 desprendido Velocidad 6,3 g 70°C, tiempo 30 min.: > 90 ml pH (solución 1%): 6 – 7
Empaque y rotulado	Debe estar empacada en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la resolución N° 5109, por la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado del producto y materias primas
Unidad de medida	Empaque por 500 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	253
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50181709**
Nombre Comercial del Producto	**POLVO DE HORNEAR x 80 g**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Levadura química para aligerar las masas y aumentar el volumen de productos horneados Cumplir con la NTC 1582 establece los emulsificantes, estabilizantes y espesantes permitidos en la industria alimenticia y los requisitos
Requisitos Específicos	Especificaciones físico-químicas Aspecto: polvo fino fluido Color: blanco Olor: característico Humedad: ≤ 2.5 % Volumen de CO2 desprendido Velocidad 6,3 g 70°C, tiempo 30 min.: > 90 ml pH (solución 1%): 6 – 7
Empaque y rotulado	Debe estar empacada en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la resolución N° 5109, por la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado del producto y materias primas
Unidad de medida	Empaque por 80 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	254
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**41121808**
Nombre Comercial del Producto	**PROBETA PLÁSTICA DE 50 ML**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 2454:2016 Material de vidrio para laboratorio. Instrumentos volumétricos. Métodos para el ensayo de capacidad y para el uso
Requisitos Específicos	Polipropileno casi transparente, Con graduación en alto relieve, Reborde y pico, Base Hexagonal, Esterilizable por vapor a 121°C
Empaque y rotulado	En cajas de cartón, protegidas con plástico de burbujas, corrugado o antigolpes que garanticen la protección de los equipos.
Unidad de medida	UNIDAD

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	255
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12352202**
Nombre Comercial del Producto	**PROTEÍNA AISLADA DE SOYA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1453 - El producto debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	La proteína aislada de soja es una forma altamente refinada de proteína de soja con un contenido proteico mínimo del 90% sobre una base libre de humedad. Se elabora a partir de harina de soja desgrasada, a la que se elimina la mayor parte de sus componentes no-proteicos, grasas y carbohidratos. Aspecto: Polvo fino de color crema. Ingredientes: Contiene proteína de soya mínimo al 90%. Proteína extraída del frijol de soya. Fecha de vencimiento un año a partir del empaque. Contener lote y fecha de producción.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	256
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50131801**
Nombre Comercial del Producto	**QUESO CAMPESINO TIPO CRIOLLO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Resolución 2310 de 1986 Resolución 1804 de 1989 NTC 750 Establece las definiciones, clasificación y los requisitos que deben cumplir los quesos destinados para consumo directo o indirecto
Requisitos Específicos	Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos, tipo criollo campesino. El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que, por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo.
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.
Unidad de medida	Bloque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	257
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50131801**
Nombre Comercial del Producto	**QUESO COSTEÑO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Resolución 2310 de 1986 Resolución 1804 de 1989 NTC 750 establece las definiciones, clasificación y los requisitos que deben cumplir los quesos destinados para consumo directo o indirecto
Requisitos Específicos	Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades. Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos, tipo criollo campesino.
Empaque y rotulado	El queso no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que, por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente. Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.
Unidad de medida	Bloque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	258
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50131701**
Nombre Comercial del Producto	**QUESO CREMA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6006 Establece definiciones, clasificación y los requisitos que deben cumplir los quesos crema destinados para consumo directo.
Requisitos Específicos	Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 80,0% Mínimo, queso para untar, elaborado a partir de la leche fresca.
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.
Unidad de medida	Envase plástico X 380 gramos unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	259
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50131801**
Nombre Comercial del Producto	**QUESO DOBLE CREMA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Resolución 2310 de 1986 Resolución 1804 de 1989 NTC 750 establece las definiciones, clasificación y los requisitos que deben cumplir los quesos destinados para consumo directo o indirecto
Requisitos Específicos	Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos, tipo criollo campesino.
Empaque y rotulado	El queso doble crema debe tener los siguientes parámetros. Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.
Unidad de medida	Bloque por 2.5 kilogramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	260
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50131801**
Nombre Comercial del Producto	**QUESO MOZZARELLA TAJADO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 4315 queso. queso mozzarella y queso scarmoza. contiene definición y designación, requisitos generales y específicos y rotulado.
Requisitos Específicos	Contenido mínimo de grasa 39% y mozzarella de baja humedad 45%, contenido máximo de humedad 54% y mozzarella de baja humedad 47%; contenido de extracto seco mínimo 46% y mozzarella de baja humedad 53%
Empaque y rotulado	De utilizarse como ingrediente lácteo la leche de búfala debe indicarse en su composición El rotulado debe indicar "origen del nombre: Italia". El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.
Unidad de medida	Empaque al vacío de queso tajado con separadores por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	261
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50131801**
Nombre Comercial del Producto	**QUESO PARMESANO MOLIDO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 4320 establece los requisitos adicionales que debe cumplir el queso parmesano y el queso reggiano. contiene definición y designación y rotulado.
Requisitos Específicos	Como requisito especifico se solicita que el queso contenga en su valor nutricional como grasa total 3,5 gramos por cada 10 gramos y que venga por 2000 gramos de línea institucional El queso parmesano debe cumplir con un contenido mínimo de grasa en extracto seco de 32% y un contenido máximo de humedad de 32% Puede contener cloruro de calcio en contenido no mayor a 0,02%.
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.
Unidad de medida	Empaque plástico resellable x 1000 gramos.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	262
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50131801**
Nombre Comercial del Producto	**QUESO RICOTTA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Resolución 2310 Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos. Resolución 1804 Delas clases de queso. según el contenido de grasa. Según el contenido de grasa láctea en el extracto seco. NTC 750 Establece las definiciones, clasificación y los requisitos que deben cumplir los quesos destinados para consumo directo o para elaboración posterior.
Requisitos Específicos	Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. obtenido de un segundo procesamiento del suero lácteo producido como derivado en la elaboración de quesos de pasta blanda, De color blanco, sabor suave y textura blanda y granulosa
Empaque y rotulado	resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización .El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Unidad de medida	Envase plástico X 300 Gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	263
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**41115313**
Nombre Comercial del Producto	**REFRACTÓMETRO.**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 947-1 - Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Refractómetro para medición de grados Brix: Rbh mide 0-90 Brix.
Empaque y rotulado	Deberá empacarse de forma tal que el producto no sufra daños y conserve su calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte. En el empaque deberá indicar como mínimo: Nombre del producto, fabricante, país de fabricación, nombre y domicilio legal del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda, marca, fecha de producción y número de lote.
Unidad de medida	Unidad.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	264
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151614**
Nombre Comercial del Producto	**REJILLA PARA ENFRIAMIENTO 40 X 25 CM**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Rejilla para enfriar, proporcionan un soporte uniforme para enfriar productos de pastelería diferentes tamaños como galletas, chocolates y cupcakes. Los pies de la rejilla elevan la superficie de los productos horneados para proporcionar un flujo de aire uniforme. Fácil de limpiar. Antiadherente. Aptas para el lavavajillas. Medidas: 16 x 10 in (40.6 x 25.4 cm). El material no debe reaccionar con los alimentos ni transferir sabor, olor o color a ellos. El material debe resistir la corrosión y el deterioro causado por la acción de los ácidos y otros componentes presentes en los alimentos El material debe ser fácil de limpiar y desinfectar, para evitar la proliferación de bacterias y otros microorganismos que puedan contaminar los alimentos. El material debe soportar altas temperaturas sin sufrir deformaciones ni liberar sustancias dañinas para la salud. El material no debe ser poroso, para evitar la acumulación de residuos y la proliferación de bacterias y otros microorganismos
Empaque y rotulado	El empaque debe ser resistente y duradero para evitar rasgaduras o roturas durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe ser claro y permitir ver el producto para que se pueda inspeccionar el utensilio en la recepción. El empaque debe incluir información sobre el tipo de material del utensilio, las medidas, el número de piezas incluidas y cualquier otro detalle relevante.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	265
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151611**
Nombre Comercial del Producto	**RODAJA METÁLICA EXPANDIBLE 5 CUCHILLAS LISAS + 5 CUCHILLAS RIZADAS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Rodaja múltiple por 5 cuchillas lisas + 5 cuchillar rizadas. Tamaño cuchilla 5.5 cm diámetro, apertura de 11 cm entre ruedas, cuenta con cuchillas en cada extremo, construida en acero inoxidable, duradero y resistente al óxido, debe contar con un dispositivo de bloqueo para asegurar cortes uniformes y porciones uniformes. Debe contar con un brazo expansible para facilitar los ajustes. Usado para cortar masa de hojaldre, y otras, se replica el corte con la misma medida 7 veces. El material no debe reaccionar con los alimentos ni transferir sabor, olor o color a ellos. El material debe resistir la corrosión y el deterioro causado por la acción de los ácidos y otros componentes presentes en los alimentos El material debe ser fácil de limpiar y desinfectar, para evitar la proliferación de bacterias y otros microorganismos que puedan contaminar los alimentos. El material debe soportar altas temperaturas sin sufrir deformaciones ni liberar sustancias dañinas para la salud. El material no debe ser poroso, para evitar la acumulación de residuos y la proliferación de bacterias y otros microorganismos
Empaque y rotulado	El empaque debe ser resistente y duradero para evitar rasgaduras o roturas durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe ser claro y permitir ver el producto para que se pueda inspeccionar el utensilio en la recepción. El empaque debe incluir información sobre el tipo de material del utensilio, las medidas, el número de piezas incluidas y cualquier otro detalle relevante.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	266
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151611**
Nombre Comercial del Producto	**RODAJA MÚLTIPLE 7 CUCHILLAS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Rodaja múltiple por 7 cuchillas, construida en acero inoxidable, duradero y resistente al óxido, debe contar con un dispositivo de bloqueo para asegurar cortes uniformes y porciones uniformes. Debe contar con un brazo expansible para facilitar los ajustes. Usado para cortar masa de hojaldre, y otras, se replica el corte con la misma medida 7 veces. El material no debe reaccionar con los alimentos ni transferir sabor, olor o color a ellos. El material debe resistir la corrosión y el deterioro causado por la acción de los ácidos y otros componentes presentes en los alimentos El material debe ser fácil de limpiar y desinfectar, para evitar la proliferación de bacterias y otros microorganismos que puedan contaminar los alimentos. El material debe soportar altas temperaturas sin sufrir deformaciones ni liberar sustancias dañinas para la salud. El material no debe ser poroso, para evitar la acumulación de residuos y la proliferación de bacterias y otros microorganismos
Empaque y rotulado	El empaque debe ser resistente y duradero para evitar rasgaduras o roturas durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe ser claro y permitir ver el producto para que se pueda inspeccionar el utensilio en la recepción. El empaque debe incluir información sobre el tipo de material del utensilio, las medidas, el número de piezas incluidas y cualquier otro detalle relevante.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	267
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151611**
Nombre Comercial del Producto	**RODAJA RIZADA PEQUEÑA 2.5"**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Mango de polipropileno es apto para lavavajillas y resistente a los golpes. Construcción de alta resistencia, la hoja tiene un diámetro de 6,3 cm y está fabricada en acero inoxidable con estriado para decoración de masas. El material no debe reaccionar con los alimentos ni transferir sabor, olor o color a ellos. El material debe resistir la corrosión y el deterioro causado por la acción de los ácidos y otros componentes presentes en los alimentos El material debe ser fácil de limpiar y desinfectar, para evitar la proliferación de bacterias y otros microorganismos que puedan contaminar los alimentos. El material debe soportar altas temperaturas sin sufrir deformaciones ni liberar sustancias dañinas para la salud. El material no debe ser poroso, para evitar la acumulación de residuos y la proliferación de bacterias y otros microorganismos
Empaque y rotulado	El empaque debe ser resistente y duradero para evitar rasgaduras o roturas durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe ser claro y permitir ver el producto para que se pueda inspeccionar el utensilio en la recepción. El empaque debe incluir información sobre el tipo de material del utensilio, las medidas, el número de piezas incluidas y cualquier otro detalle relevante.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	268
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151621**
Nombre Comercial del Producto	**RODILLO ARANDELAS PARA FONDANT**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Rodillo rodajas para tiras. Debe tener 4 diferentes tipos de engranaje (9 piezas cada uno) uniformes de distintos tamaños y diseños. Usado para crear tiras de decoración para lazos, bordes, diseños a rayas. El tamaño del rodillo 16.5 x 14 x 3.6 cm y estar fabricado de plástico ABS no tóxico, sin olor y seguro. El producto debe ser de marca reconocida para asegurar su calidad y terminados. El material no debe reaccionar con los alimentos ni transferir sabor, olor o color a ellos. El material debe resistir la corrosión y el deterioro causado por la acción de los ácidos y otros componentes presentes en los alimentos El material debe ser fácil de limpiar y desinfectar, para evitar la proliferación de bacterias y otros microorganismos que puedan contaminar los alimentos. El material debe soportar altas temperaturas sin sufrir deformaciones ni liberar sustancias dañinas para la salud. El material no debe ser poroso, para evitar la acumulación de residuos y la proliferación de bacterias y otros microorganismos
Empaque y rotulado	El empaque debe ser resistente y duradero para evitar rasgaduras o roturas durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe ser claro y permitir ver el producto para que se pueda inspeccionar el utensilio en la recepción. El empaque debe incluir información sobre el tipo de material del utensilio, las medidas, el número de piezas incluidas y cualquier otro detalle relevante.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	269
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151601**
Nombre Comercial del Producto	**RODILLO FONDANT 20" CON NIVELES**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Rodillo suave y extra largo para trabajar con piezas grandes de fondant para cubrir productos de pastelería. Debe tener superficie antiadherente para evitar daños en el fondant. Debe tener tres niveladores para lograr diferentes grosores en la decoración. Los anillos guía que están codificados por colores para una fácil identificación: anillos de oro 3/16 pulg. (4,8 cm), anillos naranjas 1/8 pulg. (3,2 cm) y anillos azules 1/16 pulg. (1,6 cm). Material: rodillo de plástico; anillos de goma - Medida: 20 pulg. (50.8 cm) de largo. El material no debe reaccionar con los alimentos ni transferir sabor, olor o color a ellos. El material debe resistir la corrosión y el deterioro causado por la acción de los ácidos y otros componentes presentes en los alimentos El material debe ser fácil de limpiar y desinfectar, para evitar la proliferación de bacterias y otros microorganismos que puedan contaminar los alimentos. El material debe soportar altas temperaturas sin sufrir deformaciones ni liberar sustancias dañinas para la salud. El material no debe ser poroso, para evitar la acumulación de residuos y la proliferación de bacterias y otros microorganismos
Empaque y rotulado	El empaque debe ser resistente y duradero para evitar rasgaduras o roturas durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe ser claro y permitir ver el producto para que se pueda inspeccionar el utensilio en la recepción. El empaque debe incluir información sobre el tipo de material del utensilio, las medidas, el número de piezas incluidas y cualquier otro detalle relevante.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	270
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151601**
Nombre Comercial del Producto	**RODILLO TEXTURIZADO DIVERSO PARA FONDANT**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Rodillo plástico de grado alimenticio de textura con diseño de (círculos, canasta, corazones, hexágono, piecitos), permite decorar el fondant marcando la superficie mediante la textura. Medida del producto 25 cm largo x 5 cm diámetro. El material no debe reaccionar con los alimentos ni transferir sabor, olor o color a ellos. El material debe resistir la corrosión y el deterioro causado por la acción de los ácidos y otros componentes presentes en los alimentos El material debe ser fácil de limpiar y desinfectar, para evitar la proliferación de bacterias y otros microorganismos que puedan contaminar los alimentos. El material debe soportar altas temperaturas sin sufrir deformaciones ni liberar sustancias dañinas para la salud. El material no debe ser poroso, para evitar la acumulación de residuos y la proliferación de bacterias y otros microorganismos
Empaque y rotulado	El empaque debe ser resistente y duradero para evitar rasgaduras o roturas durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe ser claro y permitir ver el producto para que se pueda inspeccionar el utensilio en la recepción. El empaque debe incluir información sobre el tipo de material del utensilio, las medidas, el número de piezas incluidas y cualquier otro detalle relevante.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	271
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**47131501**
Nombre Comercial del Producto	**ROLLOS TOALLAS PARA COCINA LAVABLES**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 4571 establece los métodos de ensayo y los requisitos que deben cumplir las servilletas de papel.
Requisitos Específicos	Los paños X70 con máxima absorción regular con antibacterial están fabricados en polipropileno y celulosa, están diseñados para la limpieza pesada, tareas repetitivas y superficies contantes y rugosas. Poseen un aditivo antimicrobiano que evita el crecimiento de microorganismos (bacterias, hongos, levaduras) en el paño, además de evitar los malos olores. Los paños generan ahorros de hasta 68% en espacio de almacenamiento de paños de limpieza, ahorros en tiempos de desplazamiento porque son portátiles y de recursos puesto que son reutilizables y lavables evitando desperdicios. Los paños son fabricados de forma estandarizada e higiénica, garantizando que son libres de contaminantes cuando salen del rollo, disminuyendo los riesgos de contaminación en los procesos. Su presentación es en rollo por 80 hojas. Paños de limpieza alta capacidad de absorción de líquidos y aceites y una baja liberación de pelusa
Empaque y rotulado	Empacados en materiales inertes que no aporten al producto algún tipo de contaminación, ya que son para la industria alimentaria, Su rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC-5465 que establece los requisitos para el etiquetado de los productos de aseo y limpieza
Unidad de medida	Rollo por 88 paños de medida 42,2X27,6 cada paño Color Blanco rollo Jumbo.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	272
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**48102100**
Nombre Comercial del Producto	**ROLLOS VINIPEL X 300 MTRS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1257- establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Fabricados con materias primas aptas para contacto directo con alimentos y óptimo para envolver Sándwiches Hamburguesas, Perros Calientes y toda clase de Comidas Rápidas así como productos de Panadería y Bizcochería capacidad para resistir la humedad y la grasa apta para alimentos rollo por 300 mts color transparente
Empaque y rotulado	Resistentes al agua, aceites y grasas. Excelente durabilidad. No se degradará si está fuera del alcance de la luz solar directa. Empacados en materiales inertes que no aporten al producto algún tipo de contaminación, ya que son para la industria alimentaria, Su rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC-5465 que establece los requisitos para el etiquetado de los productos de aseo y limpieza
Unidad de medida	Rollo por 300 metros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	273
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12164501**
Nombre Comercial del Producto	**SAL CURANTE – SAL NITRO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1453 - El producto debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	El Nitral Sal curante al 20% se utiliza en la preparación de embutidos como precursor de color en productos curados. Aditivo Curandina. Cristales de sal de color rosado. Mezcla de cloruro de sodio al 94% con nitrito de sodio al 6%. Grado alimenticio.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	274
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50171551**
Nombre Comercial del Producto	**SAL MARINA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Decreto 0547 del 19 de marzo de 1996 o norma que se adicione modifique o sustituya. Que es deber indelegable del Estado velar por la calidad y el adecuado uso de la sal para consumo humano, estableciendo una reglamentación de obligatorio cumplimiento y observancia en cuanto a las condiciones sanitarias y de calidad en los procesos de producción, empaque y comercialización de dicho producto.
Requisitos Específicos	No debe contener impurezas orgánicas, arena y fragmento de concha. Color: blanco Apariencia: cristalino, higroscópico Solubilidad: altamente soluble en agua Textura: granulada No debe exceder los límites de metales pesados establecidos en el Decreto 547 de 1996 o norma que adicione modifique o sustituya Requisitos fisicoquímicos que debe cumplir la sal de mar empleada para el consumo humano: Cloruro de sodio, NaCl m/m: 99 % mínimo Humedad % m/m: 0,2 % máximo. Flúor, Fluoruro, mg/kg (ppm): 180% mínimo a 220 máximo. Iodo, Yoduro, mg/kg (ppm): 50% mínimo a 100 máximo. Sulfatos, SO4 mg/kg: 2800 máximo. Calcio Ca+2 mg/kg: 1000 máximo. Magnesio Mg +2 mg/kg: 800 máximo. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 547 de 1996 y la NTC 1254
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto, deben garantizar su conservación durante su vida útil. En el rotulo la sal yodada debe tener el contenido de yodo y flúor expresado en ppm. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o la norma que modifique adicione o sustituya.
Unidad de medida	Bolsa por 800 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	275
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50171551**
Nombre Comercial del Producto	**SAL REFINADA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Decreto 0547 del 19 de marzo de 1996 Por el cual se reglamenta el Título V de la Ley 09 de 1979, en cuanto a la expedición del registro Sanitario y a las condiciones sanitarias de producción, empaque y comercialización, al control de la sal para consumo humano y se dictan otras disposiciones sobre la materia
Requisitos Específicos	La sal debe estar exenta de sabores y olores extraños. No debe contener impurezas orgánicas, arena y fragmento de concha, color blanco, apariencia cristalina, altamente soluble en agua, finamente granulada.
Empaque y rotulado	El contenido de humedad no sebe superar el 0,20%. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias prima.
Unidad de medida	Bolsa por 500 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	276
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50192113**
Nombre Comercial del Producto	**SALMON AHUMADO EN FILETES**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1443 productos de la pesca y acuicultura. pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelados. Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Características organolépticas del filete de salmón. Color: anaranjada Sabor: característico de la variedad Olor: Característico a carne de pescado fresco. Según el almacenamiento se denomina como filetes de salmón ahumado con almacenamiento de 0 a 4 °C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El filete de salmón debe cumplir con los requisitos Color Anaranjado intenso propio de la materia prima. Aroma fresco Sabor Delicados matices de humo. Textura Suave consistencia. Humedad 61,1 % Grasa 11,5 % Proteína 23,6 % Cenizas 4,5 % Hidratos de Carbono 0 % no puede ser chileno .
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	empacado al vacío, por 200 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	277
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50161512**
Nombre Comercial del Producto	**SALSA DE CARAMELO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Norma Técnica Colombiana NTC 792 – caramelo para consumo directo. Resolución9 1511 de 2011 del Ministerio de Protección Social
Requisitos Específicos	Se compone de cacao, agua, mantequilla, azúcar, conservantes, homogenizantes, pH. la composición del producto debe ser 100% Caramelo a base de azúcar. 50% de crema, y un 45% de cacao. los conservantes deben ser aptos para consumo humano no debe superar el 10% de la composición. la textura debe ser densa en un 60%
Empaque y rotulado	Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final. Debe ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. En el rótulo del producto se debe establecer las instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 del 2005 expedida por el Ministerio de la Protección Social o, las normas que la modifiquen, adicionen o cada una, con dispensador abre fácil.
Unidad de medida	Botella por 623 ml

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	278
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50161511**
Nombre Comercial del Producto	**SALSA DE CHOCOLATE**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Norma Técnica Colombiana NTC 792 – establece los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, los métodos de ensayo que deben cumplir el chocolate y sus sucedáneos para consumo directo y las coberturas. NTC 1417 establece las definiciones, las condiciones generales y la clasificación de los agentes aromáticos permitidos en los productos alimenticios.
Requisitos Específicos	Debe presentarse en forma de solución o emulsiones o granulados; No deben producir reacciones secundarias en el alimento; además no deben usarse para ocultar alteraciones o disimular la calidad del alimento. Los idénticos a los naturales o los artificiales que sean productos químicos definidos, deben responder a constantes físicas y químicas características de su pureza y se pueden emplear aromáticos concentrados, aromáticos naturales, sustancias aromatizantes naturales y sustancias idénticas a las naturales en los productos que esté autorizado su empleo.
Empaque y rotulado	Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes, de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. En el rótulo del producto se debe establecer las instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulado expedida por el Ministerio de la Protección Social o, las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
Unidad de medida	Botella plástica por 680 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	279
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50171830**
Nombre Comercial del Producto	**SALSA DE MOSTAZA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1755 Establece los requisitos que debe cumplir la mostaza preparada.
Requisitos Específicos	El producto debe elaborarse con materias primas adecuadas y de calidad óptimas para consumo humano. Debe tener color y olor característicos del producto, color café claro, sabor característico El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: amarillo o amarillo amarronado característico de la variedad. Sabor: picante. Olor: fuerte. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal
Empaque y rotulado	El producto debe estar envasado en recipientes de plástico, o de otros materiales, con cierre hermético, que no alteren las características fisicoquímicas y organolépticas y que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos
Unidad de medida	Empaque plástico con taparosca por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	280
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50171830**
Nombre Comercial del Producto	**SALSA DE TOMATE**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 921 Decreto 3075 de 1997 establece los requisitos y los ensayos que debe cumplir la salsa de tomate, cátsup o kétchup
Requisitos Específicos	La salsa de tomate deberá presentar las siguientes características organolépticas: - Aspecto: Consistencia blanda y uniforme. - Olor: propio del tomate y libre de olores extraños. - Sabor: agridulce y libre de sabores extraños. - Color: rojo uniforme, (Grado A o C de Munsell) no deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos. No se permite la adición de almidones naturales o modificados. Debe estar libre de la presencia de plagas (insectos o larvas). Características fisicoquímicas de la salsa de tomate: Humedad en % :73 máximo Sólidos totales en % a 20°C: 31% mínimo 38.0 % máximo Acidez, como ácido acético %: 0,85
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. envase plástico con tapa
Unidad de medida	Envase plástico por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	281
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50101716**
Nombre Comercial del Producto	**SEMILLA DE AMAPOLA X 1 KILOGRAMO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1291 Esta norma establece la terminología, los requisitos y los sistemas de clasificación de las frutas y hortalizas destinadas a ser consumidas en estado fresco.
Requisitos Específicos	Semilla de la amapola, usada como especia y como adorno en pasteles y panes varios. Esta semilla se utiliza sobre en repostería y en panadería donde cumple con el doble papel de dar sabor y mejorar la presentación. Se suele poner por encima de panecillos o bizcochos dándoles una agradable apariencia. También tienen un efecto en la textura dado que son crujientes al masticarlos.
Empaque y rotulado	El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El producto debe ser envasado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y Norma de calidad durante el almacenamiento, transporte. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	282
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151621**
Nombre Comercial del Producto	**SET DE MOLDEADORES PARA FONDANT METÁLICOS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Utensilios que necesitas para la elaboración de figuras y decoraciones 3D con fondant. Herramientas fabricadas en acero inoxidable para un acabado liso y profesional. Las herramientas incluyen: Herramienta de bola grande / pequeña, herramienta de pico afilado / redondo, herramienta de bola torneada grande / pequeña, herramienta de sonrisa grande / pequeña, herramienta de pajilla grande / pequeña, herramienta de levantador / cuchillo y tijeras. Debe tener en un estuche resistente para almacenamiento y organización. Bandeja apilable sobre la tapa para mantener el espacio de trabajo organizado. El material no debe reaccionar con los alimentos ni transferir sabor, olor o color a ellos. El material debe resistir la corrosión y el deterioro causado por la acción de los ácidos y otros componentes presentes en los alimentos El material debe ser fácil de limpiar y desinfectar, para evitar la proliferación de bacterias y otros microorganismos que puedan contaminar los alimentos. El material debe soportar altas temperaturas sin sufrir deformaciones ni liberar sustancias dañinas para la salud. El material no debe ser poroso, para evitar la acumulación de residuos y la proliferación de bacterias y otros microorganismos
Empaque y rotulado	El empaque debe ser resistente y duradero para evitar rasgaduras o roturas durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe ser claro y permitir ver el producto para que se pueda inspeccionar el utensilio en la recepción. El empaque debe incluir información sobre el tipo de material del utensilio, las medidas, el número de piezas incluidas y cualquier otro detalle relevante.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	283
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**41122413**
Nombre Comercial del Producto	**SOPORTE PARA BURETA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 2454:2016 Material de vidrio para laboratorio. Instrumentos volumétricos. Métodos para el ensayo de capacidad y para el uso
Requisitos Específicos	Base PP, pies de goma para asiento fijo y para evitar el deterioro de la superficie de la mesa. Varilla soporte, aleación de acero inoxidable.
Empaque y rotulado	En cajas de cartón, protegidas con plástico de burbujas, corrugado o antigolpes que garanticen la protección de los equipos.
Unidad de medida	UNIDAD

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	284
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151606**
Nombre Comercial del Producto	**TABLA PARA CORTAR O PICAR**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 4471 - Artículos De Uso Doméstico. CEN/TC 194 Utensilios en contacto con los alimentos
Requisitos Específicos	Color: blanco, verde, amarillo, rojo, azul, de acuerdo a pedido. Material: polietileno. Medidas: Ancho: 40 cm. Largo: 60 cm Grosor: 20- 22 mm.
Empaque y rotulado	Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la Norma de calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además debe contener en el empaque rotulado como mínimo: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, número de lote y fecha de fabricación.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	285
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**42131606**
Nombre Comercial del Producto	**TAPABOCAS DESECHABLE.**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6449 Esta especificación normativa proporciona los requisitos mínimos que deben cumplir las mascarillas (tapabocas)
Requisitos Específicos	Deben cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas y en su totalidad con la NTC 1733 Higiene y seguridad. Equipos de protección respiratoria.
Empaque y rotulado	Empacado en cajas de cartón o estuche plástico que garantice la calidad y conservación del producto durante su almacenamiento y transporte. El rotulado debe indicar como mínimo fabricante, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda, marca, tipo de producto y fecha de producción o número de lote.
Unidad de medida	Caja x 50 unidades.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	286
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151633**
Nombre Comercial del Producto	**TAPETE DE SILICONA PARA MACARONS 42 X 29.5 CM**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Tapete de silicona para macarons 42 x 29.5 cm
Empaque y rotulado	Tapete de silicona para macarons 42 x 29.5 cm. material: silicona. El elemento debe ser entregado en buen estado físico y de funcionamiento, en su empaque original
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	287
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**41112213**
Nombre Comercial del Producto	**TERMÓMETRO DE PUNZÓN**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 947-1 - Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Descripción: 13 / 4 pulgadas (44mm) con doble dial escala ° C / ° F- Rango de temperatura: 0 ° F a 220 ° F (-10 ° Ca 100 ° C)- Calibración: simple calibración tuerca hexagonal - Sonda: 5inch (128mm) de acero inoxidable -Precisión: ± 6 ° F de 32 ° F a 165 ° F (± 3,3 ° C de 0 ° C a 74 ° C) - Peso: 0.6 oz (16gm). El termómetro es un instrumento de medición de temperatura. Un termómetro de punzón es un medidor de temperatura por contacto.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	288
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**41112213**
Nombre Comercial del Producto	**TERMÓMETRO LÁSER DIGITAL DE INFRARROJOS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 947-1 - Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Para medir la temperatura del chocolate, con rango de -50 a +420ºC -Precisión: ± 6. Medidas: Largo: 15 cm. Ancho: 8,5 cm. Grosor: 4 cm. Puntero laser.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	289
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**41112213**
Nombre Comercial del Producto	**TERMÓMETRO PARA CARAMELO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 947-1 - Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Termómetro de caramelo / freír, rango de temperatura de 40 a 200°C. Diseño de termómetro simple, Siete pulgadas adicionales de vástago de acero inoxidable para ollas profundas de aceite para freír. Debe ser impermeable y soportar caramelos calientes, debe contar con un clip de metal para que se pueda unir fácilmente al lado de una olla. Contar con un vidrio duradero, que evite que se rompa ni se vaporice. Medidas: 30.5 cm Largo x 5.5 cm Ancho x 3 cm Alto ; Sin mango 24 cm Largo
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	290
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**27111533**
Nombre Comercial del Producto	**TIJERA PARA COCINA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	ISO/TC 186 Cuchillería, cubertería y orfebrería metálica decorativa servicio de bar y de mesa CEN/TC 194 Utensilios en contacto con los alimentos
Requisitos Específicos	Longitud: 20 cm. Ancho: 9.3 cm. 80% acero uno aleación 420. 20% Plástico ABS.
Empaque y rotulado	Empaque plastificado, sellado sin ningún defecto.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	291
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52121602**
Nombre Comercial del Producto	**TOALLA DE MANOS FLUJO CENTRAL PRECORTADAS NATURAL HOJA DOBLE ROLLO X 100 M**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 4571 establece los métodos de ensayo y los requisitos que deben cumplir las servilletas de papel.
Requisitos Específicos	Toalla de manos precortada natural- altura del rollo: 19,4 cm - diámetro del rollo: 16,2 cm. 100 metros de toalla de papel
Empaque y rotulado	Empaque primario LDPE (#4) 100% reciclable-Etiqueta adhesiva material PP (#5)-- Empaque secundario: Caja de cartón corrugado –PAP- (#20) empaque biodegradable y 100% reciclable- - Tubo de cartón interno: Tubo de cartón-PAP (#20)-- reciclable y biodegradable
Unidad de medida	Paca por 2 Rollos de 100 metros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	292
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50112009**
Nombre Comercial del Producto	**TOCINETA DE CERDO AHUMADA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1325 Establece los requisitos que deben cumplir los productos cárnicos procesados no enlatados.
Requisitos Específicos	Los productos cárnicos procesados, cocidos, deben cumplir con los requisitos de composición y formulación indicados en la tabla 3 de la NTC 1325, se debe cumplir los requisitos de la tabla 4 y 5 de la misma Norma,
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material grado alimenticio que aseguren su conservación, en las condiciones que exige el producto, de acuerdo con la clasificación indicada en el numeral 3.2 de la NTC 1325, El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda.
Unidad de medida	Empaque al vacío por 400 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	293
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50406507**
Nombre Comercial del Producto	**TOMATE CHONTO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1103-1, establece los requisitos de calidad de los tomates de las variedades (cultivares) de la especie Lycopersicum Esculentum Mill, los cuales se suministran frescos al consumidor, excluyendo los tomates destinados al procesamiento industrial.
Requisitos Específicos	El producto debe estar libre de humedad externa anormal, libre de olor o sabor extraño, el desarrollo y condición de los tomates debe ser tal que les permita soportar el transporte y manejo de manera que pueda llegar en condiciones satisfactorias al destino.
Empaque y rotulado	Los tomates deben empacarse de tal manera que protejan el producto adecuadamente. Los materiales de empaque deben ser nuevos, limpios y con calidad suficiente para no causar daño interno o externo del producto. El rotulado debe contener identificación del empacados y/o distribuidor, nombre y dirección, código del rotulado, naturaleza del producto, nombre de la especie si el producto no es visible desde el exterior y especificaciones comerciales categoría y tamaño.
Unidad de medida	Empaque por 5 kilogramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	294
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50111519**
Nombre Comercial del Producto	**TRIPA ARTIFICIAL COREA PARA EMBUTIDOS CALIBRE 20**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1325 - El producto debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Tripa artificial resistente y trasparente inocuo, al vacío y resistente, de tal manera que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, calibre 20: asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto. Presentación por 25 metros.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Tubo por 25 metros.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	295
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50111519**
Nombre Comercial del Producto	**TRIPA ARTIFICIAL COREA PARA EMBUTIDOS CALIBRE 26**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1325 - El producto debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Tripa artificial resistente y trasparente inocuo, al vacío y resistente, de tal manera que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, calibre 26: asegurando su conservación e inocuidad en las condiciones que exige el producto. Presentación por 25 metros.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Tubo por 25 metros.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	296
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50111519**
Nombre Comercial del Producto	**TRIPA ARTIFICIAL COREA PARA SALCHICHÓN**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1325 - El producto debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Tripas de papel y celulosa para salchichones, calibre 45-50, color caramelo Las envolturas FIBROSAS son una combinación de celulosa regenerada aplicada a un papel especial para lograr una fuerza excepcional y diámetro uniforme, presentación por 25 metros.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Correa por 25 metros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	297
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50111519**
Nombre Comercial del Producto	**TRIPA NATURAL DE CERDO PARA EMBUTIDOS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1325 - El producto debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Grado alimenticio. Madeja por 90 metros calibre 26 o 28 – 30. Conservada en sal
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Madeja por 90 metros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	298
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50111519**
Nombre Comercial del Producto	**TRIPA NATURAL DE CORDERO PARA EMBUTIDOS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1325 - El producto debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Tripa natural procesada fina de procedencia animal (cordero) para hacer embutidos. Calibre 18. Esta tripa es la más versátil dado que sirve tanto para embutidos curados. Presentación madeja por 90 metros.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Madeja por 90 metros

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	299
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50171902**
Nombre Comercial del Producto	**TRIPOLIFOSFATO DE SODIO PARA CÁRNICOS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1453 - El producto debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Sólido blanco e inodoro.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	300
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**52151611**
Nombre Comercial del Producto	**UTENSILIOS PARA INMERSIÓN Y BAÑO EN CHOCOLATE**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6525 Materiales y artículos en contacto con alimentos. Sustancias plásticas sometidas a limitaciones. NTC 4096 Plásticos. plastificantes dop y doa grado alimento. Establece las especificaciones que deben cumplir los plastificantes, doa y dop usados en la formulación de plásticos que están en contacto con alimentos. NTC 1257 plásticos. películas de polietileno de baja densidad para empaques de alimentos. establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Debe contener Tenedor de tres dientes: Amplio, en forma angulada para dulces planos. Los dientes se enganchan en el material para una fácil inmersión. -Tenedor en forma de pera: Bucle angulado sostiene los dulces redondos. -Arpón: Punta delgada fácil de insertar y sostiene los dulces. El material no debe reaccionar con los alimentos ni transferir sabor, olor o color a ellos. El material debe resistir la corrosión y el deterioro causado por la acción de los ácidos y otros componentes presentes en los alimentos El material debe ser fácil de limpiar y desinfectar, para evitar la proliferación de bacterias y otros microorganismos que puedan contaminar los alimentos. El material debe soportar altas temperaturas sin sufrir deformaciones ni liberar sustancias dañinas para la salud. El material no debe ser poroso, para evitar la acumulación de residuos y la proliferación de bacterias y otros microorganismos
Empaque y rotulado	El empaque debe ser resistente y duradero para evitar rasgaduras o roturas durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe ser claro y permitir ver el producto para que se pueda inspeccionar el utensilio en la recepción. El empaque debe incluir información sobre el tipo de material del utensilio, las medidas, el número de piezas incluidas y cualquier otro detalle relevante.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	301
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50303501**
Nombre Comercial del Producto	**UVA PASA CALIFORNIANA ROJA SIN SEMILLA SIN AZÚCAR AÑADIDO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1291 Establece definiciones, clasificación, designación, requisitos físicos generales y factores de calidad.
Requisitos Específicos	No debe tener azúcar adicionada, la variedad uvas debe ser roja californiana que no contiene semillas. tiernizadas 65.9 % - 70.8 % Agua 28.0 % - 34.0 %, Conservante 0.08, 1.2 g/kg. Color: típico de la Uva pasa. Sabor y olor: característico, frutoso, sin olores ni sabores extraños. Textura: normal para la uva pasa sin carozo., Humedad: 32.0 % analizado con "FDA of California Moisture Tester, Sorbato de potasio: 928 ppm de ácido sórbico, Total todos los defectos: 2.78 % (p/p) incluyendo fuera de color
Empaque y rotulado	Las uvas, se debe venir empacada en material grado alimenticio, inerte, resistente y hermético que no altere las características físicas, químicas y sanitarias del producto y asegure su higiene y buena conservación. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.
Unidad de medida	Empaque por 1,13 Kilogramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	302
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50303501**
Nombre Comercial del Producto	**UVAS PASAS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1291 Establece definiciones, clasificación, designación, requisitos físicos generales y factores de calidad.
Requisitos Específicos	Uvas pasas tiernizadas 65.9 % - 70.8 % Agua 28.0 % - 34.0 %- Conservante 0.08 – 1.2 g/kg. Color: típico de la Uva pasa. Sabor y olor: característico, frutoso, sin olores ni sabores extraños. Textura: normal para la uva pasa sin carozo. Humedad: 32.0 % analizado con “FDA of California Moisture Tester”- Sorbato de potasio: 928 ppm de ácido sórbico.- Total todos los defectos: 2.78 % (p/p) incluyendo fuera de color.
Empaque y rotulado	Las ciruelas, se deben empacar o envasar en material grado alimenticio, inerte, resistente y hermético que no altere las características físicas, químicas y sanitarias del producto y asegure su higiene y buena conservación. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.
Unidad de medida	Empaque por 1000 gramos

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	303
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50171707**
Nombre Comercial del Producto	**VINAGRE BLANCO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 2188 establece los requisitos y los métodos de ensayo que debe cumplir el vinagre para consumo humano.
Requisitos Específicos	En producto no se permite la presencia de materias extrañas objetables como pulpa, semillas, hojas piel entre otros e plantas, condimentos, especias y frutas, o sus partes frescas, secas, deshidratadas o concentradas, troceadas o no, Acidez (Expresado como Ac. Acético) 4% Máximo pH (a 20ºC) 2.6 Mínimo
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Botella plástica con tapa
Unidad de medida	Botella por 1000 mililitros.

CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

EL COORDINADOR DEL GRUPO DE APOYO ADMINISTARATIVO MIXTO DE LA REGIONAL CUNDINAMARCA DEL SENA

CERTIFICA:

Que el siguiente objeto "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DEL ÁREA DE AGROINDUSTRIA DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA POR MONTO AGOTABLE.*", se encuentra incluido en el Plan Anual de Adquisiciones de la Dirección Regional Cundinamarca del SENA para la vigencia 2023.*

cada có	Descripción	io de pr	present	l con	(interv	dad de s	nte de los rec	Valor total estima
50151513	25_9232_395 CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DEL ÁREA DE AGROINDUSTRIA DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA POR MONTO AGOTABLE.	Abril	Abril	3	Meses	Mínima cua	Presupuesto de ent	105.048.619 COP

Para mayor constancia se firma en Bogotá, a los veinticinco (25) días del mes de abril de 2023.

WILSON TRIANA BOLAÑOS

Revisó: Jorge Eliecer Suarez/Profesional planeación

Proyectó: Ana Maria Ramirez // Profesional contratación

	Versión: 01
	Código: GIL-F-073

Proceso Gestión de Infraestructura y Logística

Formato Consulta de Existencia de Bienes en Kardex

FECHA:	**24 de abril 2023**	**CIUDAD/MUNICIPIO:**	**SOACHA**
COD REGIONAL:	**25**	**REGIONAL**	**CUNDINAMARCA**
CENTRO DE COSTO:	**CENTRO INDUSTRIAL Y DE DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA**		
COD CENTRO DE COSTO:	**923210**		

Una vez consultados los saldos del kardex de los bienes solicitados por el area o dependencia de Almacen se infoma las siguientes existencias en almacén

CONSECUTIVO SACB	NOMBRE	DESCRIPCION U OBSERVACIONES	TIPO DE ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE BIENES EN KARDEX
	ACEITE DE OLIVA	ACEITE DE OLIVA	CONSUMO	Frasco por 1000 mililitros	0
	ACEITE VEGETAL DE LA SEMILLA DE GIRASOL	ACEITE VEGETAL DE LA SEMILLA DE GIRASOL	CONSUMO	Frasco por 3 litros	0
	ACEITUNA EN CONSERVA	ACEITUNA EN CONSERVA	CONSUMO	Conserva de aceituna en lata por 500 GRAMOS	0
	ACETATO 12 CM X 10 METROS	ACETATO 12 CM X 10 METROS	CONSUMO	Rollo por 10 metros	0
	ACETATO 25 CM X 10 METROS	ACETATO 25 CM X 10 METROS	CONSUMO	Rollo por 10 metros	0
	ÁCIDO ASCÓRBICO	ÁCIDO ASCÓRBICO	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	ÁCIDO CÍTRICO	ÁCIDO CÍTRICO	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	ÁCIDO LÁCTICO	ÁCIDO LÁCTICO	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	ACOPLE PARA BOQUILLA MEDIANO	ACOPLE PARA BOQUILLA MEDIANO	CONSUMO	Unidad	0
	AERÓGRAFO PARA PASTELERÍA	AERÓGRAFO PARA PASTELERÍA	CONSUMO	Unidad	0
	AGAR AGAR	AGAR AGAR	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	AGUA DESTILADA	AGUA DESTILADA	CONSUMO	Galón por 4 litros	0
	AJO EN POLVO	AJO EN POLVO	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	AJONJOLÍ	AJONJOLÍ	CONSUMO	Empaque por 500 gramos	0
	ALISADOR ACRÍLICO CRISTAL 4 MM 23*7 CM	ALISADOR ACRÍLICO CRISTAL 4 MM 23*7 CM	CONSUMO	Unidad	0
	ALISADOR DE FONDANT	ALISADOR DE FONDANT	CONSUMO	Unidad	0
	ALISADOR Y PEINE DECORADOR METÁLICO	ALISADOR Y PEINE DECORADOR METÁLICO	CONSUMO	Unidad	0
	ALMENDRA CON CASCARA	ALMENDRA CON CASCARA	CONSUMO	Empaque por 500 gramos	0
	ALMIDÓN DE YUCA SIN PROCESAR	ALMIDÓN DE YUCA SIN PROCESAR	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	AMARETTO	AMARETTO	CONSUMO	Botella en Vidrio x 750 ml	0
	AMARRES DE SILICONA PARA MANGAS PASTELERAS	AMARRES DE SILICONA PARA MANGAS PASTELERAS	CONSUMO	empaque x 12 Unidades	0
	ANTIMOHO	ANTIMOHO	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	AREQUIPE DE REPOSTERÍA (MILHOJA)	AREQUIPE DE REPOSTERÍA (MILHOJA)	CONSUMO	Empaque por 5 kilogramos	0
	ARO TAMIZADOR HARINA ACERO INOXIDABLE 22 CM	ARO TAMIZADOR HARINA ACERO INOXIDABLE 22 CM	CONSUMO	Unidad.	0
	AZÚCAR MICROPULVERIZADA POR 12,5 KG	AZÚCAR MICROPULVERIZADA POR 12,5 KG	CONSUMO	Empaque por 12,5 Kilogramos	0
	AZÚCAR MICROPULVERIZADA POR KILOGRAMO	AZÚCAR MICROPULVERIZADA POR KILOGRAMO	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	AZÚCAR MORENA	AZÚCAR MORENA	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	AZÚCAR REFINADA BLANCA POR 10 KG	AZÚCAR REFINADA BLANCA POR 10 KG	CONSUMO	Bulto por 10 Kilogramos	0
	AZÚCAR REFINADA BLANCA POR 50 KG	AZÚCAR REFINADA BLANCA POR 50 KG	CONSUMO	Bulto por 50 Kilogramos	0
	AZÚCAR REFINADA BLANCA POR KILOGRAMO	AZÚCAR REFINADA BLANCA POR KILOGRAMO	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	BARRITAS DE CHOCOLATE PARA HORNEAR	BARRITAS DE CHOCOLATE PARA HORNEAR	CONSUMO	Caja por 2 kilogramos de barritas horneables	0
	BÁSCULA DIGITAL HASTA 30 KG	BÁSCULA DIGITAL HASTA 30 KG	CONSUMO	Unidad	0
	BATIDORA PARA PANADERÍA DE 4.7 LITROS	BATIDORA PARA PANADERÍA DE 4.7 LITROS	CONSUMO	Unidad	0
	BICARBONATO DE SODIO	BICARBONATO DE SODIO	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	BLONDA DE ICOPOR 17 CM	BLONDA DE ICOPOR 17 CM	CONSUMO	Paquete de 50 unidades	0
	BLONDA DE ICOPOR 24.5 CM	BLONDA DE ICOPOR 24.5 CM	CONSUMO	Paquete de 50 unidades	0
	BOCADILLO CONSERVA	BOCADILLO CONSERVA	CONSUMO	Barra por 300 gramos	0
	BOLSA CON CIERRE HERMÉTICO PAQUETE POR 100 UN 10"X13" (25.4CM X 35CM)	BOLSA CON CIERRE HERMÉTICO PAQUETE POR 100 UN 10"X13" (25.4CM X 35CM)	CONSUMO	Paquete por 100 unidades	0
	BOMBA SOPLADOR DE AZÚCAR 45 CM	BOMBA SOPLADOR DE AZÚCAR 45 CM	CONSUMO	Unidad	0
	BOQUILLA 11	BOQUILLA 11	CONSUMO	Unidad	0
	BOQUILLA 230	BOQUILLA 230	CONSUMO	Unidad	0

	BOQUILLA 231	BOQUILLA 231	CONSUMO	Unidad	0
	BOQUILLA 829	BOQUILLA 829	CONSUMO	Unidad	0
	BOQUILLA 868	BOQUILLA 868	CONSUMO	Unidad	0
	BOQUILLA DISPENSADORA DE MASA	BOQUILLA DISPENSADORA DE MASA	CONSUMO	Unidad	0
	BOTELLA DE VIDRIO CON TAPA TOPÓN 750 MILILITROS	BOTELLA DE VIDRIO CON TAPA TOPÓN 750 MILILITROS	CONSUMO	Unidad	0
	BRANDY	BRANDY	CONSUMO	Botella en Vidrio x 750ml	0
	BROCHA DE SILICONA PASTELERÍA	BROCHA DE SILICONA PASTELERÍA	CONSUMO	Unidad	0
	BURETA DE VIDRIO GRADUADA CON LLAVE RECTA DE 25 MI	BURETA DE VIDRIO GRADUADA CON LLAVE RECTA DE 25 MI	CONSUMO	UNIDAD	0
	CACHAZA	CACHAZA	CONSUMO	Botella por 750ml	0
	CAFÉ TOSTADO EN GRANO VARIEDAD ESPECIAL – BOURBON	CAFÉ TOSTADO EN GRANO VARIEDAD ESPECIAL – BOURBON	CONSUMO	Paquete por 500 gramos	0
	CAMARÓN TIGRE CRUDO SIN CABEZA U 31/35	CAMARÓN TIGRE CRUDO SIN CABEZA U 31/35	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	CANELA EN POLVO	CANELA EN POLVO	CONSUMO	Empaque por 500 gramos	0
	CAPACILLO TULIPÁN MARRÓN X200	CAPACILLO TULIPÁN MARRÓN X200	CONSUMO	Paquete de 200 unidades	0
	CARNE DE RES CORTE MURILLO MOLIDO	CARNE DE RES CORTE MURILLO MOLIDO	CONSUMO	Empacado al vacío, presentación de 5 kilogramos	0
	CARNE DE RES, CORTE LOMO	CARNE DE RES, CORTE LOMO	CONSUMO	Empacado al vacío, presentación de 5 kilogramos	0
	CARRAGENINA	CARRAGENINA	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	CONSUMO	Empaque por 2 Kilogramos.	0
	CEBOLLA CABEZONA EN POLVO	CEBOLLA CABEZONA EN POLVO	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	CEBOLLA PUERRO DESHIDRATADA	CEBOLLA PUERRO DESHIDRATADA	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	CEPILLO LIMPIA BOQUILLAS	CEPILLO LIMPIA BOQUILLAS	CONSUMO	Unidad	0
	CEPILLO LIMPIEZA DE COCINA	CEPILLO LIMPIEZA DE COCINA	CONSUMO	Unidad	0
	CEREZAS MARRASQUINO	CEREZAS MARRASQUINO	CONSUMO	Frasco en Vidrio x 500 gramos	0
	CERVEZA TIPO LAGER PILSNER	CERVEZA TIPO LAGER PILSNER	CONSUMO	Botella por 330 mililitro	0
	CHAMPIÑONES	CHAMPIÑONES	CONSUMO	Enteros x 1 kilogramo. Unidad	0
	CHIPS SUCEDÁNEOS SABOR A CHOCOLATE BLANCO	CHIPS SUCEDÁNEOS SABOR A CHOCOLATE BLANCO	CONSUMO	Empaque por 500 gramos de chispas blancas	0
	CHIPS SUCEDÁNEOS SABOR A CHOCOLATE SEMIAMARGO	CHIPS SUCEDÁNEOS SABOR A CHOCOLATE SEMIAMARGO	CONSUMO	Empaque por 500 gramos de chispas	0
	CHOCOLATE BLANCO TIPO W2 EN FORMATO CALLETS	CHOCOLATE BLANCO TIPO W2 EN FORMATO CALLETS	CONSUMO	Bolsa por 2,5 Kilogramos	0
	CHOCOLATE CON LECHE TIPO 823 EN FORMATO CALLETS	CHOCOLATE CON LECHE TIPO 823 EN FORMATO CALLETS	CONSUMO	Bolsa por 2,5 Kilogramos	0
	CHOCOLATE SEMIAMARGO TIPO 811 EN FORMATO CALLETS	CHOCOLATE SEMIAMARGO TIPO 811 EN FORMATO CALLETS	CONSUMO	Bolsa por 2,5 Kilogramos	0
	CHOCOLATE AMARGO 52%	CHOCOLATE AMARGO 52%	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	CHOCOLATE AMARGO 70%	CHOCOLATE AMARGO 70%	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	CIRUELA PASA DESHUESADA	CIRUELA PASA DESHUESADA	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	CLAVO DE OLOR EN POLVO X 30 GR	CLAVO DE OLOR EN POLVO X 30 GR	CONSUMO	Empaque por 30 gramos	0
	CLORO LIQUIDO INDUSTRIAL AL 12%	CLORO LIQUIDO INDUSTRIAL AL 12%	CONSUMO	Galón de 3.8 litros	0
	CLORURO DE CALCIO	CLORURO DE CALCIO	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	CMC (CARBOXÍMETIL CELULOSA)	CMC (CARBOXÍMETIL CELULOSA)	CONSUMO	Empaque por 500 gramos	0
	COBERTURA CHOCOLATE SUCEDÁNEO PARA MOLDEO	COBERTURA CHOCOLATE SUCEDÁNEO PARA MOLDEO	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	COBERTURA SABOR A CHOCOLATE BLANCO	COBERTURA SABOR A CHOCOLATE BLANCO	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	COBERTURA SABOR A CHOCOLATE CON LECHE	COBERTURA SABOR A CHOCOLATE CON LECHE	CONSUMO	Marqueta de 5 kilogramos	0
	COBERTURA SABOR CHOCOLATE PARA BAÑO Y RECUBRIMIENTO EN LIQUIDO	COBERTURA SABOR CHOCOLATE PARA BAÑO Y RECUBRIMIENTO EN LIQUIDO	CONSUMO	Cubeta por 4 kilogramos	0
	COCO RALLADO DESHIDRATADO	COCO RALLADO DESHIDRATADO	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	COCOA EN POLVO POR 230 GRAMOS	COCOA EN POLVO POR 230 GRAMOS	CONSUMO	Empaque por 230 gramos	0
	COCOA EN POLVO POR KILOGRAMO	COCOA EN POLVO POR KILOGRAMO	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	COLORANTE AERÓGRAFO DE ALIMENTOS	COLORANTE AERÓGRAFO DE ALIMENTOS	CONSUMO	Botella 20 mililitros color seleccionado.	0
	COLORANTE EN GEL PARA ALIMENTOS	COLORANTE EN GEL PARA ALIMENTOS	CONSUMO	Botella 2 onzas color seleccionado.	0
	COLORANTE EN POLVO- COLOR DUST	COLORANTE EN POLVO- COLOR DUST	CONSUMO	Frasco 1,4 gramos color seleccionado.	0
	COLORANTE MANTECA DE CACAO O LIPOSOLUBLE X 60 GR	COLORANTE MANTECA DE CACAO O LIPOSOLUBLE X 60 GR	CONSUMO	Botella 60 gramos color seleccionado.	0
	CONDIMENTO PARA BUTIFARRA	CONDIMENTO PARA BUTIFARRA	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	CONDIMENTO PARA CÁBANO	CONDIMENTO PARA CÁBANO	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0

	CONDIMENTO PARA CHORIZO	CONDIMENTO PARA CHORIZO	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	CONDIMENTO PARA GÉNOVA	CONDIMENTO PARA GÉNOVA	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA	CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	CONDIMENTO PARA JAMÓN	CONDIMENTO PARA JAMÓN	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	CONDIMENTO PARA LONGANIZA	CONDIMENTO PARA LONGANIZA	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	CONDIMENTO SABOR SALCHICHÓN CERVECERO	CONDIMENTO SABOR SALCHICHÓN CERVECERO	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	CORTADOR DONUTS 6.5 X 8 CM	CORTADOR DONUTS 6.5 X 8 CM	CONSUMO	Unidad	0
	CREMA DE LECHE	CREMA DE LECHE	CONSUMO	Empaque por 1000 mililitros.	0
	CREMA DE WHISKY	CREMA DE WHISKY	CONSUMO	Botella por 750ml	0
	CREMA PARA BATIR BASE	CREMA PARA BATIR BASE	CONSUMO	Tetrapack por 4 kilogramos	0
	CREMA PARA BATIR SABOR NATA	CREMA PARA BATIR SABOR NATA	CONSUMO	Tetrapack por 4 kilogramos	0
	CREMA PARA BATIR SABOR VAINILLA AMERICANA	CREMA PARA BATIR SABOR VAINILLA AMERICANA	CONSUMO	Tetrapack por 4 kilogramos	0
	CRÉMOR TÁRTARO.	CRÉMOR TÁRTARO.	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	PERLAS DE CHOCOLATE CON RELLENO DE GALLETA	PERLAS DE CHOCOLATE CON RELLENO DE GALLETA	CONSUMO	Bolsa por 800 gramos.	0
	CUAJO ENZIMÁTICO	CUAJO ENZIMÁTICO	CONSUMO	Envase por 1000 mililitros	0
	CUCHILLO 10 PULGADAS	CUCHILLO 10 PULGADAS	CONSUMO	Unidad	0
	CUCHILLO 3 PULGADAS	CUCHILLO 3 PULGADAS	CONSUMO	Unidad	0
	CUCHILLO 5 PULGADAS	CUCHILLO 5 PULGADAS	CONSUMO	Unidad	0
	CUCHILLO 8 PULGADAS	CUCHILLO 8 PULGADAS	CONSUMO	Unidad	0
	CULTIVO LÁCTICO PARA KUMIS	CULTIVO LÁCTICO PARA KUMIS	CONSUMO	Sobre	0
	CULTIVO LÁCTICO PARA YOGURT	CULTIVO LÁCTICO PARA YOGURT	CONSUMO	Sobre	0
	DESINFECTANTE DE AMONIO CUATERNARIO	DESINFECTANTE DE AMONIO CUATERNARIO	CONSUMO	Galón de 4 litros	0
	DESINFECTANTE PARA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	DESINFECTANTE PARA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	CONSUMO	Galón de 4 litros	0
	DETERGENTE DESENGRASANTE	DETERGENTE DESENGRASANTE	CONSUMO	Envase por Galón. 3,7 litros	0
	DISPENSADOR TOALLA DE MANOS PRECORTADA FLUJO CENTRAL	DISPENSADOR TOALLA DE MANOS PRECORTADA FLUJO CENTRAL	CONSUMO	Unidad	0
	DULCE CON LECHE REPOSTERÍA (ROSCÓN)	DULCE CON LECHE REPOSTERÍA (ROSCÓN)	CONSUMO	Empaque por 5 kilogramos	0
	DURAZNOS EN CONSERVA	DURAZNOS EN CONSERVA	CONSUMO	Lata de 820 gramos.	0
	EMPAQUE PARA PONQUÉS BURBUJA REDONDA 15 CM	EMPAQUE PARA PONQUÉS BURBUJA REDONDA 15 CM	CONSUMO	Paquete de 20 unidades	0
	EMPAQUE PARA PONQUÉS BURBUJA REDONDA 22 CM	EMPAQUE PARA PONQUÉS BURBUJA REDONDA 22 CM	CONSUMO	Paquete de 20 unidades	0
	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA ROSCA METAL 250 MILILITROS	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA ROSCA METAL 250 MILILITROS	CONSUMO	Unidad	0
	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA ROSCA METAL 500 MILILITROS	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA ROSCA METAL 500 MILILITROS	CONSUMO	Unidad	0
	ENVASE PLÁSTICO CON TAPA 1 LITRO	ENVASE PLÁSTICO CON TAPA 1 LITRO	CONSUMO	Unidad	0
	ENVASE PLÁSTICO CON TAPA 2 LITROS	ENVASE PLÁSTICO CON TAPA 2 LITROS	CONSUMO	Unidad	0
	EQUIPO LIMPIADORA A VAPOR TANQUE DE 1 LITRO	EQUIPO LIMPIADORA A VAPOR TANQUE DE 1 LITRO	CONSUMO	Unidad	0
	ESENCIA DE CANELA	ESENCIA DE CANELA	CONSUMO	Frasco en vidrio de 500 mililitros	0
	ESENCIA DE COCO	ESENCIA DE COCO	CONSUMO	Frasco en vidrio de 500 mililitros	0
	ESENCIA DE SABOR A HINOJO	ESENCIA DE SABOR A HINOJO	CONSUMO	Frasco en vidrio de 500 mililitros	0
	ESENCIA DE SABOR A MANTEQUILLA	ESENCIA DE SABOR A MANTEQUILLA	CONSUMO	Frasco en vidrio de 500 mililitros	0
	ESENCIA DE SABOR A NARANJA	ESENCIA DE SABOR A NARANJA	CONSUMO	Frasco en vidrio de 500 mililitros	0
	ESENCIA DE SABOR A PONQUÉ	ESENCIA DE SABOR A PONQUÉ	CONSUMO	Frasco en vidrio de 500 mililitros	0
	ESENCIA DE SABOR A VAINILLA CARAMELO	ESENCIA DE SABOR A VAINILLA CARAMELO	CONSUMO	Frasco en vidrio de 500 mililitros	0
	ESENCIA SABOR A AREQUIPE	ESENCIA SABOR A AREQUIPE	CONSUMO	Frasco en vidrio de 500 mililitros	0
	ESENCIA SABOR A VINO	ESENCIA SABOR A VINO	CONSUMO	Frasco en vidrio de 500 mililitros	0
	ESENCIA SABOR VAINILLA	ESENCIA SABOR VAINILLA	CONSUMO	Frasco X500ml. Unidad	0
	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS FRESA	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS FRESA	CONSUMO	Frasco 500ml	0
	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS GUANÁBANA	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS GUANÁBANA	CONSUMO	Frasco 500ml	0
	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS MELOCOTÓN	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS MELOCOTÓN	CONSUMO	Frasco 500ml	0
	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS MORA	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS MORA	CONSUMO	Frasco 500 ml	0
	ESPÁTULA CHOCOLATERÍA 29CM	ESPÁTULA CHOCOLATERÍA 29CM	CONSUMO	Unidad	0
	ESPÁTULA EN SILICONA PARA USO EN CHOCOLATERÍA Y PASTELERÍA	ESPÁTULA EN SILICONA PARA USO EN CHOCOLATERÍA Y PASTELERÍA	CONSUMO	Unidad	0
	ESPONJILLA ABRASIVA ROLLO VERDE INST 10 CM X 5 MT	ESPONJILLA ABRASIVA ROLLO VERDE INST 10 CM X 5 MT	CONSUMO	Rollo de 5 metros	0
	ETIQUETAS TÉRMICAS ADHESIVAS PARA IMPRESORA PORTÁTIL 80MM	ETIQUETAS TÉRMICAS ADHESIVAS PARA IMPRESORA PORTÁTIL 80MM	CONSUMO	2 Rollos por 200 etiquetas cada uno	0
	EXTRUSORA DE FONDANT CON 20 PUNTAS	EXTRUSORA DE FONDANT CON 20 PUNTAS	CONSUMO	Unidad	0

	FÉCULA DE MAÍZ POR 500 GR	FÉCULA DE MAÍZ POR 500 GR	CONSUMO	Empaque por 500 gramos	0
	FÉCULA DE MAÍZ POR KILOGRAMO	FÉCULA DE MAÍZ POR KILOGRAMO	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	FENOLFTALEÍNA GRADO ANALÍTICO AL 1%	FENOLFTALEÍNA GRADO ANALÍTICO AL 1%	CONSUMO	Envase por 1000 mililitros	0
	FILTRO EMBUDO DE SEPARACIÓN PARA LECHE	FILTRO EMBUDO DE SEPARACIÓN PARA LECHE	CONSUMO	Unidad	0
	FRESAS FRESCAS	FRESAS FRESCAS	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	FRUTA CONFITADA	FRUTA CONFITADA	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	FRUTA CRISTALIZADA COLOR CLARO TRANSPARENTE	FRUTA CRISTALIZADA COLOR CLARO TRANSPARENTE	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	GELATINA SIN SABOR	GELATINA SIN SABOR	CONSUMO	Bolsa plástica de 500 gramos	0
	GELATINA SIN SABOR TIPO G	GELATINA SIN SABOR TIPO G	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	GLASEADO DE CHOCOLATE PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	GLASEADO DE CHOCOLATE PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	GLASEADO DE FRESA PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	GLASEADO DE FRESA PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	CONSUMO	Manga por 1000 gramos	0
	GLASEADO DE FRUTOS AMARILLOS PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	GLASEADO DE FRUTOS AMARILLOS PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	CONSUMO	Manga por 1000 gramos	0
	GLASEADO DE FRUTOS ROJOS PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	GLASEADO DE FRUTOS ROJOS PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	CONSUMO	Manga por 1000 gramos	0
	GLASEADO DE MELOCOTÓN PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	GLASEADO DE MELOCOTÓN PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	CONSUMO	Manga por 1000 gramos	0
	GLASEADO DE MORA PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	GLASEADO DE MORA PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	CONSUMO	Manga por 1000 gramos	0
	GLASEADO DE MORA EN TROZOS PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	GLASEADO DE MORA EN TROZOS PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	CONSUMO	Manga por 1000 gramos	0
	GLASEADO NEUTRO PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	GLASEADO NEUTRO PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	CONSUMO	Manga por 1000 gramos	0
	GLICERINA DE GRADO ALIMENTARIO	GLICERINA DE GRADO ALIMENTARIO	CONSUMO	Botella por 1200 gramos	0
	GLUCOSA PARA PASTELERÍA POR 5 KG	GLUCOSA PARA PASTELERÍA POR 5 KG	CONSUMO	Empaque por 5 kilogramos	0
	GLUCOSA PARA PASTELERÍA POR KILOGRAMO	GLUCOSA PARA PASTELERÍA POR KILOGRAMO	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	GORRO O COFIA BLANCA DESECHABLE.	GORRO O COFIA BLANCA DESECHABLE.	CONSUMO	Paquete x 100 unidades.	0
	GRAGEAS PEQUEÑAS DE COLORES 500 GRAMOS	GRAGEAS PEQUEÑAS DE COLORES 500 GRAMOS	CONSUMO	Empaque por 500 gramos	0
	GRAMERA O BALANZA DE ANÁLISIS HASTA 500 GRAMOS.	GRAMERA O BALANZA DE ANÁLISIS HASTA 500 GRAMOS.	CONSUMO	Unidad.	0
	GUANTES DE NITRILO	GUANTES DE NITRILO	CONSUMO	Caja x 50 pares.	0
	HARINA DE ALMENDRA SIN CASCARA	HARINA DE ALMENDRA SIN CASCARA	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	HARINA DE MAÍZ	HARINA DE MAÍZ	CONSUMO	Bolsa x 500 gramos	0
	HARINA DE TRIGO PARA REPOSTERÍA “0000”	HARINA DE TRIGO PARA REPOSTERÍA “0000”	CONSUMO	Bulto por 50 kilogramos	0
	HARINA DE TRIGO POR BULTO	HARINA DE TRIGO POR BULTO	CONSUMO	Bulto por 50 kilogramos	0
	HARINA DE TRIGO POR KILOGRAMO	HARINA DE TRIGO POR KILOGRAMO	CONSUMO	Empaque plástico x 1000 gr Unidad	0
	HIDRÓXIDO DE SODIO AL 0.1 NORMAL	HIDRÓXIDO DE SODIO AL 0.1 NORMAL	CONSUMO	Envase por 1000 mililitros	0
	HILO PARA AMARRE C10- CONO X 130 GRAMOS (650 MTS)	HILO PARA AMARRE C10- CONO X 130 GRAMOS (650 MTS)	CONSUMO	Cono por 650 metros	0
	HOJAS DE ORO COMESTIBLE X 10 UNIDADES	HOJAS DE ORO COMESTIBLE X 10 UNIDADES	CONSUMO	Empaque por 10 unidades	0
	HOJAS DE PLATA COMESTIBLE X 10 UNIDADES	HOJAS DE PLATA COMESTIBLE X 10 UNIDADES	CONSUMO	Empaque por 10 unidades	0
	HUEVO AA BANDEJAS X 30 UND	HUEVO AA BANDEJAS X 30 UND	CONSUMO	Huevos AA bandejas por 30 unidades	0
	HUEVO AAA BANDEJAS X 30 UND	HUEVO AAA BANDEJAS X 30 UND	CONSUMO	Huevos AAA bandejas por 30 unidades	0
	HUMO LIQUIDO	HUMO LIQUIDO	CONSUMO	Botella por 1000 mililitros	0
	IMPRESORA TÉRMICA BLUETOOTH RECARGABLE DE 80MM	IMPRESORA TÉRMICA BLUETOOTH RECARGABLE DE 80MM	CONSUMO	Unidad	0
	ISOMALT GRANULAR PARA PASTELERÍA	ISOMALT GRANULAR PARA PASTELERÍA	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	JABÓN ANTIBACTERIAL PARA MANOS SIN OLOR	JABÓN ANTIBACTERIAL PARA MANOS SIN OLOR	CONSUMO	Envase por 1000 mililitros	0
	JABÓN LIQUIDO INDUSTRIAL	JABÓN LIQUIDO INDUSTRIAL	CONSUMO	Galón x 4 litros	0
	JAMÓN TAJADO	JAMÓN TAJADO	CONSUMO	Empaque por 900 gramos	0
	JUEGO DE ACOPLADOR PARA DOS BOQUILLAS	JUEGO DE ACOPLADOR PARA DOS BOQUILLAS	CONSUMO	Unidad	0
	JUEGO DE BOQUILLAS X 55 PIEZAS	JUEGO DE BOQUILLAS X 55 PIEZAS	CONSUMO	Unidad-Juego de boquillas x 55 pcs	0
	KIT ACOPLE PARA BOQUILLA MEZCLADOR DE 3 COLORES	KIT ACOPLE PARA BOQUILLA MEZCLADOR DE 3 COLORES	CONSUMO	Unidad	0
	KIT ASEO FULLER ESCOBA + RECOGEDOR + TRAPERO + RACK DE ALMACENAMIENTO	KIT ASEO FULLER ESCOBA + RECOGEDOR + TRAPERO + RACK DE ALMACENAMIENTO	CONSUMO	kit escoba + recogedor + trapero + rack de almacenamiento	0
	KIT DE BOLSA BASURA 70X90CM 3 ROLLOS DE 20 UNIDADES COLORES BLANCO VERDE Y NEGRO	KIT DE BOLSA BASURA 70X90CM 3 ROLLOS DE 20 UNIDADES COLORES BLANCO VERDE Y NEGRO	CONSUMO	3 rollos de 20 unidades en colores blanco verde y negro.	0

	KIT DE VASOS PRECIPITADOS BEAKER EN PLÁSTICO (1000, 500, 250, 100 Y 50 ML)	KIT DE VASOS PRECIPITADOS BEAKER EN PLÁSTICO (1000, 500, 250, 100 Y 50 ML)	CONSUMO	Unidad (Kit 1000, 500, 250, 100 y 50 ml)	0
	KIT PARA TITULACIÓN DE ACIDEZ	KIT PARA TITULACIÓN DE ACIDEZ	CONSUMO	Kit que comprende: Bureta, Vaso de precipitado, NaOH, Fenolftaleína.	0
	KIWI	KIWI	CONSUMO	Empaque por 500 gramos	0
	LANGOSTINOS U12	LANGOSTINOS U12	CONSUMO	Empaque al Vacío por 1000 gramos	0
	LECHE CONDENSADA	LECHE CONDENSADA	CONSUMO	Empaque con taparosca por 600 gramos	0
	LECHE EN POLVO	LECHE EN POLVO	CONSUMO	Empaque por 900 gramos	0
	LECHE EVAPORADA EN LATA	LECHE EVAPORADA EN LATA	CONSUMO	Lata por 375ml	0
	LECHE LÍQUIDA LARGA VIDA	LECHE LÍQUIDA LARGA VIDA	CONSUMO	Bolsa 1100ml X 6 unidades	0
	LECHUGA CRESPA	LECHUGA CRESPA	CONSUMO	1 unidad Empaque por unidad de lechuga.	0
	LEVADURA ACTIVA SECA X 500 G	LEVADURA ACTIVA SECA X 500 G	CONSUMO	Empaque por 500 gramos	0
	LEVADURA ACTIVA SECA X 80 G	LEVADURA ACTIVA SECA X 80 G	CONSUMO	Empaque por 80 gramos	0
	LICUADORA DE INMERSIÓN VELOCIDAD VARIABLE	LICUADORA DE INMERSIÓN VELOCIDAD VARIABLE	CONSUMO	Unidad	0
	LIMÓN TAHITÍ	LIMÓN TAHITÍ	CONSUMO	Bolsa por 1000 gramos	0
	LIMPIÓN INDUSTRIAL ROLLO HOJA SENCILLA PRECORT NATURAL 400MT 22,3 X 33CM	LIMPIÓN INDUSTRIAL ROLLO HOJA SENCILLA PRECORT NATURAL 400MT 22,3 X 33CM	CONSUMO	Rollo por 400 metros	0
	MALLA ELÁSTICA PARA CARNE	MALLA ELÁSTICA PARA CARNE	CONSUMO	Malla por 25 metros	0
	MANGA PASTELERA REUTILIZABLE DE 14" (35 CM)	MANGA PASTELERA REUTILIZABLE DE 14" (35 CM)	CONSUMO	Unidad	0
	MANGA PASTELERA REUTILIZABLE FABRICADA EN POLIÉSTER DE 35.5CM DE LARGO	MANGA PASTELERA REUTILIZABLE FABRICADA EN POLIÉSTER DE 35.5CM DE LARGO	CONSUMO	Unidad	0
	MANGAS DESECHABLES PARA PASTELERÍA DE 30,4 CM	MANGAS DESECHABLES PARA PASTELERÍA DE 30,4 CM	CONSUMO	Caja x 100 Unidades	0
	MANGAS DESECHABLES PARA PASTELERÍA DE 45,7 CM	MANGAS DESECHABLES PARA PASTELERÍA DE 45,7 CM	CONSUMO	Caja x 100 Unidades	0
	MANGO VARIEDAD TOMMY ATKINS	MANGO VARIEDAD TOMMY ATKINS	CONSUMO	Bolsa de polipropileno por 1000 gramos	0
	MANÍ TOSTADO SIN SAL	MANÍ TOSTADO SIN SAL	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	MANTEQUILLA 100% CONTENIDO GRASO LÁCTEO	MANTEQUILLA 100% CONTENIDO GRASO LÁCTEO	CONSUMO	Empaque x 1000 gramos	0
	MANZANA ROJA GRANNY	MANZANA ROJA GRANNY	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	MANZANA VERDE GRANNY SMITH	MANZANA VERDE GRANNY SMITH	CONSUMO	Bolsa por 1000 gramos	0
	MARACUYÁ	MARACUYÁ	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	MARGARINA ESPECIAL H - COLOR BLANCO, OLOR NEUTRO E INSABORO	MARGARINA ESPECIAL H - COLOR BLANCO, OLOR NEUTRO E INSABORO	CONSUMO	Caja por 15 kilogramos	0
	MARGARINA INDUSTRIAL	MARGARINA INDUSTRIAL	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	MARGARINA INDUSTRIAL PARA HOJALDRE POR 15 KG	MARGARINA INDUSTRIAL PARA HOJALDRE POR 15 KG	CONSUMO	Caja por 15 kilogramos	0
	MARGARINA INDUSTRIAL PARA HOJALDRE POR 500 GRAMOS	MARGARINA INDUSTRIAL PARA HOJALDRE POR 500 GRAMOS	CONSUMO	Empaque por 500 gramos	0
	MARGARINA INDUSTRIAL PARA REPOSTERÍA	MARGARINA INDUSTRIAL PARA REPOSTERÍA	CONSUMO	Caja por 15 kilogramos	0
	MARGARINA MULTIPROPÓSITO	MARGARINA MULTIPROPÓSITO	CONSUMO	Caja por 15 kilogramos	0
	MAZORCA	MAZORCA	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	MEJORADOR COMPLETO PARA TODO TIPO DE PAN	MEJORADOR COMPLETO PARA TODO TIPO DE PAN	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	MERENGUE EN POLVO ALTO VOLUMEN	MERENGUE EN POLVO ALTO VOLUMEN	CONSUMO	Empaque por 2 kilogramos	0
	MERMELADA	MERMELADA	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	MESA DE PATAS PLEGABLES PARA BANQUETES 60X180 CM	MESA DE PATAS PLEGABLES PARA BANQUETES 60X180 CM	CONSUMO	Unidad	0
	HORNO MICROONDAS CON DORADOR CON ESMALTE CERÁMICO, 23 LITROS	HORNO MICROONDAS CON DORADOR CON ESMALTE CERÁMICO, 23 LITROS	CONSUMO	Unidad	0
	MIEL DE ABEJAS	MIEL DE ABEJAS	CONSUMO	Botellas por 500 mililitros	0
	MIROIR GEL NEUTRO PARA DECORACIÓN TIPO ESPEJO	MIROIR GEL NEUTRO PARA DECORACIÓN TIPO ESPEJO	CONSUMO	Empaque por 5 kilogramos	0
	MOLDE PARA PIE CON TAPA 10 CMS DE DIÁMETRO X 2.5 CMS DE ALTO	MOLDE PARA PIE CON TAPA 10 CMS DE DIÁMETRO X 2.5 CMS DE ALTO	CONSUMO	Unidad	0
	MOLDE PARA PIE CON TAPA 25 X 3.5 CM X UND	MOLDE PARA PIE CON TAPA 25 X 3.5 CM X UND	CONSUMO	Unidad	0
	MOLDE PARA QUESO	MOLDE PARA QUESO	CONSUMO	Unidad	0
	MOLDE PONQUÉ CIRCULAR DE 1/2 LB ALUMINIO GRUESO	MOLDE PONQUÉ CIRCULAR DE 1/2 LB ALUMINIO GRUESO	CONSUMO	Unidad	0
	MOLDE PONQUÉ REDONDO 1/4 LB ALUMINIO GRUESO	MOLDE PONQUÉ REDONDO 1/4 LB ALUMINIO GRUESO	CONSUMO	Unidad	0
	MOLDE SILICONA PARA PASTEL ROLLO	MOLDE SILICONA PARA PASTEL ROLLO	CONSUMO	Unidad	0
	MORA	MORA	CONSUMO	bolsa por 1000 gramos	0

	NARANJAS NAVEL Y NAVELINA	NARANJAS NAVEL Y NAVELINA	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	NUEZ DE BRASIL POR 500 GR	NUEZ DE BRASIL POR 500 GR	CONSUMO	Empaque plástico x 500 gr Unidad	0
	NUEZ DE BRASIL POR KILOGRAMO	NUEZ DE BRASIL POR KILOGRAMO	CONSUMO	Empaque plástico x 1000 gr Unidad	0
	PAPA SABANERA	PAPA SABANERA	CONSUMO	Empaque X 2 kilogramos	0
	PAPEL ALUMINIO	PAPEL ALUMINIO	CONSUMO	Rollo de 300 metros	0
	PASTA DE AL 100 % DE TOMATE	PASTA DE AL 100 % DE TOMATE	CONSUMO	Empaque plástico con taparosca por 1000 gramos	0
	PECTINA RÁPIDA.	PECTINA RÁPIDA.	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	PEINE DECORADOR METÁLICO TRIANGULAR	PEINE DECORADOR METÁLICO TRIANGULAR	CONSUMO	Unidad	0
	PERA COMICE	PERA COMICE	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	PICADORA Y EMBUTIDORA MANUAL	PICADORA Y EMBUTIDORA MANUAL	CONSUMO	Unidad	0
	PIMENTÓN	PIMENTÓN	CONSUMO	Empaque por 2 kilogramos	0
	PIMIENTO ROJO EN POLVO – PAPRICA	PIMIENTO ROJO EN POLVO – PAPRICA	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	PINZA PARA BURETA	PINZA PARA BURETA	CONSUMO	UNIDAD	0
	PIÑA EN ALMÍBAR LATA	PIÑA EN ALMÍBAR LATA	CONSUMO	Lata por 565 Gramos	0
	PIÑA GOLDEN	PIÑA GOLDEN	CONSUMO	Unidad por 1000 gramos	0
	PIPETA DE 10 ML	PIPETA DE 10 ML	CONSUMO	UNIDAD	0
	POLVO DE HORNEAR X 500 G	POLVO DE HORNEAR X 500 G	CONSUMO	Empaque por 500 gramos	0
	POLVO DE HORNEAR X 80 G	POLVO DE HORNEAR X 80 G	CONSUMO	Empaque por 80 gramos	0
	PROBETA PLÁSTICA DE 50 ML	PROBETA PLÁSTICA DE 50 ML	CONSUMO	UNIDAD	0
	PROTEÍNA AISLADA DE SOYA	PROTEÍNA AISLADA DE SOYA	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	QUESO CAMPESINO TIPO CRIOLLO	QUESO CAMPESINO TIPO CRIOLLO	CONSUMO	Bloque por 1000 gramos	0
	QUESO COSTEÑO	QUESO COSTEÑO	CONSUMO	Bloque por 1000 gramos	0
	QUESO CREMA	QUESO CREMA	CONSUMO	Envase plástico X 380 gramos unidad	0
	QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	CONSUMO	Bloque por 2.5 kilogramos	0
	QUESO MOZZARELLA TAJADO	QUESO MOZZARELLA TAJADO	CONSUMO	Empaque al vacío de queso tajado con separadores por 1000 gramos	0
	QUESO PARMESANO MOLIDO	QUESO PARMESANO MOLIDO	CONSUMO	Empaque plástico resellable x 1000 gramos.	0
	QUESO RICOTTA	QUESO RICOTTA	CONSUMO	Envase plástico X 300 Gramos	0
	REFRACTÓMETRO.	REFRACTÓMETRO.	CONSUMO	Unidad.	0
	REJILLA PARA ENFRIAMIENTO 40 X 25 CM	REJILLA PARA ENFRIAMIENTO 40 X 25 CM	CONSUMO	Unidad	0
	RODAJA METÁLICA EXPANDIBLE 5 CUCHILLAS LISAS + 5 CUCHILLAS RIZADAS	RODAJA METÁLICA EXPANDIBLE 5 CUCHILLAS LISAS + 5 CUCHILLAS RIZADAS	CONSUMO	Unidad	0
	RODAJA MÚLTIPLE 7 CUCHILLAS	RODAJA MÚLTIPLE 7 CUCHILLAS	CONSUMO	Unidad	0
	RODAJA RIZADA PEQUEÑA 2.5"	RODAJA RIZADA PEQUEÑA 2.5"	CONSUMO	Unidad	0
	RODILLO ARANDELAS PARA FONDANT	RODILLO ARANDELAS PARA FONDANT	CONSUMO	Unidad	0
	RODILLO FONDANT 20" CON NIVELES	RODILLO FONDANT 20" CON NIVELES	CONSUMO	Unidad	0
	RODILLO TEXTURIZADO DIVERSO PARA FONDANT	RODILLO TEXTURIZADO DIVERSO PARA FONDANT	CONSUMO	Unidad	0
	ROLLOS TOALLAS PARA COCINA LAVABLES	ROLLOS TOALLAS PARA COCINA LAVABLES	CONSUMO	Rollo por 88 paños de medida 42,2X27,6 cada paño Color Blanco rollo Jumbo.	0
	ROLLOS VINIPEL X 300 MTRS	ROLLOS VINIPEL X 300 MTRS	CONSUMO	Rollo por 300 metros	0
	SAL CURANTE – SAL NITRO	SAL CURANTE – SAL NITRO	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	SAL MARINA	SAL MARINA	CONSUMO	Bolsa por 800 gramos	0
	SAL REFINADA	SAL REFINADA	CONSUMO	Bolsa por 500 gramos	0
	SALMON AHUMADO EN FILETES	SALMON AHUMADO EN FILETES	CONSUMO	empacado al vacío, por 200 gramos	0
	SALSA DE CARAMELO	SALSA DE CARAMELO	CONSUMO	Botella por 623 ml	0
	SALSA DE CHOCOLATE	SALSA DE CHOCOLATE	CONSUMO	Botella plástica por 680 gramos	0
	SALSA DE MOSTAZA	SALSA DE MOSTAZA	CONSUMO	Empaque plástico con taparosca por 1000 gramos	0
	SALSA DE TOMATE	SALSA DE TOMATE	CONSUMO	Envase plástico por 1000 gramos	0
	SEMILLA DE AMAPOLA X 1 KILOGRAMO	SEMILLA DE AMAPOLA X 1 KILOGRAMO	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	SET DE MOLDEADORES PARA FONDANT METÁLICOS	SET DE MOLDEADORES PARA FONDANT METÁLICOS	CONSUMO	Unidad	0
	SOPORTE PARA BURETA	SOPORTE PARA BURETA	CONSUMO	UNIDAD	0
	TABLA PARA CORTAR O PICAR	TABLA PARA CORTAR O PICAR	CONSUMO	Unidad	0
	TAPABOCAS DESECHABLE.	TAPABOCAS DESECHABLE.	CONSUMO	Caja x 50 unidades.	0
	TAPETE DE SILICONA PARA MACARONS 42 X 29.5 CM	TAPETE DE SILICONA PARA MACARONS 42 X 29.5 CM	CONSUMO	Unidad	0
	TERMÓMETRO DE PUNZÓN	TERMÓMETRO DE PUNZÓN	CONSUMO	Unidad	0
	TERMÓMETRO LÁSER DIGITAL DE INFRARROJOS	TERMÓMETRO LÁSER DIGITAL DE INFRARROJOS	CONSUMO	Unidad	0
	TERMÓMETRO PARA CARAMELO	TERMÓMETRO PARA CARAMELO	CONSUMO	Unidad	0

	TIJERA PARA COCINA	TIJERA PARA COCINA	CONSUMO	Unidad	0
	TOALLA DE MANOS FLUJO CENTRAL PRECORTADAS NATURAL HOJA DOBLE ROLLO X 100 M	TOALLA DE MANOS FLUJO CENTRAL PRECORTADAS NATURAL HOJA DOBLE ROLLO X 100 M	CONSUMO	Paca por 2 Rollos de 100 metros	0
	TOCINETA DE CERDO AHUMADA	TOCINETA DE CERDO AHUMADA	CONSUMO	Empaque al vacío por 400 gramos	0
	TOMATE CHONTO	TOMATE CHONTO	CONSUMO	Empaque por 5 kilogramos	0
	TRIPA ARTIFICIAL COREA PARA EMBUTIDOS CALIBRE 20	TRIPA ARTIFICIAL COREA PARA EMBUTIDOS CALIBRE 20	CONSUMO	Tubo por 25 metros.	0
	TRIPA ARTIFICIAL COREA PARA EMBUTIDOS CALIBRE 26	TRIPA ARTIFICIAL COREA PARA EMBUTIDOS CALIBRE 26	CONSUMO	Tubo por 25 metros.	0
	TRIPA ARTIFICIAL COREA PARA SALCHICHÓN	TRIPA ARTIFICIAL COREA PARA SALCHICHÓN	CONSUMO	Correa por 25 metros	0
	TRIPA NATURAL DE CERDO PARA EMBUTIDOS	TRIPA NATURAL DE CERDO PARA EMBUTIDOS	CONSUMO	Madeja por 90 metros	0
	TRIPA NATURAL DE CORDERO PARA EMBUTIDOS	TRIPA NATURAL DE CORDERO PARA EMBUTIDOS	CONSUMO	Madeja por 90 metros	0
	TRIPOLIFOSFATO DE SODIO PARA CÁRNICOS	TRIPOLIFOSFATO DE SODIO PARA CÁRNICOS	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	UTENSILIOS PARA INMERSIÓN Y BAÑO EN CHOCOLATE	UTENSILIOS PARA INMERSIÓN Y BAÑO EN CHOCOLATE	CONSUMO	Unidad	0
	UVA PASA CALIFORNIANA ROJA SIN SEMILLA SIN AZÚCAR AÑADIDO	UVA PASA CALIFORNIANA ROJA SIN SEMILLA SIN AZÚCAR AÑADIDO	CONSUMO	Empaque por 1,13 Kilogramos	0
	UVAS PASAS	UVAS PASAS	CONSUMO	Empaque por 1000 gramos	0
	VINAGRE BLANCO	VINAGRE BLANCO	CONSUMO	Botella por 1000 mililitros.	0

Información generada del aplicativo SACB de fecha:

Relacione los elemenos de los cuales no se tiene existencias en kardex de acuerdo a la solictud .

NOMBRE	
NOMBRE	
NOMBRE	

FIRMA ALMACENISTA



NOMBRE COMPLETO	**YOLANDA MILENA CORTES CLAROS**
N° DE IDENTIFICACIÓN	**52304768**
CORREO INSTITUCIONAL	ycortesc@sena.edu.co

SOLICITUD DE PRECOTIZACIONES PARA EFECTUAR EL ESTUDIO DE MERCADO

El Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a todos los interesados a participar con su PRECOTIZACIONES, las cuales harán parte del estudio de mercado que tiene por objeto: **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DEL ÁREA DE AGROINDUSTRIA DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA POR MONTO AGOTABLE.**

Se solicita registrar sus precotizaciones a los siguientes contactos:
Correo: **amramirezr@sena.edu.co**

Dirección correspondencia: Regional Cundinamarca del SENA Diagonal 45 D No. 19-72 Bogotá.

Se presenta la siguiente información como referencia de consulta:

1. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DEL ÁREA DE AGROINDUSTRIA DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA POR MONTO AGOTABLE.

1.1. ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Para los ítems solicitados se adjunta(n) la(s) respectiva(s) fichas técnicas de cada producto para adquisición.

Ítem	Código elemento según UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	Total
1	50151513	ACEITE DE OLIVA	Frasco por 1000 mililitros	1
2	50151513	ACEITE VEGETAL DE LA SEMILLA DE GIRASOL	Frasco por 3 litros	1
3	50171904	ACEITUNA EN CONSERVA	Conserva de aceituna en lata por 500 GRAMOS	1
4	52151903	ACETATO 12 CM X 10 METROS	Rollo por 10 metros	1
5	52151903	ACETATO 25 CM X 10 METROS	Rollo por 10 metros	1
6	12162201	ÁCIDO ASCÓRBICO	Empaque por 1000 gramos	1
7	51191706	ÁCIDO CÍTRICO	Empaque por 1000 gramos	1
8	51241228	ÁCIDO LÁCTICO	Empaque por 1000 gramos	1
9	52151633	ACOPLE PARA BOQUILLA MEDIANO	Unidad	1
10	60121253	AERÓGRAFO PARA PASTELERÍA	Unidad	1
11	50192404	AGAR AGAR	Empaque por 1000 gramos	1
12	41104213	AGUA DESTILADA	Galón por 4 litros	1
13	50171902	AJO EN POLVO	Empaque por 1000 gramos	1
14	50101716	AJONJOLÍ	Empaque por 500 gramos	1
15	52151611	ALISADOR ACRÍLICO CRISTAL 4 MM 23*7 CM	Unidad	1
16	52151621	ALISADOR DE FONDANT	Unidad	1
17	52151611	ALISADOR Y PEINE DECORADOR METÁLICO	Unidad	1
18	50101716	ALMENDRA CON CASCARA	Empaque por 500 gramos	1
19	50221303	ALMIDÓN DE YUCA SIN PROCESAR	Empaque por 1000 gramos	1

Ítem	Código elemento según UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	Total
20	50202207	AMARETTO	Botella en Vidrio x 750 ml	1
21	52151633	AMARRES DE SILICONA PARA MANGAS PASTELERAS	empaque x 12 Unidades	1
22	12164501	ANTIMOHO	Empaque por 1000 gramos	1
23	50131702	AREQUIPE DE REPOSTERÍA (MILHOJA)	Empaque por 5 kilogramos	1
24	52151604	ARO TAMIZADOR HARINA ACERO INOXIDABLE 22 CM	Unidad.	1
25	50161509	AZÚCAR MICROPULVERIZADA POR 12,5 KG	Empaque por 12,5 Kilogramos	1
26	50161509	AZÚCAR MICROPULVERIZADA POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1
27	50161509	AZÚCAR MORENA	Empaque por 1000 gramos	1
28	50161509	AZÚCAR REFINADA BLANCA POR 10 KG	Bulto por 10 Kilogramos	1
29	50161509	AZÚCAR REFINADA BLANCA POR 50 KG	Bulto por 50 Kilogramos	1
30	50161509	AZÚCAR REFINADA BLANCA POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1
31	50161511	BARRITAS DE CHOCOLATE PARA HORNEAR	Caja por 2 kilogramos de barritas horneables	1
32	41111509	BÁSCULA DIGITAL HASTA 30 KG	Unidad	1
33	52151641	BATIDORA PARA PANADERÍA DE 4.7 LITROS	Unidad	1
34	12164501	BICARBONATO DE SODIO	Empaque por 1000 gramos	1
35	52151903	BLONDA DE ICOPOR 17 CM	Paquete de 50 unidades	1
36	52151903	BLONDA DE ICOPOR 24.5 CM	Paquete de 50 unidades	1
37	50192401	BOCADILLO CONSERVA	Barra por 300 gramos	1
38	24111503	BOLSA CON CIERRE HERMÉTICO PAQUETE POR 100 UN 10"X13" (25.4CM X 35CM)	Paquete por 100 unidades	1
39	52151622	BOMBA SOPLADOR DE AZÚCAR 45 CM	Unidad	1
40	52151633	BOQUILLA 11	Unidad	1
41	52151633	BOQUILLA 230	Unidad	1
42	52151633	BOQUILLA 231	Unidad	1
43	52151633	BOQUILLA 829	Unidad	1
44	52151633	BOQUILLA 868	Unidad	1
45	52151633	BOQUILLA DISPENSADORA DE MASA	Unidad	1
46	24122003	BOTELLA DE VIDRIO CON TAPA TOPÓN 750 MILILITROS	Unidad	1
47	50202206	BRANDY	Botella en Vidrio x 750ml	1
48	52151608	BROCHA DE SILICONA PASTELERÍA	Unidad	1
49	41121808	BURETA DE VIDRIO GRADUADA CON LLAVE RECTA DE 25 MI	UNIDAD	1
50	50202206	CACHAZA	Botella por 750ml	1
51	50201706	CAFÉ TOSTADO EN GRANO VARIEDAD ESPECIAL – BOURBON	Paquete por 500 gramos	1
52	50121612	CAMARÓN TIGRE CRUDO SIN CABEZA U 31/35	Empaque por 1000 gramos	1
53	50171550	CANELA EN POLVO	Empaque por 500 gramos	1
54	52151903	CAPACILLO TULIPÁN MARRÓN X200	Paquete de 200 unidades	1
55	50112004	CARNE DE RES CORTE MURILLO MOLIDO	Empacado al vacío, presentación de 5 kilogramos	1
56	50112004	CARNE DE RES, CORTE LOMO	Empacado al vacío, presentación de 5 kilogramos	1
57	50192404	CARRAGENINA	Empaque por 1000 gramos	1
58	50402201	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	Empaque por 2 Kilogramos.	1
59	50171902	CEBOLLA CABEZONA EN POLVO	Empaque por 1000 gramos	1
60	50171902	CEBOLLA PUERRO	Empaque por 1000 gramos	1

Ítem	Código elemento según UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	Total
		DESHIDRATADA		
61	47131605	CEPILLO LIMPIA BOQUILLAS	Unidad	1
62	47131605	CEPILLO LIMPIEZA DE COCINA	Unidad	1
63	50362527	CEREZAS MARRASQUINO	Frasco en Vidrio x 500 gramos	1
64	50202201	CERVEZA TIPO LAGER PILSNER	Botella por 330 mililitro	1
65	50404803	CHAMPIÑONES	Enteros x 1 kilogramo. Unidad	1
66	50161511	CHIPS SUCEDÁNEOS SABOR A CHOCOLATE BLANCO	Empaque por 500 gramos de chispas blancas	1
67	50161511	CHIPS SUCEDÁNEOS SABOR A CHOCOLATE SEMIAMARGO	Empaque por 500 gramos de chispas	1
68	50161511	CHOCOLATE BLANCO TIPO W2 EN FORMATO CALLETS	Bolsa por 2,5 Kilogramos	1
69	50161511	CHOCOLATE CON LECHE TIPO 823 EN FORMATO CALLETS	Bolsa por 2,5 Kilogramos	1
70	50161511	CHOCOLATE SEMIAMARGO TIPO 811 EN FORMATO CALLETS	Bolsa por 2,5 Kilogramos	1
71	50161511	CHOCOLATE AMARGO 52%	Empaque por 1000 gramos	1
72	50161511	CHOCOLATE AMARGO 70%	Empaque por 1000 gramos	1
73	50325801	CIRUELA PASA DESHUESADA	Empaque por 1000 gramos	1
74	50101716	CLAVO DE OLOR EN POLVO X 30 GR	Empaque por 30 gramos	1
75	47131803	CLORO LIQUIDO INDUSTRIAL AL 12%	Galón de 3.8 litros	1
76	51182401	CLORURO DE CALCIO	Empaque por 1000 gramos	1
77	12161805	CMC (CARBOXÍMETIL CELULOSA)	Empaque por 500 gramos	1
78	50161511	COBERTURA CHOCOLATE SUCEDÁNEO PARA MOLDEO	Empaque por 1000 gramos	1
79	50161511	COBERTURA SABOR A CHOCOLATE BLANCO	Empaque por 1000 gramos	1
80	50161511	COBERTURA SABOR A CHOCOLATE CON LECHE	Marqueta de 5 kilogramos	1
81	50161511	COBERTURA SABOR CHOCOLATE PARA BAÑO Y RECUBRIMIENTO EN LIQUIDO	Cubeta por 4 kilogramos	1
82	50327008	COCO RALLADO DESHIDRATADO	Empaque por 1000 gramos	1
83	50161511	COCOA EN POLVO POR 230 GRAMOS	Empaque por 230 gramos	1
84	50161511	COCOA EN POLVO POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1
85	12171504	COLORANTE AERÓGRAFO DE ALIMENTOS	Botella 20 mililitros color seleccionado.	1
86	12171504	COLORANTE EN GEL PARA ALIMENTOS	Botella 2 onzas color seleccionado.	1
87	12171504	COLORANTE EN POLVO- COLOR DUST	Frasco 1,4 gramos color seleccionado.	1
88	12171504	COLORANTE MANTECA DE CACAO O LIPOSOLUBLE X 60 GR	Botella 60 gramos color seleccionado.	1
89	50171902	CONDIMENTO PARA BUTIFARRA	Empaque por 1000 gramos	1
90	50171902	CONDIMENTO PARA CÁBANO	Empaque por 1000 gramos	1
91	50171902	CONDIMENTO PARA CHORIZO	Empaque por 1000 gramos	1
92	50171902	CONDIMENTO PARA GÉNOVA	Empaque por 1000 gramos	1
93	50171902	CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA	Empaque por 1000 gramos	1
94	50171902	CONDIMENTO PARA JAMÓN	Empaque por 1000 gramos	1
95	50171902	CONDIMENTO PARA LONGANIZA	Empaque por 1000 gramos	1
96	50171902	CONDIMENTO SABOR SALCHICHÓN CERVECERO	Empaque por 1000 gramos	1
97	52151610	CORTADOR DONUTS 6.5 X 8 CM	Unidad	1
98	50131701	CREMA DE LECHE	Empaque por 1000 mililitros.	1
99	50202207	CREMA DE WHISKY	Botella por 750ml	1
100	50181709	CREMA PARA BATIR BASE	Tetrapack por 4 kilogramos	1
101	50181709	CREMA PARA BATIR SABOR NATA	Tetrapack por 4 kilogramos	1
102	50181709	CREMA PARA BATIR SABOR VAINILLA AMERICANA	Tetrapack por 4 kilogramos	1
103	51171626	CRÉMOR TÁRTARO.	Empaque por 1000 gramos	1

Ítem	Código elemento según UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	Total
104	50161511	PERLAS DE CHOCOLATE CON RELLENO DE GALLETA	Bolsa por 800 gramos.	1
105	12352204	CUAJO ENZIMÁTICO	Envase por 1000 mililitros	1
106	52151702	CUCHILLO 10 PULGADAS	Unidad	1
107	52151702	CUCHILLO 3 PULGADAS	Unidad	1
108	52151702	CUCHILLO 5 PULGADAS	Unidad	1
109	52151702	CUCHILLO 8 PULGADAS	Unidad	1
110	12352207	CULTIVO LÁCTICO PARA KUMIS	Sobre	1
111	12352207	CULTIVO LÁCTICO PARA YOGURT	Sobre	1
112	47131833	DESINFECTANTE DE AMONIO CUATERNARIO	Galón de 4 litros	1
113	47131833	DESINFECTANTE PARA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	Galón de 4 litros	1
114	47131821	DETERGENTE DESENGRASANTE	Envase por Galón. 3,7 litros	1
115	47131701	DISPENSADOR TOALLA DE MANOS PRECORTADA FLUJO CENTRAL	Unidad	1
116	50131702	DULCE CON LECHE REPOSTERÍA (ROSCÓN)	Empaque por 5 kilogramos	1
117	50361601	DURAZNOS EN CONSERVA	Lata de 820 gramos.	1
118	52151903	EMPAQUE PARA PONQUÉS BURBUJA REDONDA 15 CM	Paquete de 20 unidades	1
119	52151903	EMPAQUE PARA PONQUÉS BURBUJA REDONDA 22 CM	Paquete de 20 unidades	1
120	24122003	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA ROSCA METAL 250 MILILITROS	Unidad	1
121	24122003	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA ROSCA METAL 500 MILILITROS	Unidad	1
122	24121807	ENVASE PLÁSTICO CON TAPA 1 LITRO	Unidad	1
123	24121807	ENVASE PLÁSTICO CON TAPA 2 LITROS	Unidad	1
124	48102009	EQUIPO LIMPIADORA A VAPOR TANQUE DE 1 LITRO	Unidad	1
125	12164502	ESENCIA DE CANELA	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1
126	12164502	ESENCIA DE COCO	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1
127	12164502	ESENCIA DE SABOR A HINOJO	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1
128	12164502	ESENCIA DE SABOR A MANTEQUILLA	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1
129	12164502	ESENCIA DE SABOR A NARANJA	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1
130	12164502	ESENCIA DE SABOR A PONQUÉ	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1
131	12164502	ESENCIA DE SABOR A VAINILLA CARAMELO	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1
132	12164502	ESENCIA SABOR A AREQUIPE	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1
133	12164502	ESENCIA SABOR A VINO	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1
134	50171550	ESENCIA SABOR VAINILLA	Frasco X500ml. Unidad	1
135	12164502	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS FRESA	Frasco 500ml	1
136	12164502	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS GUANÁBANA	Frasco 500ml	1
137	12164502	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS MELOCOTÓN	Frasco 500ml	1
138	12164502	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS MORA	Frasco 500 ml	1
139	52151611	ESPÁTULA CHOCOLATERÍA 29CM	Unidad	1
140	52151633	ESPÁTULA EN SILICONA PARA USO EN CHOCOLATERÍA Y PASTELERÍA	Unidad	1
141	47131603	ESPONJILLA ABRASIVA ROLLO VERDE INST 10 CM X 5 MT	Rollo de 5 metros	1
142	43212108	ETIQUETAS TÉRMICAS ADHESIVAS PARA IMPRESORA PORTÁTIL 80MM	2 Rollos por 200 etiquetas cada uno	1
143	52151611	EXTRUSORA DE FONDANT CON 20 PUNTAS	Unidad	1
144	50221303	FÉCULA DE MAÍZ POR 500 GR	Empaque por 500 gramos	1

Ítem	Código elemento según UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	Total
145	50221303	FÉCULA DE MAÍZ POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1
146	12171509	FENOLFTALEÍNA GRADO ANALÍTICO AL 1%	Envase por 1000 mililitros	1
147	52151632	FILTRO EMBUDO DE SEPARACIÓN PARA LECHE	Unidad	1
148	50306701	FRESAS FRESCAS	Empaque por 1000 gramos	1
149	50192401	FRUTA CONFITADA	Empaque por 1000 gramos	1
150	50192401	FRUTA CRISTALIZADA COLOR CLARO TRANSPARENTE	Empaque por 1000 gramos	1
151	50192404	GELATINA SIN SABOR	Bolsa plástica de 500 gramos	1
152	50192404	GELATINA SIN SABOR TIPO G	Empaque por 1000 gramos	1
153	50161511	GLASEADO DE CHOCOLATE PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Empaque por 1000 gramos	1
154	50192401	GLASEADO DE FRESA PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1
155	50192401	GLASEADO DE FRUTOS AMARILLOS PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1
156	50192401	GLASEADO DE FRUTOS ROJOS PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1
157	50192401	GLASEADO DE MELOCOTÓN PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1
158	50192401	GLASEADO DE MORA PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1
159	50192401	GLASEADO DE MORA EN TROZOS PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1
160	50192401	GLASEADO NEUTRO PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1
161	51171608	GLICERINA DE GRADO ALIMENTARIO	Botella por 1200 gramos	1
162	50192404	GLUCOSA PARA PASTELERÍA POR 5 KG	Empaque por 5 kilogramos	1
163	50192404	GLUCOSA PARA PASTELERÍA POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1
164	42131611	GORRO O COFIA BLANCA DESECHABLE.	Paquete x 100 unidades.	1
165	12171504	GRAGEAS PEQUEÑAS DE COLORES 500 GRAMOS	Empaque por 500 gramos	1
166	41111502	GRAMERA O BALANZA DE ANÁLISIS HASTA 500 GRAMOS.	Unidad.	1
167	42132205	GUANTES DE NITRILO	Caja x 50 pares.	1
168	50101716	HARINA DE ALMENDRA SIN CASCARA	Empaque por 1000 gramos	1
169	50221301	HARINA DE MAÍZ	Bolsa x 500 gramos	1
170	50221301	HARINA DE TRIGO PARA REPOSTERÍA “0000”	Bulto por 50 kilogramos	1
171	50221301	HARINA DE TRIGO POR BULTO	Bulto por 50 kilogramos	1
172	50221301	HARINA DE TRIGO POR KILOGRAMO	Empaque plástico x 1000 gr Unidad	1
173	12352316	HIDRÓXIDO DE SODIO AL 0.1 NORMAL	Envase por 1000 mililitros	1
174	11151507	HILO PARA AMARRE C10- CONO X 130 GRAMOS (650 MTS)	Cono por 650 metros	1
175	11101616	HOJAS DE ORO COMESTIBLE X 10 UNIDADES	Empaque por 10 unidades	1
176	11101616	HOJAS DE PLATA COMESTIBLE X 10 UNIDADES	Empaque por 10 unidades	1

Ítem	Código elemento según UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	Total
177	50131612	HUEVO AA BANDEJAS X 30 UND	Huevos AA bandejas por 30 unidades	1
178	50131612	HUEVO AAA BANDEJAS X 30 UND	Huevos AAA bandejas por 30 unidades	1
179	12164502	HUMO LIQUIDO	Botella por 1000 mililitros	1
180	43212108	IMPRESORA TÉRMICA BLUETOOTH RECARGABLE DE 80MM	Unidad	1
181	50192404	ISOMALT GRANULAR PARA PASTELERÍA	Empaque por 1000 gramos	1
182	53131627	JABÓN ANTIBACTERIAL PARA MANOS SIN OLOR	Envase por 1000 mililitros	1
183	47131833	JABÓN LIQUIDO INDUSTRIAL	Galón x 4 litros	1
184	50112023	JAMÓN TAJADO	Empaque por 900 gramos	1
185	52151633	JUEGO DE ACOPLADOR PARA DOS BOQUILLAS	Unidad	1
186	52151633	JUEGO DE BOQUILLAS X 55 PIEZAS	Unidad-Juego de boquillas x 55 pcs	1
187	52151633	KIT ACOPLE PARA BOQUILLA MEZCLADOR DE 3 COLORES	Unidad	1
188	47132102	KIT ASEO FULLER ESCOBA + RECOGEDOR + TRAPERO + RACK DE ALMACENAMIENTO	kit escoba + recogedor + trapero + rack de almacenamiento	1
189	24111503	KIT DE BOLSA BASURA 70X90CM 3 ROLLOS DE 20 UNIDADES COLORES BLANCO VERDE Y NEGRO	3 rollos de 20 unidades en colores blanco verde y negro.	1
190	41121803	KIT DE VASOS PRECIPITADOS BEAKER EN PLÁSTICO (1000, 500, 250, 100 Y 50 ML)	Unidad (Kit 1000, 500, 250, 100 y 50 ml)	1
191	41115603	KIT PARA TITULACIÓN DE ACIDEZ	Kit que comprende: Bureta, Vaso de precipitado, NaOH, Fenolftaleína.	1
192	50303901	KIWI	Empaque por 500 gramos	1
193	50121612	LANGOSTINOS U12	Empaque al Vacío por 1000 gramos	1
194	50131702	LECHE CONDENSADA	Empaque con taparosca por 600 gramos	1
195	50131704	LECHE EN POLVO	Empaque por 900 gramos	1
196	50131702	LECHE EVAPORADA EN LATA	Lata por 375ml	1
197	50131702	LECHE LÍQUIDA LARGA VIDA	Bolsa 1100ml X 6 unidades	1
198	50404603	LECHUGA CRESPA	1 unidad Empaque por unidad de lechuga.	1
199	50181709	LEVADURA ACTIVA SECA X 500 G	Empaque por 500 gramos	1
200	50181709	LEVADURA ACTIVA SECA X 80 G	Empaque por 80 gramos	1
201	52141524	LICUADORA DE INMERSIÓN VELOCIDAD VARIABLE	Unidad	1
202	50304205	LIMÓN TAHITÍ	Bolsa por 1000 gramos	1
203	52121602	LIMPIÓN INDUSTRIAL ROLLO HOJA SENCILLA PRECORT NATURAL 400MT 22,3 X 33CM	Rollo por 400 metros	1
204	24111511	MALLA ELÁSTICA PARA CARNE	Malla por 25 metros	1
205	52151633	MANGA PASTELERA REUTILIZABLE DE 14" (35 CM)	Unidad	1
206	52151633	MANGA PASTELERA REUTILIZABLE FABRICADA EN POLIÉSTER DE 35.5CM DE LARGO	Unidad	1
207	52151633	MANGAS DESECHABLES PARA PASTELERÍA DE 30,4 CM	Caja x 100 Unidades	1
208	52151633	MANGAS DESECHABLES PARA PASTELERÍA DE 45,7 CM	Caja x 100 Unidades	1
209	50304524	MANGO VARIEDAD TOMMY ATKINS	Bolsa de polipropileno por 1000 gramos	1
210	50425301	MANÍ TOSTADO SIN SAL	Empaque por 1000 gramos	1
211	50131701	MANTEQUILLA 100% CONTENIDO GRASO LÁCTEO	Empaque x 1000 gramos	1
212	50301535	MANZANA ROJA GRANNY	Empaque por 1000 gramos	1

Ítem	Código elemento según UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	Total
213	50301535	MANZANA VERDE GRANNY SMITH	Bolsa por 1000 gramos	1
214	50305201	MARACUYÁ	Empaque por 1000 gramos	1
215	50151514	MARGARINA ESPECIAL H - COLOR BLANCO, OLOR NEUTRO E INSABORO	Caja por 15 kilogramos	1
216	50151514	MARGARINA INDUSTRIAL	Empaque por 1000 gramos	1
217	50151514	MARGARINA INDUSTRIAL PARA HOJALDRE POR 15 KG	Caja por 15 kilogramos	1
218	50151514	MARGARINA INDUSTRIAL PARA HOJALDRE POR 500 GRAMOS	Empaque por 500 gramos	1
219	50151514	MARGARINA INDUSTRIAL PARA REPOSTERÍA	Caja por 15 kilogramos	1
220	50151514	MARGARINA MULTIPROPÓSITO	Caja por 15 kilogramos	1
221	50403201	MAZORCA	Empaque por 1000 gramos	1
222	50181709	MEJORADOR COMPLETO PARA TODO TIPO DE PAN	Empaque por 1000 gramos	1
223	50181709	MERENGUE EN POLVO ALTO VOLUMEN	Empaque por 2 kilogramos	1
224	50192401	MERMELADA	Empaque por 1000 gramos	1
225	48102009	MESA DE PATAS PLEGABLES PARA BANQUETES 60X180 CM	Unidad	1
226	52141524	HORNO MICROONDAS CON DORADOR CON ESMALTE CERÁMICO, 23 LITROS	Unidad	1
227	50192403	MIEL DE ABEJAS	Botellas por 500 mililitros	1
228	50192401	MIROIR GEL NEUTRO PARA DECORACIÓN TIPO ESPEJO	Empaque por 5 kilogramos	1
229	52151907	MOLDE PARA PIE CON TAPA 10 CMS DE DIÁMETRO X 2.5 CMS DE ALTO	Unidad	1
230	52151907	MOLDE PARA PIE CON TAPA 25 X 3.5 CM X UND	Unidad	1
231	48101802	MOLDE PARA QUESO	Unidad	1
232	52151907	MOLDE PONQUÉ CIRCULAR DE 1/2 LB ALUMINIO GRUESO	Unidad	1
233	52151907	MOLDE PONQUÉ REDONDO 1/4 LB ALUMINIO GRUESO	Unidad	1
234	52151633	MOLDE SILICONA PARA PASTEL ROLLO	Unidad	1
235	50302003	MORA	bolsa por 1000 gramos	1
236	50305002	NARANJAS NAVEL Y NAVELINA	Empaque por 1000 gramos	1
237	50101716	NUEZ DE BRASIL POR 500 GR	Empaque plástico x 500 gr Unidad	1
238	50101716	NUEZ DE BRASIL POR KILOGRAMO	Empaque plástico x 1000 gr Unidad	1
239	50405704	PAPA SABANERA	Empaque X 2 kilogramos	1
240	48102108	PAPEL ALUMINIO	Rollo de 300 metros	1
241	50171831	PASTA DE AL 100 % DE TOMATE	Empaque plástico con taparosca por 1000 gramos	1
242	51171712	PECTINA RÁPIDA.	Empaque por 1000 gramos	1
243	52151611	PEINE DECORADOR METÁLICO TRIANGULAR	Unidad	1
244	50305406	PERA COMICE	Empaque por 1000 gramos	1
245	52151631	PICADORA Y EMBUTIDORA MANUAL	Unidad	1
246	50405612	PIMENTÓN	Empaque por 2 kilogramos	1
247	50171902	PIMIENTO ROJO EN POLVO – PAPRICA	Empaque por 1000 gramos	1
248	41122413	PINZA PARA BURETA	UNIDAD	1
249	50365602	PIÑA EN ALMÍBAR LATA	Lata por 565 Gramos	1
250	50305602	PIÑA GOLDEN	Unidad por 1000 gramos	1

Ítem	Código elemento según UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	Total
251	41104812	PIPETA DE 10 ML	UNIDAD	1
252	50181709	POLVO DE HORNEAR X 500 G	Empaque por 500 gramos	1
253	50181709	POLVO DE HORNEAR X 80 G	Empaque por 80 gramos	1
254	41121808	PROBETA PLÁSTICA DE 50 ML	UNIDAD	1
255	12352202	PROTEÍNA AISLADA DE SOYA	Empaque por 1000 gramos	1
256	50131801	QUESO CAMPESINO TIPO CRIOLLO	Bloque por 1000 gramos	1
257	50131801	QUESO COSTEÑO	Bloque por 1000 gramos	1
258	50131701	QUESO CREMA	Envase plástico X 380 gramos unidad	1
259	50131801	QUESO DOBLE CREMA	Bloque por 2.5 kilogramos	1
260	50131801	QUESO MOZZARELLA TAJADO	Empaque al vacío de queso tajado con separadores por 1000 gramos	1
261	50131801	QUESO PARMESANO MOLIDO	Empaque plástico resellable x 1000 gramos.	1
262	50131801	QUESO RICOTTA	Envase plástico X 300 Gramos	1
263	41115313	REFRACTÓMETRO.	Unidad.	1
264	52151614	REJILLA PARA ENFRIAMIENTO 40 X 25 CM	Unidad	1
265	52151611	RODAJA METÁLICA EXPANDIBLE 5 CUCHILLAS LISAS + 5 CUCHILLAS RIZADAS	Unidad	1
266	52151611	RODAJA MÚLTIPLE 7 CUCHILLAS	Unidad	1
267	52151611	RODAJA RIZADA PEQUEÑA 2.5"	Unidad	1
268	52151621	RODILLO ARANDELAS PARA FONDANT	Unidad	1
269	52151601	RODILLO FONDANT 20" CON NIVELES	Unidad	1
270	52151601	RODILLO TEXTURIZADO DIVERSO PARA FONDANT	Unidad	1
271	47131501	ROLLOS TOALLAS PARA COCINA LAVABLES	Rollo por 88 paños de medida 42,2X27,6 cada paño Color Blanco rollo Jumbo.	1
272	48102100	ROLLOS VINIPEL X 300 MTRS	Rollo por 300 metros	1
273	12164501	SAL CURANTE – SAL NITRO	Empaque por 1000 gramos	1
274	50171551	SAL MARINA	Bolsa por 800 gramos	1
275	50171551	SAL REFINADA	Bolsa por 500 gramos	1
276	50192113	SALMON AHUMADO EN FILETES	empacado al vacío, por 200 gramos	1
277	50161512	SALSA DE CARAMELO	Botella por 623 ml	1
278	50161511	SALSA DE CHOCOLATE	Botella plástica por 680 gramos	1
279	50171830	SALSA DE MOSTAZA	Empaque plástico con taparosca por 1000 gramos	1
280	50171830	SALSA DE TOMATE	Envase plástico por 1000 gramos	1
281	50101716	SEMILLA DE AMAPOLA X 1 KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1
282	52151621	SET DE MOLDEADORES PARA FONDANT METÁLICOS	Unidad	1
283	41122413	SOPORTE PARA BURETA	UNIDAD	1
284	52151606	TABLA PARA CORTAR O PICAR	Unidad	1
285	42131606	TAPABOCAS DESECHABLE.	Caja x 50 unidades.	1
286	52151633	TAPETE DE SILICONA PARA MACARONS 42 X 29.5 CM	Unidad	1
287	41112213	TERMÓMETRO DE PUNZÓN	Unidad	1
288	41112213	TERMÓMETRO LÁSER DIGITAL DE INFRARROJOS	Unidad	1
289	41112213	TERMÓMETRO PARA CARAMELO	Unidad	1
290	27111533	TIJERA PARA COCINA	Unidad	1
291	52121602	TOALLA DE MANOS FLUJO CENTRAL PRECORTADAS NATURAL HOJA DOBLE ROLLO X 100 M	Paca por 2 Rollos de 100 metros	1
292	50112009	TOCINETA DE CERDO AHUMADA	Empaque al vacío por 400 gramos	1

Ítem	Código elemento según UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	Total
293	50406507	TOMATE CHONTO	Empaque por 5 kilogramos	1
294	50111519	TRIPA ARTIFICIAL COREA PARA EMBUTIDOS CALIBRE 20	Tubo por 25 metros.	1
295	50111519	TRIPA ARTIFICIAL COREA PARA EMBUTIDOS CALIBRE 26	Tubo por 25 metros.	1
296	50111519	TRIPA ARTIFICIAL COREA PARA SALCHICHÓN	Correa por 25 metros	1
297	50111519	TRIPA NATURAL DE CERDO PARA EMBUTIDOS	Madeja por 90 metros	1
298	50111519	TRIPA NATURAL DE CORDERO PARA EMBUTIDOS	Madeja por 90 metros	1
299	50171902	TRIPOLIFOSFATO DE SODIO PARA CÁRNICOS	Empaque por 1000 gramos	1
300	52151611	UTENSILIOS PARA INMERSIÓN Y BAÑO EN CHOCOLATE	Unidad	1
301	50303501	UVA PASA CALIFORNIANA ROJA SIN SEMILLA SIN AZÚCAR AÑADIDO	Empaque por 1,13 Kilogramos	1
302	50303501	UVAS PASAS	Empaque por 1000 gramos	1
303	50171707	VINAGRE BLANCO	Botella por 1000 mililitros.	1

2. CONDICIONES PARA LA CONTRATACIÓN

PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo de ejecución del contrato será máximo hasta el 30 de noviembre o hasta agotar la totalidad del presupuesto, lo que ocurra primero.

FORMA DE PAGO: El Centro Industrial y Desarrollo Empresarial de Soacha Regional Cundinamarca del SENA cancelará al PROVEEDOR, el valor total del contrato en PAGOS PARCIALES, de acuerdo con la radicación de la factura, previa presentación de los siguientes documentos:

- Certificación de recibo a satisfacción expedida por el supervisor del Contrato por parte del SENA.
- Copia de factura dirigida al SENA - NIT 899.999.034-1, donde conste la descripción del producto entregado y su valor de acuerdo al valor ofrecido en la oferta económica, con el lleno de los requisitos legales y administrativos.
- Certificado de pago de aportes a seguridad social y parafiscales, suscrito por un contador o revisor fiscal, anexando copia de tarjeta profesional, Certificado de Antecedentes Disciplinarios de la Junta Central de Contadores.

GASTOS CONTRACTUALES:
Los gastos que ocasione la legalización del contrato correrán a cargo del contratista, para lo cual debe prever al momento de la presentación de su cotización los siguientes pagos:

- Industria y comercio.
- Retención en la Fuente
- Retención en la Fuente del IVA (De acuerdo a los bienes y servicios adquiridos)
- Pago de garantías exigidas dentro del proceso

En todo caso se recomienda consultar en la oficina de Tesorería del (Centro/Dirección) del SENA, el porcentaje correspondiente por concepto de cada uno de estos descuentos, de tal forma que en la elaboración de la cotización se contemple el valor real de ellos.

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

- Ejecutar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA.
- Ejecutar el contrato en el plazo establecido bajo las condiciones económicas, Técnicas y Financieras estipuladas en los estudios previos, invitación pública, las adendas y de acuerdo con la propuesta presentada.
- Informar al SENA cualquier novedad que se presente con la ejecución del contrato, para efectos de que éste asuma las medidas necesarias.
- Mantener vigentes las garantías exigidas por el tiempo pactado, así como las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo.
- Suministrar al supervisor del contrato toda la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones, de acuerdo con los artículos 4° y 5° de la ley 80 de 1993.
- El transporte y la entrega de los elementos estará a cargo del PROVEEDOR, en el sitio descrito por el SENA.
- Acatar de manera inmediata las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte del supervisor del contrato.
- Presentar oportunamente la factura, los soportes correspondientes y demás documentos necesarios para el pago.
- No estar incurso en ningún de las inhabilidades e incompatibilidades generales ni especiales para contratar (art. 8 Ley 80 de 1993 y demás normas).
- Remplazar los Bienes que resulten defectuosos o de mala calidad sin costo adicional para la entidad dentro de las 24 horas siguientes al requerimiento realizado por el supervisor del contrato, en caso de presentar devoluciones, si el PROVEEDOR no restituye los materiales defectuosos dentro del término señalado por el SENA, este podrá proceder a declarar el siniestro de incumplimiento y/o solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato.
- Dar cumplimiento a sus obligaciones frente al sistema de seguridad Social Integral y Parafiscal para lo cual deberá realizar los aportes a que se refiere el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007, en lo relacionado con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, SENA e ICBF, cuando haya lugar a ello, de conformidad con las normas y reglamentos que rigen la materia.
- Las demás inherentes al objeto y naturaleza del contrato y aquellas indicadas en el estudio previo, invitación pública, y las indicadas por el supervisor, para el cabal cumplimiento del objeto del mismo.
- Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el funcionario designado quien llevará cabo la supervisión.
- Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.

GARANTÍAS DEL CONTRATO

El contratista deberá constituir dentro de los tres (3) días siguientes a la aceptación de la oferta, a favor del **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA**, la Garantía Única, de acuerdo con lo estipulado en el Artículo 7 de la Ley 1150 de 2007, Titulo 1 Capitulo 2 Sección 3 del Decreto 1082 de 2015, que avale el cumplimiento de las obligaciones surgidas con ocasión de la celebración del contrato y que se ajuste a los límites, existencia y extensión de los siguientes amparos:

AMPARO	PORCENTAJE	VIGENCIA
Cumplimiento del Contrato	20% del valor del contrato	Durante la ejecución del contrato y cuatro meses más
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes	20% del valor del contrato	Durante la ejecución del contrato y cuatro meses más

3. VALOR OFRECIDO:

- ✓ La PRECOTIZACIÓN a presentar debe referir ítem por ítem, la descripción, la cantidad, unidad, características técnicas, el valor unitario, el IVA y el valor total pre cotizado.

- ✓ La validez de la cotización deberá ser de por lo menos Sesenta (60) Días Hábiles.

- ✓ Dentro del Valor de la Pre cotización deben estar incluidos todos los costos directos e indirectos de la prestación del servicio, pólizas, fletes, transporte y demás que sean necesarios para el cabal cumplimiento del objeto contractual en condiciones de calidad y eficiencia.

- ✓ El envío de la precotización no genera derechos a favor de las personas jurídicas o naturales que las presenten.

- ✓ Con la presentación de la precotización se debe anexar copia del RUT y CAMARA DE COMERCIO

4. PLAZO PARA PRESENTAR COTIZACION:

La fecha límite de recepción de precotizaciones es máximo hasta el 27 de abril de 2023.

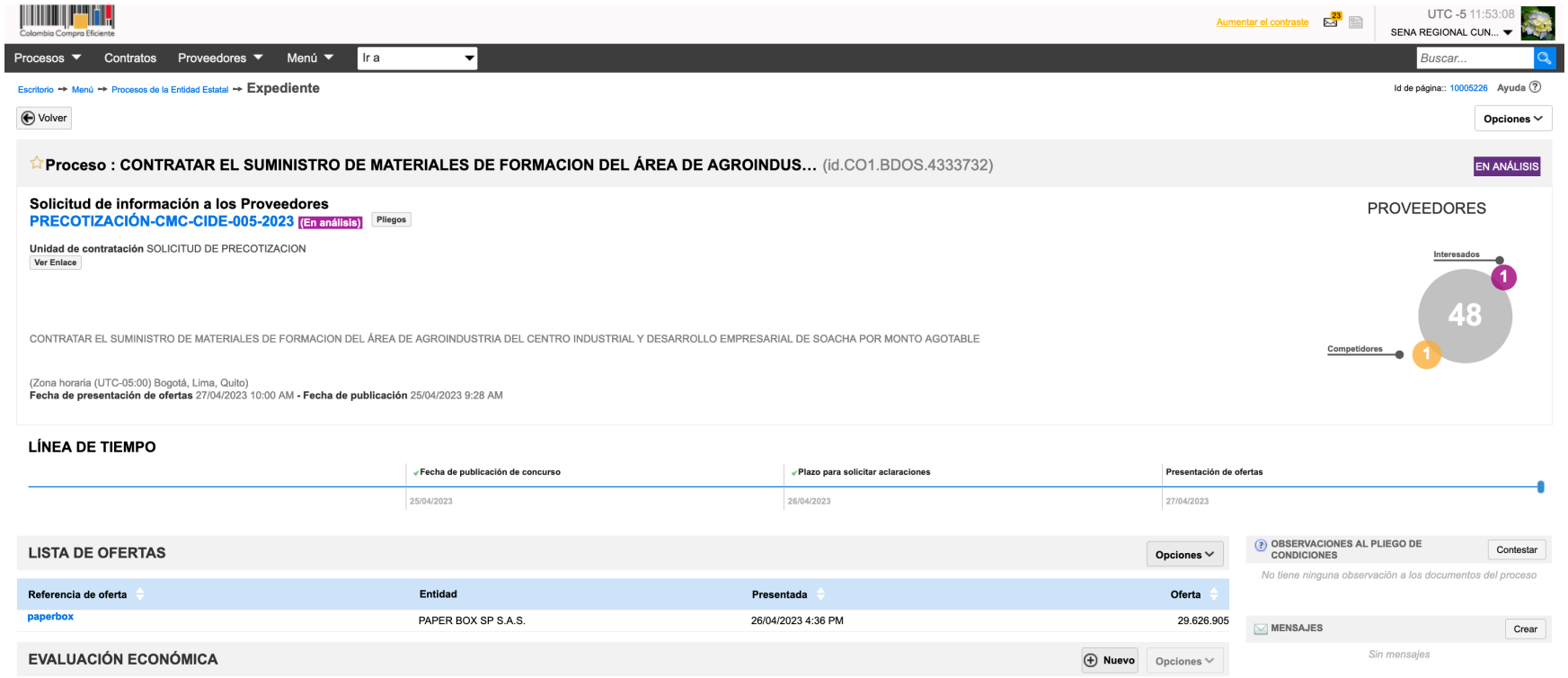
ADVERTENCIA: La cotización solicitada servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado y por tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente NO obliga a las partes.

Dada en Soacha; a los veinticuatro (24) días del mes de abril de 2023.

FREDY VELEZ NIÑO
Subdirector (E)
Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha

Proyectó: Ana María Ramírez//Abogada Contratación

CAPTURA DE PANTALLA SOLICITUD DE PRECOTIZACIONES EN SECOP II:



PaperBox
Nit. 900.791.672-7

ÍTEM	CODIGO	Nombre Comercial del Producto	Unidad de Medida	Cantidad	COTIZACION					
					VALOR UNITARIO SIN IVA	% IVA	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR TOTAL SIN IVA	VALOR TOTAL CON IVA
1	50151500	ACEITE DE OLIVA	Frasco por 1000 mililitros	1	$ 50.800	19%	9.652	60.452	50.800	60.452
2	50151500	ACEITE VEGETAL DE LA SEMILLA DE GIRASOL	Frasco x 3 litros	1	$ 58.000	19%	11.020	69.020	58.000	69.020
3	50171904	ACEITUNA EN CONSERVA	Lata x 500 Gr	1	$ 20.800	19%	3.952	24.752	20.800	24.752
4	52151903	ACETATO 12 CM X 10 METROS	Rollo x 10 metros	1	$ 23.000	19%	4.370	27.370	23.000	27.370
5	52151903	ACETATO 25 CM X 10 METROS	Rollo x 10 metros	1	$ 31.500	19%	5.985	37.485	31.500	37.485
6	12162201	ACIDO ASCORBICO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 78.000	19%	14.820	92.820	78.000	92.820
7	51191706	ACIDO CITRICO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 32.000	19%	6.080	38.080	32.000	38.080
8	51241228	ACIDO LACTICO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 45.000	19%	8.550	53.550	45.000	53.550
9	52151633	ACOPLE PARA BOQUILLA MEDIANO	Unidad	1	$ 17.000	19%	3.230	20.230	17.000	20.230
10	60121253	AEROGRAFO PARA PASTELERIA	Unidad	1	$ 204.000	19%	38.760	242.760	204.000	242.760
11	50192404	AGAR AGAR	Empaque por 1000 gramos	1	$ 290.000	19%	55.100	345.100	290.000	345.100
12	41104213	AGUA DESTILADA	Galon x 4 litros	1	$ 29.000	19%	5.510	34.510	29.000	34.510
13	50171902	AJO EN POLVO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 42.500	19%	8.075	50.575	42.500	50.575
14	50101716	AJONJOLI	Empaque por 500 gramos	1	$ 35.000	0%	0	35.000	35.000	35.000
15	52151611	ALISADOR ACRILICO CRISTAL 4 MM 23*7	Unidad	1	$ 37.500	19%	7.125	44.625	37.500	44.625
16	52151621	ALISADOR DE FONDANT	Unidad	1	$ 43.500	19%	8.265	51.765	43.500	51.765
17	52151611	ALISADOR Y PEINE DECORADOR METALICO	Unidad	1	$ 33.000	19%	6.270	39.270	33.000	39.270
18	50101716	ALMENDRA CON CASCARA	Empaque por 500 gramos	1	$ 45.000	0%	0	45.000	45.000	45.000
19	50221303	ALMIDON DE YUCA SIN PROCESAR	Empaque por 1000 gramos	1	$ 34.500	19%	6.555	41.055	34.500	41.055
20	50202207	AMARETTO	Botella en vidrio x 750 ml	1	$ 74.000	5%	3.700	77.700	74.000	77.700
21	52151633	AMARRES DE SILICONA PARA MANGAS PASTELERAS	Empaque x 12 unidades	1	$ 24.400	19%	4.636	29.036	24.400	29.036
22	12164501	ANTIMOHO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 53.800	19%	10.222	64.022	53.800	64.022
23	50131702	AREQUIPE DE REPOSTERIA (MILHOJA)	Empaque por 5 kilogramos	1	$ 74.500	19%	14.155	88.655	74.500	88.655
24	52151604	ARO TAMIZADOR HARINA ACERO INOXIDABLE 22 CM	Unidad	1	$ 53.000	19%	10.070	63.070	53.000	63.070
25	50161509	AZUCAR MICROPULVERIZADA POR 12,5 KG	Empaque por 12,5 kilogramos	1	$ 95.000	5%	4.750	99.750	95.000	99.750
26	50161509	AZUCAR MICROPULVERIZADA POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 18.000	5%	900	18.900	18.000	18.900
27	50161509	AZUCAR MORENA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 8.200	5%	410	8.610	8.200	8.610
28	50161509	AZUCAR REFINADA BLANCA POR 10 KG	Bulto por 10 kilogramos	1	$ 62.000	5%	3.100	65.100	62.000	65.100
29	50161509	AZUCAR REFINADA BLANCA POR 50 KG	Bulto por 50 Kilogramos	1	$ 305.000	5%	15.250	320.250	305.000	320.250
30	50161509	AZUCAR REFINADA BLANCA POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 8.200	5%	410	8.610	8.200	8.610
31	50161511	BARRITAS DE CHOCOLATE PARA HORNEAR	Caja por 2 Kilogramos de barritas horneables	1	$ 75.000	19%	14.250	89.250	75.000	89.250
32	41111509	BÁSCULA DIGITAL HASTA 30 KG	Unidad	1	$ 204.000	19%	38.760	242.760	204.000	242.760
33	52151641	BATIDORA PARA PANADERIA DE 4,7 LITROS	Unidad	1	$ 1.390.000	19%	264.100	1.654.100	1.390.000	1.654.100

34	12164501	BICARBONATO DE SODIO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 18.700	19%	3.553	22.253	18.700	22.253
35	52151903	BLONDA DE ICOPOR 17 CM	Paquete de 50 unidades	1	$ 23.000	19%	4.370	27.370	23.000	27.370
36	52151903	BLONDA DE ICOPOR 24,5 CM	Paquete de 50 unidades	1	$ 26.000	19%	4.940	30.940	26.000	30.940
37	50192401	BOCADILLO CONSERVA	Barra por 300 gramos	1	$ 7.500	19%	1.425	8.925	7.500	8.925
38	24111503	BOLSA CON CIERRE HERMETICO PAQUETE POR 100 UN 10" x 13" (25,4 CM X 35 CM)	Paquete por 100 unidades	1	$ 22.000	19%	4.180	26.180	22.000	26.180
39	52151622	BOMBA SOPLADOR DE AZUCAR 45 CM	Unidad	1	$ 91.000	19%	17.290	108.290	91.000	108.290
40	52151633	BOQUILLA 11	Unidad	1	$ 10.300	19%	1.957	12.257	10.300	12.257
41	52151633	BOQUILLA 230	Unidad	1	$ 18.500	19%	3.515	22.015	18.500	22.015
42	52151633	BOQUILLA 231	Unidad	1	$ 18.500	19%	3.515	22.015	18.500	22.015
43	52151633	BOQUILLA 829	Unidad	1	$ 11.300	19%	2.147	13.447	11.300	13.447
44	52151633	BOQUILLA 868	Unidad	1	$ 12.400	19%	2.356	14.756	12.400	14.756
45	52151633	BOQUILLA DISPENSADORA DE MASA	Unidad	1	$ 69.000	19%	13.110	82.110	69.000	82.110
46	24122003	BOTELLA DE VIDRIO CON TAPA TOPÓN 750 MILILITROS	Unidad	1	$ 15.000	19%	2.850	17.850	15.000	17.850
47	50202206	BRANDY	Botella en vidrio x 750 ml	1	$ 82.500	5%	4.125	86.625	82.500	86.625
48	52151608	BROCHA DE SILICONA PASTELERIA	Unidad	1	$ 36.200	19%	6.878	43.078	36.200	43.078
49	41121808	BURETA DE VIDRIO GRADUADA CON LLAVE RECTA DE 25 ML	Unidad	1	$ 142.000	19%	26.980	168.980	142.000	168.980
50	50202206	CACHAZA	Botella por 750 ml	1	$ 89.000	5%	4.450	93.450	89.000	93.450
51	50201706	CAFÉ TOSTADO EN GRANO VARIEDAD ESPECIAL - BOURBON	Paquete por 500 gramos	1	$ 170.000	0%	0	170.000	170.000	170.000
52	50121612	CAMARON TIGRE CRUDO SIN CABEZA U 31/35	Empaque de 1000 gramos	1	$ 84.600	5%	4.230	88.830	84.600	88.830
53	50171550	CANELA EN POLVO	Empaque por 500 gramos	1	$ 72.500	19%	13.775	86.275	72.500	86.275
54	52151903	CAPACILLO TULIPAN MARRON X 200	Paquete de 200 unidades	1	$ 147.000	19%	27.930	174.930	147.000	174.930
55	50112004	CARNE DE RES CORTE MURILLO MOLIDO	Empaque por 5 kilogramos	1	$ 153.800	0%	0	153.800	153.800	153.800
56	50112004	CARNE DE RES,CORTE LOMO	Empaque por 5 kilogramos	1	$ 335.000	0%	0	335.000	335.000	335.000
57	50192404	CARRAGENINA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 122.500	19%	23.275	145.775	122.500	145.775
58	50402201	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	Empaque por 2 kilogramos	1	$ 16.000	0%	0	16.000	16.000	16.000
59	50171902	CEBOLLA CABEZONA EN POLVO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 42.500	19%	8.075	50.575	42.500	50.575
60	50171902	CEBOLLA PUERRO DESHIDRATADA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 42.500	19%	8.075	50.575	42.500	50.575
61	47131605	CEPILLO LIMPIA BOQUILLAS	Unidad	1	$ 18.700	19%	3.553	22.253	18.700	22.253
62	47131605	CEPILLO LIMPIEZA DE COCINA	Unidad	1	$ 24.800	19%	4.712	29.512	24.800	29.512
63	50362527	CEREZAS MARRASQUINO	Frasco en vidrio x 500 Gramos	1	$ 29.800	19%	5.662	35.462	29.800	35.462
64	50202201	CERVEZA TIPO LAGER PILSNER (CORONA)	Botella por 330 millilitro	1	$ 8.400	19%	1.596	9.996	8.400	9.996
65	50404803	CHAMPIÑONES	Enteros x 1 kilogramo unidad	1	$ 33.000	0%	0	33.000	33.000	33.000
66	50161511	CHIPS SUCEDANEOS SABOR A CHOCOLATE BLANCO	Empque por 500 gramos de chispas blancas	1	$ 46.500	19%	8.835	55.335	46.500	55.335
67	50161511	CHIPS SUCEDANEOS SABOR A CHOCOLATE SEMIAMARGO	Empque por 500 gramos de chispas	1	$ 46.500	19%	8.835	55.335	46.500	55.335
68	50161511	CHOCOLATE BLANCO W2 EN FORMATO CALLETS	Bolsa por 2,5 kilogramos	1	$ 194.200	19%	36.898	231.098	194.200	231.098
69	50161511	CHOCOLATE CON LECHE 823 EN FORMATO CALLETS	Bolsa por 2,5 kilogramos	1	$ 194.200	19%	36.898	231.098	194.200	231.098
70	50161511	CHOCOLATE SEMIAMARGO 811 EN FORMATO CALLETS	Bolsa por 2,5 kilogramos	1	$ 195.400	19%	37.126	232.526	195.400	232.526
71	50161511	CHOCOLATE SICAO AMARGO 52%	Empaque por 1000 gramos	1	$ 76.500	19%	14.535	91.035	76.500	91.035
72	50161511	CHOCOLATE SICAO AMARGO 70%	Empaque por 1000 gramos	1	$ 87.500	19%	16.625	104.125	87.500	104.125
73	50325801	CIRUELA PASA DESHUESADA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 52.400	19%	9.956	62.356	52.400	62.356

74	50101716	CLAVO DE OLOR EN POLVO X 30 GR	Empaque por 30 gramos	1	$ 6.900	19%	1.311	8.211	6.900	8.211
75	47131803	CLORO LIQUIDO INDUSTRIAL AL 12%	Galon de 3,8 litros	1	$ 32.500	19%	6.175	38.675	32.500	38.675
76	51182401	CLORURO DE CALCIO	Empaque por 1000 Gr	1	$ 31.600	19%	6.004	37.604	31.600	37.604
77	12161805	CMC (CARBOXIMETIL CELULOSA)	Empaque por 500 gramos	1	$ 49.800	19%	9.462	59.262	49.800	59.262
78	50161511	COBERTURA CHOCOLATE SUCEDANEO PARA MOLDEO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 39.900	19%	7.581	47.481	39.900	47.481
79	50161511	COBERTURA SABOR A CHOCOLATE BLANCO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 48.300	19%	9.177	57.477	48.300	57.477
80	50161511	COBERTURA SABOR A CHOCOLATE CON LECHE	Marqueta de 5 kilogramos	1	$ 278.500	19%	52.915	331.415	278.500	331.415
81	50161511	COBERTURA SABOR CHOCOLATE PARA BAÑO Y RECUBRIMIENTO EN LIQUIDO	Cubeta por 4 kilogramos	1	$ 242.400	19%	46.056	288.456	242.400	288.456
82	50327008	COCO RALLADO DESHIDRATADO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 38.800	19%	7.372	46.172	38.800	46.172
83	50161511	COCOA EN POLVO POR 230 GRAMOS	Empaque por 230 gramos	1	$ 13.400	19%	2.546	15.946	13.400	15.946
84	50161511	COCOA EN POLVO POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 39.600	19%	7.524	47.124	39.600	47.124
85	12171504	COLORANTE AEROGRAFO DE ALIMENTOS	Botella 20 mililitros color seleccionado	1	$ 26.400	19%	5.016	31.416	26.400	31.416
86	12171504	COLORANTE EN GEL PARA ALIMENTOS	Botella 2 onzas color seleccionado	1	$ 42.800	19%	8.132	50.932	42.800	50.932
87	12171504	COLORANTE EN POLVO - COLOR DUST	Frasco 1,4 gramos color seleccionado	1	$ 33.400	19%	6.346	39.746	33.400	39.746
88	12171504	COLORANTE MANTECA DE CACAO O LIPOSOLUBLE X 60 GR	Botella 60 gramos color seleccionado	1	$ 41.200	19%	7.828	49.028	41.200	49.028
89	50171902	CONDIMENTO PARA BUTIFARRA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 49.800	19%	9.462	59.262	49.800	59.262
90	50171902	CONDIMENTO PARA CABANO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 49.800	19%	9.462	59.262	49.800	59.262
91	50171902	CONDIMENTO PARA CHORIZO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 49.800	19%	9.462	59.262	49.800	59.262
92	50171902	CONDIMENTO PARA GENOVA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 49.800	19%	9.462	59.262	49.800	59.262
93	50171902	CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 49.800	19%	9.462	59.262	49.800	59.262
94	50171902	CONDIMENTO PARA JAMÓN	Empaque por 1000 gramos	1	$ 49.800	19%	9.462	59.262	49.800	59.262
95	50171902	CONDIMENTO PARA LONGANIZA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 49.800	19%	9.462	59.262	49.800	59.262
96	50171902	CONDIMENTO SABOR SALCHICHÓN CERVECERO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 49.800	19%	9.462	59.262	49.800	59.262
97	52151610	CORTADOR DONUTS 6,5 X 8 CM	Unidad	1	$ 122.600	19%	23.294	145.894	122.600	145.894
98	50131701	CREMA DE LECHE	Empaque por 1000 mililitros	1	$ 24.000	19%	4.560	28.560	24.000	28.560
99	50202207	CREMA DE WHISKY	Botella por 750 ml	1	$ 67.500	19%	12.825	80.325	67.500	80.325
100	50181709	CREMA PARA BATIR BASE	Tetrapack por 4 kilogramos	1	$ 86.400	19%	16.416	102.816	86.400	102.816
101	50181709	CREMA PARA BATIR SABOR NATA	Tetrapack por 4 kilogramos	1	$ 96.500	19%	18.335	114.835	96.500	114.835
102	50181709	CREMA PARA BATIR SABOR VAINILLA AMERICANA	Tetrapack por 4 kilogramos	1	$ 96.500	19%	18.335	114.835	96.500	114.835
103	51171626	CREMOR TARTARO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 57.500	19%	10.925	68.425	57.500	68.425
104	50161511	PERLAS DE CHOCOLATE CON RELLENO DE GALLETA	Bolsa por 800 gramos	1	$ 48.300	19%	9.177	57.477	48.300	57.477
105	12352204	CUAJO ENZIMÁTICO	Envase por 1000 mililitros	1	$ 67.000	19%	12.730	79.730	67.000	79.730
106	52151702	CUCHILLO 10 PULGADAS	Unidad	1	$ 73.400	19%	13.946	87.346	73.400	87.346
107	52151702	CUCHILLO 3 PULGADAS	Unidad	1	$ 54.000	19%	10.260	64.260	54.000	64.260
108	52151702	CUCHILLO 5 PULGADAS	Unidad	1	$ 58.000	19%	11.020	69.020	58.000	69.020
109	52151702	CUCHILLO 8 PULGADAS	Unidad	1	$ 68.000	19%	12.920	80.920	68.000	80.920
110	12352207	CULTIVO LÁCTICO PARA KUMIS	Sobre	1	$ 31.200	19%	5.928	37.128	31.200	37.128
111	12352207	CULTIVO LÁCTICO PARA YOGURT	Sobre	1	$ 31.200	19%	5.928	37.128	31.200	37.128
112	47131833	DESINFECTANTE DE AMONIO CUATERNARIO	Galon de 4 litros	1	$ 184.500	19%	35.055	219.555	184.500	219.555

113	47131833	DESINFECTANTE PARA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	Galón x 4 litros	1	$ 56.800	19%	10.792	67.592	56.800	67.592
114	47131821	DETERGENTE DESENGRASANTE	Envase por Galon 3,7 litros	1	$ 47.000	19%	8.930	55.930	47.000	55.930
115	47131701	DISPENSADOR TOALLA DE MANOS PRECORTADA FLUJO CENTRAL	Unidad	1	$ 134.900	19%	25.631	160.531	134.900	160.531
116	50131702	DULCE CON LECHE REPOSTERIA (ROSCON)	Empaque por 5 kilogramos	1	$ 75.400	19%	14.326	89.726	75.400	89.726
117	50361601	DURAZNO EN CONSERVA	Lata de 820 gramos	1	$ 24.500	19%	4.655	29.155	24.500	29.155
118	52151903	EMPAQUE PARA PONQUES BURBUJA REDONDA 15 CM	Paquete de 20 unidades	1	$ 68.500	19%	13.015	81.515	68.500	81.515
119	52151903	EMPAQUE PARA PONQUES BURBUJA REDONDA 22 CM	Paquete de 20 unidades	1	$ 74.500	19%	14.155	88.655	74.500	88.655
120	24122003	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA ROSCA METAL 250 MILILITROS	Unidad	1	$ 4.200	19%	798	4.998	4.200	4.998
121	24122003	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA ROSCA METAL 500 MILILITROS	Unidad	1	$ 4.500	19%	855	5.355	4.500	5.355
122	24121807	ENVASE PLÁSTICO CON TAPA 1 LITRO	Unidad	1	$ 4.600	19%	874	5.474	4.600	5.474
123	24121807	ENVASE PLÁSTICO CON TAPA 2 LITROS	Unidad	1	$ 4.900	19%	931	5.831	4.900	5.831
124	48102009	EQUIPO LIMPIADORA A VAPOR TANQUE DE 1 LITRO	Unidad	1	$ 860.000	19%	163.400	1.023.400	860.000	1.023.400
125	12164502	ESENCIA CANELA	Frasco de vidrio de 500 mililitros	1	$ 34.500	19%	6.555	41.055	34.500	41.055
126	12164502	ESENCIA COCO	Frasco de vidrio de 500 mililitros	1	$ 34.500	19%	6.555	41.055	34.500	41.055
127	12164502	ESENCIA DE SABOR A HINOJO	Frasco de vidrio de 500 mililitros	1	$ 34.500	19%	6.555	41.055	34.500	41.055
128	12164502	ESENCIA DE SABOR A MANTEQUILLA	Frasco de vidrio de 500 mililitros	1	$ 34.500	19%	6.555	41.055	34.500	41.055
129	12164502	ESENCIA DE SABOR A NARANJA	Frasco de vidrio de 500 mililitros	1	$ 34.500	19%	6.555	41.055	34.500	41.055
130	12164502	ESENCIA DE SABOR A PONQUE	Frasco de vidrio de 500 mililitros	1	$ 34.500	19%	6.555	41.055	34.500	41.055
131	12164502	ESENCIA DE SABOR A VAINILLA CARAMELO	Frasco de vidrio de 500 mililitros	1	$ 34.500	19%	6.555	41.055	34.500	41.055
132	12164502	ESENCIA SABOR A AREQUIPE	Frasco de vidrio de 500 mililitros	1	$ 34.500	19%	6.555	41.055	34.500	41.055
133	12164502	ESENCIA SABOR A VINO	Frasco de vidrio de 500 mililitros	1	$ 34.500	19%	6.555	41.055	34.500	41.055
134	12164502	ESENCIA SABOR VAINILLA	Frasco de vidrio de 500 mililitros	1	$ 34.500	19%	6.555	41.055	34.500	41.055
135	12164502	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS FRESA	Frasco x 500 ml	1	$ 34.500	19%	6.555	41.055	34.500	41.055
136	12164502	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS GUANABANA	Frasco x 500 ml	1	$ 34.500	19%	6.555	41.055	34.500	41.055
137	12164502	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS MELOCOTÓN	Frasco x 500 ml	1	$ 34.500	19%	6.555	41.055	34.500	41.055
138	12164502	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS MORA	Frasco x 500 ml	1	$ 34.500	19%	6.555	41.055	34.500	41.055
139	52151611	ESPATULA CHOCOLATERIA 29 CM	Unidad	1	$ 62.000	19%	11.780	73.780	62.000	73.780
140	52151633	ESPATULA EN SILICONA PARA USO EN CHOCOLATERIA Y PASTELERIA	Unidad	1	$ 35.000	19%	6.650	41.650	35.000	41.650
141	47131603	ESPONJILLA ABRASIVA ROLLO VERDE INST 10 CM X 5 Mt	Rollo de 5 metros	1	$ 62.000	19%	11.780	73.780	62.000	73.780
142	43212108	ETIQUETAS TERMICAS ADHESIVAS PARA IMPRESORA PORTATIL 80 MM	2 rollos por 200 etiquetas cada uno	1	$ 45.000	19%	8.550	53.550	45.000	53.550
143	52151611	EXTRUSORA DE FONDAT CON 20 PUNTAS	Unidad	1	$ 89.800	19%	17.062	106.862	89.800	106.862
144	50221303	FECULA DE MAIZ	Empaque por 500 gramos	1	$ 12.000	19%	2.280	14.280	12.000	14.280
145	50221303	FECULA DE MAIZ POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 23.400	19%	4.446	27.846	23.400	27.846
146	12171509	FENOLFTALEINA GRADO ANALITICO AL 1%	Envase por 1000 mililitros	1	$ 247.000	19%	46.930	293.930	247.000	293.930
147	52151632	FILTRO EMBUDO DE SEPARACION PARA LECHE	Unidad	1	$ 77.800	19%	14.782	92.582	77.800	92.582
148	50306701	FRESAS FRESCAS	Empaque por 1000 gramos	1	$ 19.500	0%	0	19.500	19.500	19.500
149	50192401	FRUTA CONFITADA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 27.500	19%	5.225	32.725	27.500	32.725
150	50192401	FRUTA CRISTALIZADA COLOR CLARO TRANSPARENTE	Empaque por 1000 gramos	1	$ 27.500	19%	5.225	32.725	27.500	32.725
151	50192404	GELATINA SIN SABOR	Bolsa plastica de 500 gramos	1	$ 67.000	19%	12.730	79.730	67.000	79.730
152	50192404	GELATINA SIN SABOR TIPO G	Empaque por 1000 gramos	1	$ 84.000	19%	15.960	99.960	84.000	99.960
153	50161511	GLASEADO DE CHOCOLATE PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 43.400	19%	8.246	51.646	43.400	51.646
154	50161511	GLASEADO DE FRESA PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1	$ 37.600	19%	7.144	44.744	37.600	44.744

155	50161511	GLASEADO DE FRUTOS AMARILLOS PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1	$ 37.600	19%	7.144	44.744	37.600	44.744
156	50161511	GLASEADO DE FRUTOS ROJOS PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1	$ 37.600	19%	7.144	44.744	37.600	44.744
157	50161511	GLASEADO DE MELOCOTON PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1	$ 37.600	19%	7.144	44.744	37.600	44.744
158	50161511	GLASEADO DE MORA PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1	$ 37.600	19%	7.144	44.744	37.600	44.744
159	50161511	GLASEADO DE MORA EN TROZOS PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1	$ 37.600	19%	7.144	44.744	37.600	44.744
160	50161511	GLASEADO NEUTRO PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1	$ 37.600	19%	7.144	44.744	37.600	44.744
161	51171608	GLICERINA DE GRADO ALIMENTARIO	Botella por 1200 gramos	1	$ 46.500	19%	8.835	55.335	46.500	55.335
162	50192404	GLUCOSA PARA PASTELERIA POR 5 KG	Empaque por 5 kilogramos	1	$ 96.400	19%	18.316	114.716	96.400	114.716
163	50192404	GLUCOSA PARA PASTELERIA POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 32.900	19%	6.251	39.151	32.900	39.151
164	42131611	GORRO O COFIA BLANCA DESECHABLE.	Paquete x 100 unidades	1	$ 40.000	19%	7.600	47.600	40.000	47.600
165	12171504	GRAGEAS PEQUEÑAS DE COLORES 500 GRAMOS	Empaque por 500 gramos	1	$ 36.000	19%	6.840	42.840	36.000	42.840
166	41111502	GRAMERA O BALANZA DE ANÁLISIS HASTA 500 GRAMOS.	Unidad	1	$ 325.000	19%	61.750	386.750	325.000	386.750
167	42132205	GUANTES DE NITRILO	Caja x 50 pares	1	$ 58.000	19%	11.020	69.020	58.000	69.020
168	50101716	HARINA DE ALMENDRA SIN CASCARA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 58.000	19%	11.020	69.020	58.000	69.020
169	50221011	HARINA DE MAIZ	Bolsa x 500 gramos	1	$ 5.400	5%	270	5.670	5.400	5.670
170	50221301	HARINA DE TRIGO PARA REPOSTERÍA “0000”	Bulto por 50 kilogramos	1	$ 235.000	5%	11.750	246.750	235.000	246.750
171	50221301	HARINA DE TRIGO POR BULTO	Bulto por 50 kilogramos	1	$ 220.000	5%	11.000	231.000	220.000	231.000
172	50221301	HARINA DE TRIGO POR KILOGRAMO	Empaque plastico x 1000 gr unidad	1	$ 8.200	5%	410	8.610	8.200	8.610
173	12352316	HIDROXIDO DE SODIO AL 0,1 NORMAL	Envase por 1000 mililitros	1	$ 82.900	19%	15.751	98.651	82.900	98.651
174	11151507	HILO DE AMARRE C10-CONO X 130 GRAMOS (650 MTS)	Cono por 650 metros	1	$ 52.800	19%	10.032	62.832	52.800	62.832
175	11101616	HOJAS DE ORO COMESTIBLE X 10 UNIDADES	Empaque por 10 unidades	1	$ 67.500	19%	12.825	80.325	67.500	80.325
176	11101616	HOJAS DE PLATA COMESTIBLE X 10 UNIDADES	Empaque por 10 unidades	1	$ 67.500	19%	12.825	80.325	67.500	80.325
177	50131612	HUEVO AA BANDEJAS X 30 UND	Huevos AA bandeja por 30 unidades	1	$ 34.800	0%	0	34.800	34.800	34.800
178	50131612	HUEVO AAA BANDEJAS X 30 UND	Huevos AAA bandeja por 30 unidades	1	$ 39.900	0%	0	39.900	39.900	39.900
179	12164502	HUMO LIQUIDO	Botella por 1000 mililitros	1	$ 63.800	19%	12.122	75.922	63.800	75.922
180	43212108	IMPRESORA TERMICA BLUETOOH RECARGABLE DE 80 MM	Unidad	1	$ 478.000	19%	90.820	568.820	478.000	568.820
181	50192404	ISOMALT GRANULAR PARA PASTELERIA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 116.500	19%	22.135	138.635	116.500	138.635
182	53131627	JABÒN ANTIBACTERIAL PARA MANOS SIN OLOR	Envase por 1000 mililitros	1	$ 18.900	19%	3.591	22.491	18.900	22.491
183	47131833	JABON LIQUIDO INDUSTRIAL	Galón x 4 litros	1	$ 63.200	19%	12.008	75.208	63.200	75.208
184	50112023	JAMÓN TAJADO	Empaque por 900 gramos	1	$ 47.500	19%	9.025	56.525	47.500	56.525
185	52151633	JUEGO DE ACOPLADOR PARA DOS BOQUILLAS	Unidad	1	$ 42.500	19%	8.075	50.575	42.500	50.575
186	52151633	JUEGO DE BOQUILLAS X 55 PIEZAS	Unidad -juego de boquillas x 55 pcs	1	$ 385.400	19%	73.226	458.626	385.400	458.626
187	52151633	KIT ACOPLE PARA BOQUILLA MEZCALDOR DE 3 COLORES	Unidad	1	$ 66.500	19%	12.635	79.135	66.500	79.135
188	47132102	KIT ASEO FULLER ESCOBA+RECOGEDOR+TRAPERO+RACK DE ALMACENAMIENTO	Kit escoba+recogedor+trapero+rack de almacenamiento	1	$ 72.500	19%	13.775	86.275	72.500	86.275
189	24111503	KIT DE BOLSA BASURA 70X90 CM 3 ROLLOS DE 20 UNIDADES COLORES BLANCO VERDE Y NEGRO	3 rollos de 20 unidades en colores blanco verde y negro	1	$ 39.500	19%	7.505	47.005	39.500	47.005
190	41121803	KIT DE VASOS PRECIPITADOS BEAKER EN PLASTICO (1000,500,250,100 Y 50 ML)	Unidad (kit 1000,500,250,100 y 50 ml)	1	$ 189.000	19%	35.910	224.910	189.000	224.910

191	41115603	KIT PARA TITULACIÓN DE ACIDEZ	Kit que comprende: bureta, vaso de precipitado, NaOH, Fenoltaleina	1	$ 249.000	19%	47.310	296.310	249.000	296.310
192	50303901	KIWI	Empaque por 500 gramos	1	$ 18.000	0%	0	18.000	18.000	18.000
193	50121612	LANGOSTINOS U12	Empaque al vacio por 1000 gramos	1	$ 199.000	5%	9.950	208.950	199.000	208.950
194	50131702	LECHE CONDENSADA	Empaque con taparosca por 600 gramos	1	$ 23.800	19%	4.522	28.322	23.800	28.322
195	50131704	LECHE EN POLVO	Empaque por 900 gramos	1	$ 41.500	0%	0	41.500	41.500	41.500
196	50131702	LECHE EVAPORADA EN LATA	Lata por 375 ml	1	$ 23.800	19%	4.522	28.322	23.800	28.322
197	50131702	LECHE LIQUIDA LARGA VIDA	Bolsa 1100 ml x 6 unidades	1	$ 43.650	0%	0	43.650	43.650	43.650
198	50404603	LECHUGA CRESPA	1 unidad empaque por unidad de lechuga	1	$ 5.800	0%	0	5.800	5.800	5.800
199	50181709	LEVADURA ACTIVA SECA X 500 G	Empaque por 500 gramos	1	$ 34.900	19%	6.631	41.531	34.900	41.531
200	50181709	LEVADURA ACTIVA SECA X 80 G	Empaque por 80 gramos	1	$ 11.500	19%	2.185	13.685	11.500	13.685
201	52141524	LICUADORA DE INMERSION VELOCIDAD VARIABLE	Unidad	1	$ 354.000	19%	67.260	421.260	354.000	421.260
202	50304205	LIMON TAHITI	Bolsa por 1000 gramos	1	$ 10.500	0%	0	10.500	10.500	10.500
203	52121602	LIMPION INDUSTRIAL ROLLO HOJA SENCILLA PRECORT NATURAL 400 MT 22,3 X 33 CM	Rollo por 400 metros	1	$ 77.900	19%	14.801	92.701	77.900	92.701
204	24111511	MALLA ELÁSTICA PARA CARNE	Malla por 25 metros	1	$ 198.000	19%	37.620	235.620	198.000	235.620
205	52151633	MANGA PASTELERA REUTILIZABLE DE 14" (35 CM)	Unidad	1	$ 92.500	19%	17.575	110.075	92.500	110.075
206	52151633	MANGA PASTELERA REUTILIZABLE FABRICADA EN POLIESTER DE 35,5 CM DE LARGO	Unidad	1	$ 92.500	19%	17.575	110.075	92.500	110.075
207	52151633	MANGAS DESECHABLES PARA PASTELERIA DE 30,4 CM	Caja X 100 unidades	1	$ 129.000	19%	24.510	153.510	129.000	153.510
208	52151633	MANGAS DESECHABLES PARA PASTELERIA DE 45,7 CM	Caja X 100 unidades	1	$ 136.000	19%	25.840	161.840	136.000	161.840
209	50304524	MANGO VARIEDAD TOMMY ATKINS	Bolsa de polipropileno por 1000 gramos	1	$ 13.580	0%	0	13.580	13.580	13.580
210	50425301	MANI TOSTADO SIN SAL	Empaque por 1000 gramos	1	$ 42.500	0%	0	42.500	42.500	42.500
211	50131701	MANTEQUILLA 100% CONTENIDO GRASO LACTEO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 52.500	19%	9.975	62.475	52.500	62.475
212	50301535	MANZANA ROJA GRANNY	Empaque por 1000 gramos	1	$ 17.630	0%	0	17.630	17.630	17.630
213	50301535	MANZANA VERDE GRANNY SMITH	Bolsa por 1000 gramos	1	$ 17.630	0%	0	17.630	17.630	17.630
214	50305201	MARACUYA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 9.900	0%	0	9.900	9.900	9.900
215	50151514	MARGARINA ESPECIAL H- COLOR BLANCO, OLOR NEUTRO E INSABORO	Caja por 15 kilogramos	1	$ 189.500	19%	36.005	225.505	189.500	225.505
216	50151514	MARGARINA INDUSTRIAL	Empaque por 1000 gramos	1	$ 43.500	19%	8.265	51.765	43.500	51.765
217	50151514	MARGARINA INDUSTRIAL PARA HOJALDRE POR 15 KG	Caja por 15 kilogramos	1	$ 178.500	19%	33.915	212.415	178.500	212.415
218	50151514	MARGARINA INDUSTRIAL PARA HOJALDRE POR 500 GRAMOS	Empaque por 500 gramos	1	$ 23.500	19%	4.465	27.965	23.500	27.965
219	50151514	MARGARINA INDUSTRIAL PARA REPOSTERIA	Caja por 15 kilogramos	1	$ 175.600	19%	33.364	208.964	175.600	208.964
220	50151514	MARGARINA MULTIPROPOSITO	Caja por 15 kilogramos	1	$ 182.400	19%	34.656	217.056	182.400	217.056
221	50403201	MAZORCA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 13.200	0%	0	13.200	13.200	13.200
222	50181709	MEJORADOR COMPLETO PARA TODO TIPO DE PAN	Empaque por 1000 gramos	1	$ 68.500	19%	13.015	81.515	68.500	81.515
223	50181709	MERENGUE EN POLVO ALTO VOLUMEN	Empaque por 2 kilogramos	1	$ 215.400	19%	40.926	256.326	215.400	256.326
224	50192401	MERMELADA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 42.600	19%	8.094	50.694	42.600	50.694
225	48102009	MESA DE PATAS PLEGABLES PARA BANQUETES 60 X 180 CM	Unidad	1	$ 375.000	19%	71.250	446.250	375.000	446.250
226	52141524	HORNO MICROONDAS SHINE CON DORADOR CON ESMALTE CERAMICO 23 LITROS	Unidad	1	$ 502.300	19%	95.437	597.737	502.300	597.737

227	50192403	MIEL DE ABEJAS	Botella por 500 mililitros	1	$ 49.500	19%	9.405	58.905	49.500	58.905
228	50192401	MIROIR GEL NEUTRO PARA DECORACION TIPO ESPEJO	Empaque por 5 kilogramos	1	$ 105.300	19%	20.007	125.307	105.300	125.307
229	52151907	MOLDE PARA PIE CON TAPA 10 CMS DE DIAMETRO X 2,5 CMS DE ALTO	Unidad	1	$ 27.600	19%	5.244	32.844	27.600	32.844
230	52151907	MOLDE PARA PIE CON TAPA 25 X 3,5 CM X UND	Unidad	1	$ 43.500	19%	8.265	51.765	43.500	51.765
231	48101802	MOLDE PARA QUESO	Unidad	1	$ 220.000	19%	41.800	261.800	220.000	261.800
232	52151907	MOLDE PONQUE CIRCULAR DE 1/2 LB ALUMINIO GRUESO	Unidad	1	$ 33.500	19%	6.365	39.865	33.500	39.865
233	52151907	MOLDE PONQUE REDONDO DE 1/4 LB ALUMINIO GRUESO	Unidad	1	$ 27.500	19%	5.225	32.725	27.500	32.725
234	52151633	MOLDE SILICONA PARA PASTEL ROLLO	Unidad	1	$ 37.500	19%	7.125	44.625	37.500	44.625
235	50302003	MORA	Bolsa por 1000 gramos	1	$ 13.000	0%	0	13.000	13.000	13.000
236	50305002	NARANJA NAVEL Y NAVELINA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 7.850	0%	0	7.850	7.850	7.850
237	50101716	NUEZ DE BRASIL POR 500 GR	Empaque plastico x 500 gr unidad	1	$ 64.200	0%	0	64.200	64.200	64.200
238	50101716	NUEZ DE BRASIL POR KILOGRAMO	Empaque plastico x 1000 gr unidad	1	$ 67.800	0%	0	67.800	67.800	67.800
239	50405704	PAPA SABANERA	Empaque x 2 kilogramos	1	$ 14.800	0%	0	14.800	14.800	14.800
240	48102108	PAPEL ALUMINIO	Rollo de 300 metros	1	$ 154.500	19%	29.355	183.855	154.500	183.855
241	50171831	PASTA DE AL 100 % DE TOMATE	Empaque plastico con taparosca por 1000 gramos	1	$ 61.200	19%	11.628	72.828	61.200	72.828
242	51171712	PECTINA RAPIDA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 182.500	19%	34.675	217.175	182.500	217.175
243	52151611	PEINE DECORADOR METALICO TRIANGULAR	Unidad	1	$ 22.500	19%	4.275	26.775	22.500	26.775
244	50305406	PERA COMICE	Empaque por 1000 gramos	1	$ 17.880	0%	0	17.880	17.880	17.880
245	52151631	PICADORA Y EMBUTIDORA MANUAL.	Unidad	1	$ 175.400	19%	33.326	208.726	175.400	208.726
246	50405612	PIMENTON	Empaque por 2 kilogramos	1	$ 21.000	0%	0	21.000	21.000	21.000
247	50171902	PIMIENTO ROJO EN POLVO - PAPRICA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 79.500	19%	15.105	94.605	79.500	94.605
248	41122413	PINZA PARA BURETA	Unidad	1	$ 198.000	19%	37.620	235.620	198.000	235.620
249	50365602	PIÑA EN ALMIBAR LATA	Lata por 565 gramos	1	$ 24.800	19%	4.712	29.512	24.800	29.512
250	50305602	PIÑA GOLDEN	Unidad por 1000 gramos	1	$ 9.730	0%	0	9.730	9.730	9.730
251	41104812	PIPETA DE 10 ML	Unidad	1	$ 31.400	19%	5.966	37.366	31.400	37.366
252	50181709	POLVO DE HORNEAR X 500 G	Empaque por 500 gramos	1	$ 31.500	19%	5.985	37.485	31.500	37.485
253	50181709	POLVO DE HORNEAR X 80 G	Empaque por 80 gramos	1	$ 11.800	19%	2.242	14.042	11.800	14.042
254	41121808	PROBETA PLASTICA DE 50 ML	Unidad	1	$ 64.000	19%	12.160	76.160	64.000	76.160
255	12352202	PROTEÍNA AISLADA DE SOYA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 46.200	19%	8.778	54.978	46.200	54.978
256	50131801	QUESO CAMPESINO TIPO CRIOLLO	Bloque por 1000 gramos	1	$ 41.000	0%	0	41.000	41.000	41.000
257	50131801	QUESO COSTEÑO	Bloque por 1000 gramos	1	$ 41.000	0%	0	41.000	41.000	41.000
258	50131701	QUESO CREMA	Envase plastico x 380 gramos unidad	1	$ 13.500	19%	2.565	16.065	13.500	16.065
259	50131801	QUESO DOBLE CREMA	Bloque por 2,5 Kilogramos	1	$ 117.600	0%	0	117.600	117.600	117.600
260	50131801	QUESO MOZZARELLA TAJADO	Empaque al vacio de queso tajado con separadores por 1000 gramos	1	$ 68.500	0%	0	68.500	68.500	68.500
261	50131801	QUESO PARMESANO MOLIDO	Empaque plastico resellable x 1000 gramos	1	$ 94.500	19%	17.955	112.455	94.500	112.455
262	50131801	QUESO RICOTTA	Envase plastico x 300 gramos	1	$ 47.500	19%	9.025	56.525	47.500	56.525
263	41155313	REFRACTÓMETRO.	Unidad	1	$ 243.000	19%	46.170	289.170	243.000	289.170
264	52151614	REJILLA PARA ENFRIAMIENTO 40 X 25 CM	Unidad	1	$ 36.500	19%	6.935	43.435	36.500	43.435
265	52151611	RODAJA METALICA EXPANDIBLE 5 CUCHILLAS LISAS + 5 CUCHILLAS RIZADAS	Unidad	1	$ 220.000	19%	41.800	261.800	220.000	261.800
266	52151611	RODAJA MULTIPLE 7 CUCHILLAS	Unidad	1	$ 502.000	19%	95.380	597.380	502.000	597.380
267	52151611	RODAJA RIZADA PEQUEÑA 2,5"	Unidad	1	$ 84.800	19%	16.112	100.912	84.800	100.912

268	52151621	RODILLO ARANDELAS PARA FONDANT	Unidad	1	$ 56.200	19%	10.678	66.878	56.200	66.878
269	52151601	RODILLO FONDANT 20" CON NIVELES	Unidad	1	$ 114.300	19%	21.717	136.017	114.300	136.017
270	52151601	RODILLO TEXTURIZADO DIVERSO PARA FONDAT	Unidad	1	$ 47.500	19%	9.025	56.525	47.500	56.525
271	47131501	ROLLOS TOALLAS PARA COCINA LAVABLES	Rollo por 88 paños de medida 42,2 x 27,6 cada paño color blanco rollo jumbo	1	$ 53.600	19%	10.184	63.784	53.600	63.784
272	48102100	ROLLOS VINIPEL X 300 MTRS	Rollo por 300 metros	1	$ 55.800	19%	10.602	66.402	55.800	66.402
273	12164501	SAL CURANTE – SAL NITRO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 34.300	19%	6.517	40.817	34.300	40.817
274	50171551	SAL MARINA	Bolsa por 800 gramos	1	$ 12.300	0%	0	12.300	12.300	12.300
275	50171551	SAL REFINADA	Bolsa por 500 gramos	1	$ 2.130	0%	0	2.130	2.130	2.130
276	50192113	SALMON AHUMADO EN FILETES	Empaque al vacio por 200 gramos	1	$ 185.000	0%	0	185.000	185.000	185.000
277	50161512	SALSA DE CARAMELO	Botella por 623 ml	1	$ 56.200	19%	10.678	66.878	56.200	66.878
278	50161511	SALSA DE CHOCOLATE	Botella plastica por 680 gramos	1	$ 56.200	19%	10.678	66.878	56.200	66.878
279	50171830	SALSA DE MOSTAZA	Empaque plastico con taparosca por 1000 gramos	1	$ 37.500	19%	7.125	44.625	37.500	44.625
280	50171830	SALSA DE TOMATE	Envase plastico por 1000 gramos	1	$ 23.200	19%	4.408	27.608	23.200	27.608
281	50101716	SEMILLA DE AMAPOLA X 1 KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 98.000	19%	18.620	116.620	98.000	116.620
282	52151621	SET DE MOLDEADORES PARA FONDAT METALICOS	Unidad	1	$ 197.000	19%	37.430	234.430	197.000	234.430
283	41122413	SOPORTE PARA BURETA	Unidad	1	$ 145.000	19%	27.550	172.550	145.000	172.550
284	52151606	TABLA PARA CORTAR O PICAR	Unidad	1	$ 98.700	19%	18.753	117.453	98.700	117.453
285	42131606	TAPABOCAS DESECHABLE	Caja x 50 unidades	1	$ 45.000	19%	8.550	53.550	45.000	53.550
286	52151633	TAPETE DE SILICONA PARA MACARONS 42 X 29,5 CM	Unidad	1	$ 56.200	19%	10.678	66.878	56.200	66.878
287	41112213	TERMÓMETRO DE PUNZÓN.	Unidad	1	$ 92.500	19%	17.575	110.075	92.500	110.075
288	41112213	TERMOMETRO LASER DIGITAL DE INFRARROJOS	Unidad	1	$ 120.400	19%	22.876	143.276	120.400	143.276
289	41112213	TERMOMETRO PARA CARAMELO	Unidad	1	$ 105.600	19%	20.064	125.664	105.600	125.664
290	27111533	TIJERA PARA COCINA	Unidad	1	$ 43.000	19%	8.170	51.170	43.000	51.170
291	52121602	TOALLA DE MANOS FLUJO CENTRAL PRECORTADA NATURAL HOJA DOBLE ROLLO X 100 M	Paca por 2 rollos de 100 metros	1	$ 95.000	19%	18.050	113.050	95.000	113.050
292	50112009	TOCINETA DE CERDO AHUMADA	Empaque al vacio por 400 gramos	1	$ 54.200	19%	10.298	64.498	54.200	64.498
293	50406507	TOMATE CHONTO	Empaque por 5 kilogramos	1	$ 32.500	0%	0	32.500	32.500	32.500
294	50111519	TRIPA ARTIFICIAL COREA PARA EMBUTIDOS CALIBRE 20	Tubo por 25 metros	1	$ 96.500	19%	18.335	114.835	96.500	114.835
295	50111519	TRIPA ARTIFICIAL COREA PARA EMBUTIDOS CALIBRE 26	Tubo por 25 metros	1	$ 98.000	19%	18.620	116.620	98.000	116.620
296	50111519	TRIPA ARTIFICIAL COREA PARA SALCHICHÓN	Tubo por 25 metros	1	$ 96.500	19%	18.335	114.835	96.500	114.835
297	50111519	TRIPA NATURAL DE CERDO PARA EMBUTIDOS	Madeja por 90 metros	1	$ 98.700	19%	18.753	117.453	98.700	117.453
298	50111519	TRIPA NATURAL DE CORDERO PARA EMBUTIDOS	Madeja por 90 metros	1	$ 96.500	19%	18.335	114.835	96.500	114.835
299	50171902	TRIPOLIFOSFATO DE SODIO PARA CÁRNICOS.	Empaque por 1000 gramos	1	$ 59.800	19%	11.362	71.162	59.800	71.162
300	52151611	UTENSILIOS PARA INMERSION Y BAÑO CHOCOLATE	Unidad	1	$ 97.800	19%	18.582	116.382	97.800	116.382
301	50303501	UVA PASA CALIFORNIANA ROJA SIN SEMILLA SIN AZUCAR AÑADIDO	Empaque por 1,13 kilogramos	1	$ 55.000	19%	10.450	65.450	55.000	65.450
302	50303501	UVAS PASAS	Empaque por 1000 gramos	1	$ 46.500	19%	8.835	55.335	46.500	55.335
303	50171707	VINAGRE BLANCO	Botella por 1000 mililitros	1	$ 8.500	19%	1.615	10.115	8.500	10.115

TOTAL COTIZACION 29.266.468

PAULA CRISTINA PARRA LOPEZ
C. C. No. 52.267.540 de Bogota
Representante Legal Paper Box SP SAS
Nit. 900.791.672-7



Comercializadora Frutiverd SAS
Nit 901.353.365

Dirección: Carrera 96 g No 19-20
Teléfonos: 3204952221 / 3103366794
Email: Infofrutiverdsas@gmail.com

ÍTEM	CODIGO	Nombre Comercial del Producto	Unidad de Medida	Cantidad	COMERCIALIZADORA FRUTIVERDS SAS					
					VALOR UNITARIO SIN IVA	% IVA	IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR TOTAL SIN IVA	VALOR TOTAL CON IVA
1	50151500	ACEITE DE OLIVA	Frasco por 1000 millilitros	1	$ 48.200	19%	9.158	57.358	48.200	57.358
2	50151500	ACEITE VEGETAL DE LA SEMILLA DE GIRASOL	Frasco x 3 litros	1	$ 56.650	19%	10.764	67.414	56.650	67.414
3	50171904	ACEITUNA EN CONSERVA	Lata x 500 Gr	1	$ 20.250	19%	3.848	24.098	20.250	24.098
4	52151903	ACETATO 12 CM X 10 METROS	Rollo x 10 metros	1	$ 23.400	19%	4.446	27.846	23.400	27.846
5	52151903	ACETATO 25 CM X 10 METROS	Rollo x 10 metros	1	$ 33.200	19%	6.308	39.508	33.200	39.508
6	12162201	ACIDO ASCORBICO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 76.800	19%	14.592	91.392	76.800	91.392
7	51191706	ACIDO CITRICO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 31.800	19%	6.042	37.842	31.800	37.842
8	51241228	ACIDO LACTICO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 45.000	19%	8.550	53.550	45.000	53.550
9	52151633	ACOPLE PARA BOQUILLA MEDIANO	Unidad	1	$ 16.900	19%	3.211	20.111	16.900	20.111
10	60121253	AEROGRAFO PARA PASTELERIA	Unidad	1	$ 201.500	19%	38.285	239.785	201.500	239.785
11	50192404	AGAR AGAR	Empaque por 1000 gramos	1	$ 284.000	19%	53.960	337.960	284.000	337.960
12	41104213	AGUA DESTILADA	Galon x 4 litros	1	$ 31.000	19%	5.890	36.890	31.000	36.890
13	50171902	AJO EN POLVO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 42.200	19%	8.018	50.218	42.200	50.218
14	50101716	AJONJOLI	Empaque por 500 gramos	1	$ 34.300	0%	0	34.300	34.300	34.300
15	52151611	ALISADOR ACRILICO CRISTAL 4 MM 23*7	Unidad	1	$ 37.100	19%	7.049	44.149	37.100	44.149
16	52151621	ALISADOR DE FONDANT	Unidad	1	$ 44.100	19%	8.379	52.479	44.100	52.479
17	52151611	ALISADOR Y PEINE DECORADOR METALICO	Unidad	1	$ 33.800	19%	6.422	40.222	33.800	40.222
18	50101716	ALMENDRA CON CASCARA	Empaque por 500 gramos	1	$ 43.500	0%	0	43.500	43.500	43.500
19	50221303	ALMIDON DE YUCA SIN PROCESAR	Empaque por 1000 gramos	1	$ 33.850	19%	6.432	40.282	33.850	40.282
20	50202207	AMARETTO	Botella en vidrio x 750 ml	1	$ 75.200	5%	3.760	78.960	75.200	78.960
21	52151633	AMARRES DE SILICONA PARA MANGAS PASTELERAS	Empaque x 12 unidades	1	$ 23.800	19%	4.522	28.322	23.800	28.322
22	12164501	ANTIMOHO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 51.600	19%	9.804	61.404	51.600	61.404
23	50131702	AREQUIPE DE REPOSTERIA (MILHOJA)	Empaque por 5 kilogramos	1	$ 73.700	19%	14.003	87.703	73.700	87.703
24	52151604	ARO TAMIZADOR HARINA ACERO INOXIDABLE 22 CM	Unidad	1	$ 52.500	19%	9.975	62.475	52.500	62.475
25	50161509	AZUCAR MICROPULVERIZADA POR 12,5 KG	Empaque por 12,5 kilogramos	1	$ 93.200	5%	4.660	97.860	93.200	97.860
26	50161509	AZUCAR MICROPULVERIZADA POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 18.000	5%	900	18.900	18.000	18.900
27	50161509	AZUCAR MORENA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 8.500	5%	425	8.925	8.500	8.925
28	50161509	AZUCAR REFINADA BLANCA POR 10 KG	Bulto por 10 kilogramos	1	$ 60.500	5%	3.025	63.525	60.500	63.525
29	50161509	AZUCAR REFINADA BLANCA POR 50 KG	Bulto por 50 Kilogramos	1	$ 300.000	5%	15.000	315.000	300.000	315.000
30	50161509	AZUCAR REFINADA BLANCA POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 8.000	5%	400	8.400	8.000	8.400
31	50161511	BARRITAS DE CHOCOLATE PARA HORNEAR	Caja por 2 Kilogramos de barritas horneables	1	$ 76.300	19%	14.497	90.797	76.300	90.797
32	41111509	BÁSCULA DIGITAL HASTA 30 KG	Unidad	1	$ 210.000	19%	39.900	249.900	210.000	249.900
33	52151641	BATIDORA PARA PANADERIA DE 4,7 LITROS	Unidad	1	$ 1.430.000	19%	271.700	1.701.700	1.430.000	1.701.700

34	12164501	BICARBONATO DE SODIO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 17.500	19%	3.325	20.825	17.500	20.825
35	52151903	BLONDA DE ICOPOR 17 CM	Paquete de 50 unidades	1	$ 22.500	19%	4.275	26.775	22.500	26.775
36	52151903	BLONDA DE ICOPOR 24,5 CM	Paquete de 50 unidades	1	$ 25.000	19%	4.750	29.750	25.000	29.750
37	50192401	BOCADILLO CONSERVA	Barra por 300 gramos	1	$ 7.700	19%	1.463	9.163	7.700	9.163
38	24111503	BOLSA CON CIERRE HERMETICO PAQUETE POR 100 UN 10" x 13" (25,4 CM X 35 CM)	Paquete por 100 unidades	1	$ 21.100	19%	4.009	25.109	21.100	25.109
39	52151622	BOMBA SOPLADOR DE AZUCAR 45 CM	Unidad	1	$ 88.000	19%	16.720	104.720	88.000	104.720
40	52151633	BOQUILLA 11	Unidad	1	$ 9.900	19%	1.881	11.781	9.900	11.781
41	52151633	BOQUILLA 230	Unidad	1	$ 18.000	19%	3.420	21.420	18.000	21.420
42	52151633	BOQUILLA 231	Unidad	1	$ 18.200	19%	3.458	21.658	18.200	21.658
43	52151633	BOQUILLA 829	Unidad	1	$ 12.000	19%	2.280	14.280	12.000	14.280
44	52151633	BOQUILLA 868	Unidad	1	$ 12.000	19%	2.280	14.280	12.000	14.280
45	52151633	BOQUILLA DISPENSADORA DE MASA	Unidad	1	$ 70.500	19%	13.395	83.895	70.500	83.895
46	24122003	BOTELLA DE VIDRIO CON TAPA TOPÓN 750 MILILITROS	Unidad	1	$ 12.500	19%	2.375	14.875	12.500	14.875
47	50202206	BRANDY	Botella en vidrio x 750 ml	1	$ 78.000	5%	3.900	81.900	78.000	81.900
48	52151608	BROCHA DE SILICONA PASTELERIA	Unidad	1	$ 34.000	19%	6.460	40.460	34.000	40.460
49	41121808	BURETA DE VIDRIO GRADUADA CON LLAVE RECTA DE 25 ML	Unidad	1	$ 135.000	19%	25.650	160.650	135.000	160.650
50	50202206	CACHAZA	Botella por 750 ml	1	$ 88.000	5%	4.400	92.400	88.000	92.400
51	50201706	CAFÉ TOSTADO EN GRANO VARIEDAD ESPECIAL - BOURBON	Paquete por 500 gramos	1	$ 167.000	0%	0	167.000	167.000	167.000
52	50121612	CAMARON TIGRE CRUDO SIN CABEZA U 31/35	Empaque de 1000 gramos	1	$ 83.200	5%	4.160	87.360	83.200	87.360
53	50171550	CANELA EN POLVO	Empaque por 500 gramos	1	$ 118.600	19%	22.534	141.134	118.600	141.134
54	52151903	CAPACILLO TULIPAN MARRON X 200	Paquete de 200 unidades	1	$ 150.000	19%	28.500	178.500	150.000	178.500
55	50112004	CARNE DE RES CORTE MURILLO MOLIDO	Empaque por 5 kilogramos	1	$ 145.000	0%	0	145.000	145.000	145.000
56	50112004	CARNE DE RES,CORTE LOMO	Empaque por 5 kilogramos	1	$ 350.000	0%	0	350.000	350.000	350.000
57	50192404	CARRAGENINA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 120.000	19%	22.800	142.800	120.000	142.800
58	50402201	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	Empaque por 2 kilogramos	1	$ 15.000	0%	0	15.000	15.000	15.000
59	50171902	CEBOLLA CABEZONA EN POLVO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 37.000	19%	7.030	44.030	37.000	44.030
60	50171902	CEBOLLA PUERRO DESHIDRATADA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 37.500	19%	7.125	44.625	37.500	44.625
61	47131605	CEPILLO LIMPIA BOQUILLAS	Unidad	1	$ 18.000	19%	3.420	21.420	18.000	21.420
62	47131605	CEPILLO LIMPIEZA DE COCINA	Unidad	1	$ 25.000	19%	4.750	29.750	25.000	29.750
63	50362527	CEREZAS MARRASQUINO	Frasco en vidrio x 500 Gramos	1	$ 28.000	19%	5.320	33.320	28.000	33.320
64	50202201	CERVEZA TIPO LAGER PILSNER (CORONA)	Botella por 330 millitro	1	$ 7.500	19%	1.425	8.925	7.500	8.925
65	50404803	CHAMPIÑONES	Enteros x 1 kilogramo unidad	1	$ 29.800	0%	0	29.800	29.800	29.800
66	50161511	CHIPS SUCEDANEOS SABOR A CHOCOLATE BLANCO	Empque por 500 gramos de chispas blancas	1	$ 50.000	19%	9.500	59.500	50.000	59.500
67	50161511	CHIPS SUCEDANEOS SABOR A CHOCOLATE SEMIAMARGO	Empque por 500 gramos de chispas	1	$ 50.000	19%	9.500	59.500	50.000	59.500
68	50161511	CHOCOLATE BLANCO W2 EN FORMATO CALLETS	Bolsa por 2,5 kilogramos	1	$ 190.000	19%	36.100	226.100	190.000	226.100
69	50161511	CHOCOLATE CON LECHE 823 EN FORMATO CALLETS	Bolsa por 2,5 kilogramos	1	$ 190.000	19%	36.100	226.100	190.000	226.100
70	50161511	CHOCOLATE SEMIAMARGO 811 EN FORMATO CALLETS	Bolsa por 2,5 kilogramos	1	$ 190.000	19%	36.100	226.100	190.000	226.100
71	50161511	CHOCOLATE SICAO AMARGO 52%	Empaque por 1000 gramos	1	$ 75.000	19%	14.250	89.250	75.000	89.250
72	50161511	CHOCOLATE SICAO AMARGO 70%	Empaque por 1000 gramos	1	$ 85.000	19%	16.150	101.150	85.000	101.150
73	50325801	CIRUELA PASA DESHUESADA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 55.500	19%	10.545	66.045	55.500	66.045
74	50101716	CLAVO DE OLOR EN POLVO X 30 GR	Empaque por 30 gramos	1	$ 6.200	19%	1.178	7.378	6.200	7.378
75	47131803	CLORO LIQUIDO INDUSTRIAL AL 12%	Galon de 3,8 litros	1	$ 35.000	19%	6.650	41.650	35.000	41.650
76	51182401	CLORURO DE CALCIO	Empaque por 1000 Gr	1	$ 30.500	19%	5.795	36.295	30.500	36.295
77	12161805	CMC (CARBOXIMETIL CELULOSA)	Empaque por 500 gramos	1	$ 67.000	19%	12.730	79.730	67.000	79.730
78	50161511	COBERTURA CHOCOLATE SUCEDANEO PARA MOLDEO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 37.000	19%	7.030	44.030	37.000	44.030

79	50161511	COBERTURA SABOR A CHOCOLATE BLANCO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 46.000	19%	8.740	54.740	46.000	54.740
80	50161511	COBERTURA SABOR A CHOCOLATE CON LECHE	Marqueta de 5 kilogramos	1	$ 290.000	19%	55.100	345.100	290.000	345.100
81	50161511	COBERTURA SABOR CHOCOLATE PARA BAÑO Y RECUBRIMIENTO EN LIQUIDO	Cubeta por 4 kilogramos	1	$ 250.000	19%	47.500	297.500	250.000	297.500
82	50327008	COCO RALLADO DESHIDRATADO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 35.500	19%	6.745	42.245	35.500	42.245
83	50161511	COCOA EN POLVO POR 230 GRAMOS	Empaque por 230 gramos	1	$ 14.000	19%	2.660	16.660	14.000	16.660
84	50161511	COCOA EN POLVO POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 42.500	19%	8.075	50.575	42.500	50.575
85	12171504	COLORANTE AEROGRAFO DE ALIMENTOS	Botella 20 mililitros color seleccionado	1	$ 27.000	19%	5.130	32.130	27.000	32.130
86	12171504	COLORANTE EN GEL PARA ALIMENTOS	Botella 2 onzas color seleccionado	1	$ 59.300	19%	11.267	70.567	59.300	70.567
87	12171504	COLORANTE EN POLVO - COLOR DUST	Frasco 1,4 gramos color seleccionado	1	$ 40.000	19%	7.600	47.600	40.000	47.600
88	12171504	COLORANTE MANTECA DE CACAO O LIPOSOLUBLE X 60 GR	Botella 60 gramos color seleccionado	1	$ 40.000	19%	7.600	47.600	40.000	47.600
89	50171902	CONDIMENTO PARA BUTIFARRA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 50.000	19%	9.500	59.500	50.000	59.500
90	50171902	CONDIMENTO PARA CABANO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 51.100	19%	9.709	60.809	51.100	60.809
91	50171902	CONDIMENTO PARA CHORIZO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 51.100	19%	9.709	60.809	51.100	60.809
92	50171902	CONDIMENTO PARA GENOVA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 50.000	19%	9.500	59.500	50.000	59.500
93	50171902	CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 51.100	19%	9.709	60.809	51.100	60.809
94	50171902	CONDIMENTO PARA JAMÓN	Empaque por 1000 gramos	1	$ 51.100	19%	9.709	60.809	51.100	60.809
95	50171902	CONDIMENTO PARA LONGANIZA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 50.000	19%	9.500	59.500	50.000	59.500
96	50171902	CONDIMENTO SABOR SALCHICHÓN CERVECERO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 50.000	19%	9.500	59.500	50.000	59.500
97	52151610	CORTADOR DONUTS 6,5 X 8 CM	Unidad	1	$ 125.000	19%	23.750	148.750	125.000	148.750
98	50131701	CREMA DE LECHE	Empaque por 1000 mililitros	1	$ 22.500	19%	4.275	26.775	22.500	26.775
99	50202207	CREMA DE WHISKY	Botella por 750 ml	1	$ 74.000	19%	14.060	88.060	74.000	88.060
100	50181709	CREMA PARA BATIR BASE	Tetrapack por 4 kilogramos	1	$ 85.000	19%	16.150	101.150	85.000	101.150
101	50181709	CREMA PARA BATIR SABOR NATA	Tetrapack por 4 kilogramos	1	$ 95.000	19%	18.050	113.050	95.000	113.050
102	50181709	CREMA PARA BATIR SABOR VAINILLA AMERICANA	Tetrapack por 4 kilogramos	1	$ 95.000	19%	18.050	113.050	95.000	113.050
103	51171626	CREMOR TARTARO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 52.800	19%	10.032	62.832	52.800	62.832
104	50161511	PERLAS DE CHOCOLATE CON RELLENO DE GALLETA	Bolsa por 800 gramos	1	$ 50.200	19%	9.538	59.738	50.200	59.738
105	12352204	CUAJO ENZIMÁTICO	Envase por 1000 mililitros	1	$ 77.500	19%	14.725	92.225	77.500	92.225
106	52151702	CUCHILLO 10 PULGADAS	Unidad	1	$ 70.100	19%	13.319	83.419	70.100	83.419
107	52151702	CUCHILLO 3 PULGADAS	Unidad	1	$ 55.000	19%	10.450	65.450	55.000	65.450
108	52151702	CUCHILLO 5 PULGADAS	Unidad	1	$ 60.000	19%	11.400	71.400	60.000	71.400
109	52151702	CUCHILLO 8 PULGADAS	Unidad	1	$ 75.000	19%	14.250	89.250	75.000	89.250
110	12352207	CULTIVO LÁCTICO PARA KUMIS	Sobre	1	$ 33.400	19%	6.346	39.746	33.400	39.746
111	12352207	CULTIVO LÁCTICO PARA YOGURT	Sobre	1	$ 32.400	19%	6.156	38.556	32.400	38.556
112	47131833	DESINFECTANTE DE AMONIO CUATERNARIO	Galon de 4 litros	1	$ 178.000	19%	33.820	211.820	178.000	211.820
113	47131833	DESINFECTANTE PARA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	Galón x 4 litros	1	$ 53.000	19%	10.070	63.070	53.000	63.070
114	47131821	DETERGENTE DESENGRASANTE	Envase por Galon 3,7 litros	1	$ 43.500	19%	8.265	51.765	43.500	51.765
115	47131701	DISPENSADOR TOALLA DE MANOS PRECORTADA FLUJO CENTRAL	Unidad	1	$ 145.000	19%	27.550	172.550	145.000	172.550
116	50131702	DULCE CON LECHE REPOSTERIA (ROSCON)	Empaque por 5 kilogramos	1	$ 73.000	19%	13.870	86.870	73.000	86.870
117	50361601	DURAZNO EN CONSERVA	Lata de 820 gramos	1	$ 23.000	19%	4.370	27.370	23.000	27.370
118	52151903	EMPAQUE PARA PONQUES BURBUJA REDONDA 15 CM	Paquete de 20 unidades	1	$ 71.000	19%	13.490	84.490	71.000	84.490
119	52151903	EMPAQUE PARA PONQUES BURBUJA REDONDA 22 CM	Paquete de 20 unidades	1	$ 71.000	19%	13.490	84.490	71.000	84.490
120	24122003	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA ROSCA METAL 250 MILILITROS	Unidad	1	$ 3.500	19%	665	4.165	3.500	4.165
121	24122003	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA ROSCA METAL 500 MILILITROS	Unidad	1	$ 3.700	19%	703	4.403	3.700	4.403
122	24121807	ENVASE PLÁSTICO CON TAPA 1 LITRO	Unidad	1	$ 3.800	19%	722	4.522	3.800	4.522
123	24121807	ENVASE PLÁSTICO CON TAPA 2 LITROS	Unidad	1	$ 4.000	19%	760	4.760	4.000	4.760
124	48102009	EQUIPO LIMPIADORA A VAPOR TANQUE DE 1 LITRO	Unidad	1	$ 950.000	19%	180.500	1.130.500	950.000	1.130.500
125	12164502	ESENCIA CANELA	Frasco de vidrio de 500 mililitros	1	$ 33.000	19%	6.270	39.270	33.000	39.270

126	12164502	ESENCIA COCO	Frasco de vidrio de 500 mililitros	1	$ 33.000	19%	6.270	39.270	33.000	39.270
127	12164502	ESENCIA DE SABOR A HINOJO	Frasco de vidrio de 500 mililitros	1	$ 33.500	19%	6.365	39.865	33.500	39.865
128	12164502	ESENCIA DE SABOR A MANTEQUILLA	Frasco de vidrio de 500 mililitros	1	$ 33.000	19%	6.270	39.270	33.000	39.270
129	12164502	ESENCIA DE SABOR A NARANJA	Frasco de vidrio de 500 mililitros	1	$ 33.000	19%	6.270	39.270	33.000	39.270
130	12164502	ESENCIA DE SABOR A PONQUE	Frasco de vidrio de 500 mililitros	1	$ 33.000	19%	6.270	39.270	33.000	39.270
131	12164502	ESENCIA DE SABOR A VAINILLA CARAMELO	Frasco de vidrio de 500 mililitros	1	$ 33.000	19%	6.270	39.270	33.000	39.270
132	12164502	ESENCIA SABOR A AREQUIPE	Frasco de vidrio de 500 mililitros	1	$ 33.000	19%	6.270	39.270	33.000	39.270
133	12164502	ESENCIA SABOR A VINO	Frasco de vidrio de 500 mililitros	1	$ 33.000	19%	6.270	39.270	33.000	39.270
134	12164502	ESENCIA SABOR VAINILLA	Frasco de vidrio de 500 mililitros	1	$ 33.000	19%	6.270	39.270	33.000	39.270
135	12164502	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS FRESA	Frasco x 500 ml	1	$ 33.000	19%	6.270	39.270	33.000	39.270
136	12164502	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS GUANABANA	Frasco x 500 ml	1	$ 33.000	19%	6.270	39.270	33.000	39.270
137	12164502	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS MELOCOTÓN	Frasco x 500 ml	1	$ 33.000	19%	6.270	39.270	33.000	39.270
138	12164502	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS MORA	Frasco x 500 ml	1	$ 35.000	19%	6.650	41.650	35.000	41.650
139	52151611	ESPATULA CHOCOLATERIA 29 CM	Unidad	1	$ 60.000	19%	11.400	71.400	60.000	71.400
140	52151633	ESPATULA EN SILICONA PARA USO EN CHOCOLATERIA Y PASTELERIA	Unidad	1	$ 35.000	19%	6.650	41.650	35.000	41.650
141	47131603	ESPONJILLA ABRASIVA ROLLO VERDE INST 10 CM X 5 Mt	Rollo de 5 metros	1	$ 59.500	19%	11.305	70.805	59.500	70.805
142	43212108	ETIQUETAS TERMICAS ADHESIVAS PARA IMPRESORA PORTATIL 80 MM	2 rollos por 200 etiquetas cada uno	1	$ 43.800	19%	8.322	52.122	43.800	52.122
143	52151611	EXTRUSORA DE FONDAT CON 20 PUNTAS	Unidad	1	$ 85.000	19%	16.150	101.150	85.000	101.150
144	50221303	FECULA DE MAIZ	Empaque por 500 gramos	1	$ 11.500	19%	2.185	13.685	11.500	13.685
145	50221303	FECULA DE MAIZ POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 22.000	19%	4.180	26.180	22.000	26.180
146	12171509	FENOLFTALEINA GRADO ANALITICO AL 1%	Envase por 1000 mililitros	1	$ 260.000	19%	49.400	309.400	260.000	309.400
147	52151632	FILTRO EMBUDO DE SEPARACION PARA LECHE	Unidad	1	$ 81.200	19%	15.428	96.628	81.200	96.628
148	50306701	FRESAS FRESCAS	Empaque por 1000 gramos	1	$ 15.000	0%	0	15.000	15.000	15.000
149	50192401	FRUTA CONFITADA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 33.000	19%	6.270	39.270	33.000	39.270
150	50192401	FRUTA CRISTALIZADA COLOR CLARO TRANSPARENTE	Empaque por 1000 gramos	1	$ 23.000	19%	4.370	27.370	23.000	27.370
151	50192404	GELATINA SIN SABOR	Bolsa plastica de 500 gramos	1	$ 65.000	19%	12.350	77.350	65.000	77.350
152	50192404	GELATINA SIN SABOR TIPO G	Empaque por 1000 gramos	1	$ 80.000	19%	15.200	95.200	80.000	95.200
153	50161511	GLASEADO DE CHOCOLATE PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 45.000	19%	8.550	53.550	45.000	53.550
154	50161511	GLASEADO DE FRESA PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1	$ 36.500	19%	6.935	43.435	36.500	43.435
155	50161511	GLASEADO DE FRUTOS AMARILLOS PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1	$ 36.500	19%	6.935	43.435	36.500	43.435
156	50161511	GLASEADO DE FRUTOS ROJOS PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1	$ 36.500	19%	6.935	43.435	36.500	43.435
157	50161511	GLASEADO DE MELOCOTON PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1	$ 36.500	19%	6.935	43.435	36.500	43.435
158	50161511	GLASEADO DE MORA PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1	$ 36.500	19%	6.935	43.435	36.500	43.435
159	50161511	GLASEADO DE MORA EN TROZOS PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1	$ 36.500	19%	6.935	43.435	36.500	43.435
160	50161511	GLASEADO NEUTRO PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1	$ 36.500	19%	6.935	43.435	36.500	43.435
161	51171608	GLICERINA DE GRADO ALIMENTARIO	Botella por 1200 gramos	1	$ 45.000	19%	8.550	53.550	45.000	53.550
162	50192404	GLUCOSA PARA PASTELERIA POR 5 KG	Empaque por 5 kilogramos	1	$ 92.000	19%	17.480	109.480	92.000	109.480
163	50192404	GLUCOSA PARA PASTELERIA POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 30.000	19%	5.700	35.700	30.000	35.700
164	42131611	GORRO O COFIA BLANCA DESECHABLE.	Paquete x 100 unidades	1	$ 38.000	19%	7.220	45.220	38.000	45.220
165	12171504	GRAGEAS PEQUEÑAS DE COLORES 500 GRAMOS	Empaque por 500 gramos	1	$ 35.000	19%	6.650	41.650	35.000	41.650
166	41111502	GRAMERA O BALANZA DE ANÁLISIS HASTA 500 GRAMOS.	Unidad	1	$ 318.000	19%	60.420	378.420	318.000	378.420
167	42132205	GUANTES DE NITRILO	Caja x 50 pares	1	$ 55.000	19%	10.450	65.450	55.000	65.450
168	50101716	HARINA DE ALMENDRA SIN CASCARA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 54.000	19%	10.260	64.260	54.000	64.260
169	50221011	HARINA DE MAIZ	Bolsa x 500 gramos	1	$ 5.000	5%	250	5.250	5.000	5.250

170	50221301	HARINA DE TRIGO PARA REPOSTERÍA “0000”	Bulto por 50 kilogramos	1	$ 250.000	5%	12.500	262.500	250.000	262.500
171	50221301	HARINA DE TRIGO POR BULTO	Bulto por 50 kilogramos	1	$ 231.000	5%	11.550	242.550	231.000	242.550
172	50221301	HARINA DE TRIGO POR KILOGRAMO	Empaque plastico x 1000 gr unidad	1	$ 7.500	5%	375	7.875	7.500	7.875
173	12352316	HIDROXIDO DE SODIO AL 0,1 NORMAL	Envase por 1000 millilitros	1	$ 80.000	19%	15.200	95.200	80.000	95.200
174	11151507	HILO DE AMARRE C10-CONO X 130 GRAMOS (650 MTS)	Cono por 650 metros	1	$ 50.000	19%	9.500	59.500	50.000	59.500
175	11101616	HOJAS DE ORO COMESTIBLE X 10 UNIDADES	Empaque por 10 unidades	1	$ 65.000	19%	12.350	77.350	65.000	77.350
176	11101616	HOJAS DE PLATA COMESTIBLE X 10 UNIDADES	Empaque por 10 unidades	1	$ 65.000	19%	12.350	77.350	65.000	77.350
177	50131612	HUEVO AA BANDEJAS X 30 UND	Huevos AA bandeja por 30 unidades	1	$ 31.000	0%	0	31.000	31.000	31.000
178	50131612	HUEVO AAA BANDEJAS X 30 UND	Huevos AAA bandeja por 30 unidades	1	$ 35.000	0%	0	35.000	35.000	35.000
179	12164502	HUMO LIQUIDO	Botella por 1000 millilitros	1	$ 59.800	19%	11.362	71.162	59.800	71.162
180	43212108	IMPRESORA TERMICA BLUETOOH RECARGABLE DE 80 MM	Unidad	1	$ 550.000	19%	104.500	654.500	550.000	654.500
181	50192404	ISOMALT GRANULAR PARA PASTELERIA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 115.000	19%	21.850	136.850	115.000	136.850
182	53131627	JABÒN ANTIBACTERIAL PARA MANOS SIN OLOR	Envase por 1000 millilitros	1	$ 20.000	19%	3.800	23.800	20.000	23.800
183	47131833	JABON LIQUIDO INDUSTRIAL	Galón x 4 litros	1	$ 60.000	19%	11.400	71.400	60.000	71.400
184	50112023	JAMÓN TAJADO	Empaque por 900 gramos	1	$ 45.000	19%	8.550	53.550	45.000	53.550
185	52151633	JUEGO DE ACOPLADOR PARA DOS BOQUILLAS	Unidad	1	$ 41.000	19%	7.790	48.790	41.000	48.790
186	52151633	JUEGO DE BOQUILLAS X 55 PIEZAS	Unidad -juego de boquillas x 55 pcs	1	$ 390.000	19%	74.100	464.100	390.000	464.100
187	52151633	KIT ACOPLE PARA BOQUILLA MEZCALDOR DE 3 COLORES	Unidad	1	$ 64.000	19%	12.160	76.160	64.000	76.160
188	47132102	KIT ASEO FULLER ESCOBA+RECOGEDOR+TRAPERO+RACK DE ALMACENAMIENTO	Kit escoba+recogedor+trapero+rack de almacenamiento	1	$ 70.000	19%	13.300	83.300	70.000	83.300
189	24111503	KIT DE BOLSA BASURA 70X90 CM 3 ROLLOS DE 20 UNIDADES COLORES BLANCO VERDE Y NEGRO	3 rollos de 20 unidades en colores blanco verde y negro	1	$ 42.000	19%	7.980	49.980	42.000	49.980
190	41121803	KIT DE VASOS PRECIPITADOS BEAKER EN PLASTICO (1000,500,250,100 Y 50 ML)	Unidad (kit 1000,500,250,100 y 50 ml)	1	$ 200.000	19%	38.000	238.000	200.000	238.000
191	41115603	KIT PARA TITULACIÓN DE ACIDEZ	Kit que comprende: bureta, vaso de precipitado, NaOH, Fenoltaleina	1	$ 260.000	19%	49.400	309.400	260.000	309.400
192	50303901	KIWI	Empaque por 500 gramos	1	$ 16.000	0%	0	16.000	16.000	16.000
193	50121612	LANGOSTINOS U12	Empaque al vacio por 1000 gramos	1	$ 210.000	5%	10.500	220.500	210.000	220.500
194	50131702	LECHE CONDENSADA	Empaque con taparosca por 600 gramos	1	$ 25.000	19%	4.750	29.750	25.000	29.750
195	50131704	LECHE EN POLVO	Empaque por 900 gramos	1	$ 39.000	19%	7.410	46.410	39.000	46.410
196	50131702	LECHE EVAPORADA EN LATA	Lata por 375 ml	1	$ 22.500	19%	4.275	26.775	22.500	26.775
197	50131702	LECHE LIQUIDA LARGA VIDA	Bolsa 1100 ml x 6 unidades	1	$ 41.000	0%	0	41.000	41.000	41.000
198	50404603	LECHUGA CRESPA	1 unidad empaque por unidad de lechuga	1	$ 6.500	0%	0	6.500	6.500	6.500
199	50181709	LEVADURA ACTIVA SECA X 500 G	Empaque por 500 gramos	1	$ 35.000	19%	6.650	41.650	35.000	41.650
200	50181709	LEVADURA ACTIVA SECA X 80 G	Empaque por 80 gramos	1	$ 16.800	19%	3.192	19.992	16.800	19.992
201	52141524	LICUADORA DE INMERSION VELOCIDAD VARIABLE	Unidad	1	$ 370.000	19%	70.300	440.300	370.000	440.300
202	50304205	LIMON TAHITI	Bolsa por 1000 gramos	1	$ 8.500	0%	0	8.500	8.500	8.500
203	52121602	LIMPION INDUSTRIAL ROLLO HOJA SENCILLA PRECORT NATURAL 400 MT 22,3 X 33 CM	Rollo por 400 metros	1	$ 74.000	19%	14.060	88.060	74.000	88.060
204	24111511	MALLA ELÁSTICA PARA CARNE	Malla por 25 metros	1	$ 210.000	19%	39.900	249.900	210.000	249.900
205	52151633	MANGA PASTELERA REUTILIZABLE DE 14“ (35 CM)	Unidad	1	$ 95.600	19%	18.164	113.764	95.600	113.764
206	52151633	MANGA PASTELERA REUTILIZABLE FABRICADA EN POLIESTER DE 35,5 CM DE LARGO	Unidad	1	$ 95.600	19%	18.164	113.764	95.600	113.764
207	52151633	MANGAS DESECHABLES PARA PASTELERIA DE 30,4 CM	Caja X 100 unidades	1	$ 132.000	19%	25.080	157.080	132.000	157.080
208	52151633	MANGAS DESECHABLES PARA PASTELERIA DE 45,7 CM	Caja X 100 unidades	1	$ 135.000	19%	25.650	160.650	135.000	160.650

209	50304524	MANGO VARIEDAD TOMMY ATKINS	Bolsa de polipropileno por 1000 gramos	1	$ 9.900	0%	0	9.900	9.900	9.900
210	50425301	MANI TOSTADO SIN SAL	Empaque por 1000 gramos	1	$ 45.000	0%	0	45.000	45.000	45.000
211	50131701	MANTEQUILLA 100% CONTENIDO GRASO LACTEO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 48.000	19%	9.120	57.120	48.000	57.120
212	50301535	MANZANA ROJA GRANNY	Empaque por 1000 gramos	1	$ 15.000	0%	0	15.000	15.000	15.000
213	50301535	MANZANA VERDE GRANNY SMITH	Bolsa por 1000 gramos	1	$ 15.000	0%	0	15.000	15.000	15.000
214	50305201	MARACUYA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 10.240	0%	0	10.240	10.240	10.240
215	50151514	MARGARINA ESPECIAL H- COLOR BLANCO, OLOR NEUTRO E INSABORO	Caja por 15 kilogramos	1	$ 195.000	19%	37.050	232.050	195.000	232.050
216	50151514	MARGARINA INDUSTRIAL	Empaque por 1000 gramos	1	$ 42.000	19%	7.980	49.980	42.000	49.980
217	50151514	MARGARINA INDUSTRIAL PARA HOJALDRE POR 15 KG	Caja por 15 kilogramos	1	$ 180.000	19%	34.200	214.200	180.000	214.200
218	50151514	MARGARINA INDUSTRIAL PARA HOJALDRE POR 500 GRAMOS	Empaque por 500 gramos	1	$ 22.000	19%	4.180	26.180	22.000	26.180
219	50151514	MARGARINA INDUSTRIAL PARA REPOSTERIA	Caja por 15 kilogramos	1	$ 180.000	19%	34.200	214.200	180.000	214.200
220	50151514	MARGARINA MULTIPROPOSITO	Caja por 15 kilogramos	1	$ 180.000	19%	34.200	214.200	180.000	214.200
221	50403201	MAZORCA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 10.500	0%	0	10.500	10.500	10.500
222	50181709	MEJORADOR COMPLETO PARA TODO TIPO DE PAN	Empaque por 1000 gramos	1	$ 65.000	19%	12.350	77.350	65.000	77.350
223	50181709	MERENGUE EN POLVO ALTO VOLUMEN	Empaque por 2 kilogramos	1	$ 230.000	19%	43.700	273.700	230.000	273.700
224	50192401	MERMELADA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 39.700	19%	7.543	47.243	39.700	47.243
225	48102009	MESA DE PATAS PLEGABLES PARA BANQUETES 60 X 180 CM	Unidad	1	$ 364.000	19%	69.160	433.160	364.000	433.160
226	52141524	HORNO MICROONDAS SHINE CON DORADOR CON ESMALTE CERAMICO 23 LITROS	Unidad	1	$ 550.000	19%	104.500	654.500	550.000	654.500
227	50192403	MIEL DE ABEJAS	Botella por 500 mililitros	1	$ 47.000	19%	8.930	55.930	47.000	55.930
228	50192401	MIROIR GEL NEUTRO PARA DECORACION TIPO ESPEJO	Empaque por 5 kilogramos	1	$ 100.000	19%	19.000	119.000	100.000	119.000
229	52151907	MOLDE PARA PIE CON TAPA 10 CMS DE DIAMETRO X 2,5 CMS DE ALTO	Unidad	1	$ 30.000	19%	5.700	35.700	30.000	35.700
230	52151907	MOLDE PARA PIE CON TAPA 25 X 3,5 CM X UND	Unidad	1	$ 40.000	19%	7.600	47.600	40.000	47.600
231	48101802	MOLDE PARA QUESO	Unidad	1	$ 235.000	19%	44.650	279.650	235.000	279.650
232	52151907	MOLDE PONQUE CIRCULAR DE 1/2 LB ALUMINIO GRUESO	Unidad	1	$ 30.000	19%	5.700	35.700	30.000	35.700
233	52151907	MOLDE PONQUE REDONDO DE 1/4 LB ALUMINIO GRUESO	Unidad	1	$ 35.000	19%	6.650	41.650	35.000	41.650
234	52151633	MOLDE SILICONA PARA PASTEL ROLLO	Unidad	1	$ 35.000	19%	6.650	41.650	35.000	41.650
235	50302003	MORA	Bolsa por 1000 gramos	1	$ 12.100	0%	0	12.100	12.100	12.100
236	50305002	NARANJA NAVEL Y NAVELINA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 8.800	0%	0	8.800	8.800	8.800
237	50101716	NUEZ DE BRASIL POR 500 GR	Empaque plastico x 500 gr unidad	1	$ 59.100	0%	0	59.100	59.100	59.100
238	50101716	NUEZ DE BRASIL POR KILOGRAMO	Empaque plastico x 1000 gr unidad	1	$ 59.400	0%	0	59.400	59.400	59.400
239	50405704	PAPA SABANERA	Empaque x 2 kilogramos	1	$ 16.220	0%	0	16.220	16.220	16.220
240	48102108	PAPEL ALUMINIO	Rollo de 300 metros	1	$ 148.000	19%	28.120	176.120	148.000	176.120
241	50171831	PASTA DE AL 100 % DE TOMATE	Empaque plastico con taparosca por 1000 gramos	1	$ 62.000	19%	11.780	73.780	62.000	73.780
242	51171712	PECTINA RAPIDA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 175.000	19%	33.250	208.250	175.000	208.250
243	52151611	PEINE DECORADOR METALICO TRIANGULAR	Unidad	1	$ 18.700	19%	3.553	22.253	18.700	22.253
244	50305406	PERA COMICE	Empaque por 1000 gramos	1	$ 16.200	0%	0	16.200	16.200	16.200
245	52151631	PICADORA Y EMBUTIDORA MANUAL.	Unidad	1	$ 180.000	19%	34.200	214.200	180.000	214.200
246	50405612	PIMENTON	Empaque por 2 kilogramos	1	$ 18.000	0%	0	18.000	18.000	18.000
247	50171902	PIMIENTO ROJO EN POLVO - PAPRICA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 85.000	19%	16.150	101.150	85.000	101.150
248	41122413	PINZA PARA BURETA	Unidad	1	$ 200.000	19%	38.000	238.000	200.000	238.000
249	50365602	PIÑA EN ALMIBAR LATA	Lata por 565 gramos	1	$ 25.000	19%	4.750	29.750	25.000	29.750
250	50305602	PIÑA GOLDEN	Unidad por 1000 gramos	1	$ 8.815	0%	0	8.815	8.815	8.815
251	41104812	PIPETA DE 10 ML	Unidad	1	$ 79.400	19%	15.086	94.486	79.400	94.486
252	50181709	POLVO DE HORNEAR X 500 G	Empaque por 500 gramos	1	$ 30.000	19%	5.700	35.700	30.000	35.700

253	50181709	POLVO DE HORNEAR X 80 G	Empaque por 80 gramos	1	$ 10.500	19%	1.995	12.495	10.500	12.495
254	41121808	PROBETA PLASTICA DE 50 ML	Unidad	1	$ 79.400	19%	15.086	94.486	79.400	94.486
255	12352202	PROTEÍNA AISLADA DE SOYA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 42.000	19%	7.980	49.980	42.000	49.980
256	50131801	QUESO CAMPESINO TIPO CRIOLLO	Bloque por 1000 gramos	1	$ 40.000	0%	0	40.000	40.000	40.000
257	50131801	QUESO COSTEÑO	Bloque por 1000 gramos	1	$ 40.000	0%	0	40.000	40.000	40.000
258	50131701	QUESO CREMA	Envase plastico x 380 gramos unidad	1	$ 15.000	19%	2.850	17.850	15.000	17.850
259	50131801	QUESO DOBLE CREMA	Bloque por 2,5 Kilogramos	1	$ 125.000	0%	0	125.000	125.000	125.000
260	50131801	QUESO MOZZARELLA TAJADO	Empaque al vacio de queso tajado con separadores por 1000 gramos	1	$ 72.300	0%	0	72.300	72.300	72.300
261	50131801	QUESO PARMESANO MOLIDO	Empaque plastico resellable x 1000 gramos	1	$ 90.000	19%	17.100	107.100	90.000	107.100
262	50131801	QUESO RICOTTA	Envase plastico x 300 gramos	1	$ 42.000	19%	7.980	49.980	42.000	49.980
263	41155313	REFRACTÓMETRO.	Unidad	1	$ 250.000	19%	47.500	297.500	250.000	297.500
264	52151614	REJILLA PARA ENFRIAMIENTO 40 X 25 CM	Unidad	1	$ 79.400	19%	15.086	94.486	79.400	94.486
265	52151611	RODAJA METALICA EXPANDIBLE 5 CUCHILLAS LISAS + 5 CUCHILLAS RIZADAS	Unidad	1	$ 230.000	19%	43.700	273.700	230.000	273.700
266	52151611	RODAJA MULTIPLE 7 CUCHILLAS	Unidad	1	$ 520.000	19%	98.800	618.800	520.000	618.800
267	52151611	RODAJA RIZADA PEQUEÑA 2,5"	Unidad	1	$ 79.400	19%	15.086	94.486	79.400	94.486
268	52151621	RODILLO ARANDELAS PARA FONDANT	Unidad	1	$ 69.000	19%	13.110	82.110	69.000	82.110
269	52151601	RODILLO FONDANT 20" CON NIVELES	Unidad	1	$ 110.000	19%	20.900	130.900	110.000	130.900
270	52151601	RODILLO TEXTURIZADO DIVERSO PARA FONDAT	Unidad	1	$ 50.000	19%	9.500	59.500	50.000	59.500
271	47131501	ROLLOS TOALLAS PARA COCINA LAVABLES	Rollo por 88 paños de medida 42,2 x 27,6 cada paño color blanco rollo jumbo	1	$ 49.000	19%	9.310	58.310	49.000	58.310
272	48102100	ROLLOS VINIPEL X 300 MTRS	Rollo por 300 metros	1	$ 57.200	19%	10.868	68.068	57.200	68.068
273	12164501	SAL CURANTE – SAL NITRO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 28.700	19%	5.453	34.153	28.700	34.153
274	50171551	SAL MARINA	Bolsa por 800 gramos	1	$ 11.000	0%	0	11.000	11.000	11.000
275	50171551	SAL REFINADA	Bolsa por 500 gramos	1	$ 1.950	0%	0	1.950	1.950	1.950
276	50192113	SALMON AHUMADO EN FILETES	Empaque al vacio por 200 gramos	1	$ 195.000	0%	0	195.000	195.000	195.000
277	50161512	SALSA DE CARAMELO	Botella por 623 ml	1	$ 52.000	19%	9.880	61.880	52.000	61.880
278	50161511	SALSA DE CHOCOLATE	Botella plastica por 680 gramos	1	$ 63.400	19%	12.046	75.446	63.400	75.446
279	50171830	SALSA DE MOSTAZA	Empaque plastico con taparosca por 1000 gramos	1	$ 43.000	19%	8.170	51.170	43.000	51.170
280	50171830	SALSA DE TOMATE	Envase plastico por 1000 gramos	1	$ 22.500	19%	4.275	26.775	22.500	26.775
281	50101716	SEMILLA DE AMAPOLA X 1 KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 85.000	19%	16.150	101.150	85.000	101.150
282	52151621	SET DE MOLDEADORES PARA FONDAT METALICOS	Unidad	1	$ 210.000	19%	39.900	249.900	210.000	249.900
283	41122413	SOPORTE PARA BURETA	Unidad	1	$ 160.000	19%	30.400	190.400	160.000	190.400
284	52151606	TABLA PARA CORTAR O PICAR	Unidad	1	$ 95.000	19%	18.050	113.050	95.000	113.050
285	42131606	TAPABOCAS DESECHABLE	Caja x 50 unidades	1	$ 45.000	19%	8.550	53.550	45.000	53.550
286	52151633	TAPETE DE SILICONA PARA MACARONS 42 X 29,5 CM	Unidad	1	$ 55.000	19%	10.450	65.450	55.000	65.450
287	41112213	TERMÓMETRO DE PUNZÓN.	Unidad	1	$ 94.300	19%	17.917	112.217	94.300	112.217
288	41112213	TERMOMETRO LASER DIGITAL DE INFRARROJOS	Unidad	1	$ 120.000	19%	22.800	142.800	120.000	142.800
289	41112213	TERMOMETRO PARA CARAMELO	Unidad	1	$ 110.000	19%	20.900	130.900	110.000	130.900
290	27111533	TIJERA PARA COCINA	Unidad	1	$ 42.560	19%	8.086	50.646	42.560	50.646
291	52121602	TOALLA DE MANOS FLUJO CENTRAL PRECORTADA NATURAL HOJA DOBLE ROLLO X 100 M	Paca por 2 rollos de 100 metros	1	$ 92.000	19%	17.480	109.480	92.000	109.480
292	50112009	TOCINETA DE CERDO AHUMADA	Empaque al vacio por 400 gramos	1	$ 49.600	19%	9.424	59.024	49.600	59.024
293	50406507	TOMATE CHONTO	Empaque por 5 kilogramos	1	$ 27.420	0%	0	27.420	27.420	27.420
294	50111519	TRIPA ARTIFICIAL COREA PARA EMBUTIDOS CALIBRE 20	Tubo por 25 metros	1	$ 92.000	19%	17.480	109.480	92.000	109.480
295	50111519	TRIPA ARTIFICIAL COREA PARA EMBUTIDOS CALIBRE 26	Tubo por 25 metros	1	$ 92.000	19%	17.480	109.480	92.000	109.480
296	50111519	TRIPA ARTIFICIAL COREA PARA SALCHICHÓN	Tubo por 25 metros	1	$ 92.000	19%	17.480	109.480	92.000	109.480
297	50111519	TRIPA NATURAL DE CERDO PARA EMBUTIDOS	Madeja por 90 metros	1	$ 92.000	19%	17.480	109.480	92.000	109.480
298	50111519	TRIPA NATURAL DE CORDERO PARA EMBUTIDOS	Madeja por 90 metros	1	$ 92.000	19%	17.480	109.480	92.000	109.480

299	50171902	TRIPOLIFOSFATO DE SODIO PARA CÁRNICOS.	Empaque por 1000 gramos	1	$ 55.000	19%	10.450	65.450	55.000	65.450
300	52151611	UTENSILIOS PARA INMERSION Y BAÑO CHOCOLATE	Unidad	1	$ 90.000	19%	17.100	107.100	90.000	107.100
301	50303501	UVA PASA CALIFORNIANA ROJA SIN SEMILLA SIN AZUCAR AÑADIDO	Empaque por 1,13 kilogramos	1	$ 62.500	19%	11.875	74.375	62.500	74.375
302	50303501	UVAS PASAS	Empaque por 1000 gramos	1	$ 48.000	19%	9.120	57.120	48.000	57.120
303	50171707	VINAGRE BLANCO	Botella por 1000 mililitros	1	$ 8.800	19%	1.672	10.472	8.800	10.472

BOGOTA D.C., 21 DE ABRIL DE 2023
COTIZACION VALIDA POR 30 DIAS
TOTAL VALOR COTIZACION SOLICITADA **29.755.894**

COMERCIALIZADORA FRUTIVERDS SAS
JOSE HERNANDO SOLANO SORIANO
NIT 901,353,365-6

CUADRO COMPARATIVO DE VALORES UNITARIOS

OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DEL ÁREA DE AGROINDUSTRIA DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA POR MONTO AGOTABLE

ÍTEM	Nombre Comercial del Producto	Unidad de Medida	Cantidad	COTIZACION 1 PAPER BOX SP SAS				COTIZACION 2 FRUTIVERDS SAS				PROMEDIO			
				VALOR UNITARIO SIN IVA	VALOR IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO SIN IVA	VALOR IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO SIN IVA (PROMEDIO)	VALOR IVA (PROMEDIO)	VALOR UNITARIO CON IVA (PROMEDIO)	VALOR TOTAL CON IVA (PROMEDIO)
1	ACEITE DE OLIVA	Frasco por 1000 mililitros	1	$ 50.800	$ 9.652,00	$ 60.452	$ 60.452	$ 48.200	$ 9.158,00	$ 57.358	$ 57.358	$ 49.500	$ 9.405	$ 58.905	$ 58.905
2	ACEITE VEGETAL DE LA SEMILLA DE GIRASOL	Frasco por 3 litros	1	$ 58.000	$ 11.020,00	$ 69.020	$ 69.020	$ 56.650	$ 10.763,50	$ 67.414	$ 67.414	$ 57.325	$ 10.892	$ 68.217	$ 68.217
3	ACEITUNA EN CONSERVA	Conserva de aceituna en lata por 500 GRAMOS	1	$ 20.800	$ 3.952,00	$ 24.752	$ 24.752	$ 20.250	$ 3.847,50	$ 24.098	$ 24.098	$ 20.525	$ 3.900	$ 24.425	$ 24.425
4	ACETATO 12 CM X 10 METROS	Rollo por 10 metros	1	$ 23.000	$ 4.370,00	$ 27.370	$ 27.370	$ 23.400	$ 4.446,00	$ 27.846	$ 27.846	$ 23.200	$ 4.408	$ 27.608	$ 27.608
5	ACETATO 25 CM X 10 METROS	Rollo por 10 metros	1	$ 31.500	$ 5.985,00	$ 37.485	$ 37.485	$ 33.200	$ 6.308,00	$ 39.508	$ 39.508	$ 32.350	$ 6.147	$ 38.497	$ 38.497
6	ÁCIDO ASCÓRBICO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 78.000	$ 14.820,00	$ 92.820	$ 92.820	$ 76.800	$ 14.592,00	$ 91.392	$ 91.392	$ 77.400	$ 14.706	$ 92.106	$ 92.106
7	ÁCIDO CÍTRICO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 32.000	$ 6.080,00	$ 38.080	$ 38.080	$ 31.800	$ 6.042,00	$ 37.842	$ 37.842	$ 31.900	$ 6.061	$ 37.961	$ 37.961
8	ÁCIDO LÁCTICO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 45.000	$ 8.550,00	$ 53.550	$ 53.550	$ 45.000	$ 8.550,00	$ 53.550	$ 53.550	$ 45.000	$ 8.550	$ 53.550	$ 53.550
9	ACOPLE PARA BOQUILLA MEDIANO	Unidad	1	$ 17.000	$ 3.230,00	$ 20.230	$ 20.230	$ 16.900	$ 3.211,00	$ 20.111	$ 20.111	$ 16.950	$ 3.221	$ 20.171	$ 20.171
10	AERÓGRAFO PARA PASTELERÍA	Unidad	1	$ 204.000	$ 38.760,00	$ 242.760	$ 242.760	$ 201.500	$ 38.285,00	$ 239.785	$ 239.785	$ 202.750	$ 38.523	$ 241.273	$ 241.273
11	AGAR AGAR	Empaque por 1000 gramos	1	$ 290.000	$ 55.100,00	$ 345.100	$ 345.100	$ 284.000	$ 53.960,00	$ 337.960	$ 337.960	$ 287.000	$ 54.530	$ 341.530	$ 341.530
12	AGUA DESTILADA	Galón por 4 litros	1	$ 29.000	$ 5.510,00	$ 34.510	$ 34.510	$ 31.000	$ 5.890,00	$ 36.890	$ 36.890	$ 30.000	$ 5.700	$ 35.700	$ 35.700
13	AJO EN POLVO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 42.500	$ 8.075,00	$ 50.575	$ 50.575	$ 42.200	$ 8.018,00	$ 50.218	$ 50.218	$ 42.350	$ 8.047	$ 50.397	$ 50.397
14	AJONJOLÍ	Empaque por 500 gramos	1	$ 35.000	$ 6.650,00	$ 41.650	$ 41.650	$ 34.300	$ 6.517,00	$ 40.817	$ 40.817	$ 34.650	$ 6.584	$ 41.234	$ 41.234
15	ALISADOR ACRÍLICO CRISTAL 4 MM 23*7 CM	Unidad	1	$ 37.500	$ 7.125,00	$ 44.625	$ 44.625	$ 37.100	$ 7.049,00	$ 44.149	$ 44.149	$ 37.300	$ 7.087	$ 44.387	$ 44.387
16	ALISADOR DE FONDANT	Unidad	1	$ 43.500	$ 8.265,00	$ 51.765	$ 51.765	$ 44.100	$ 8.379,00	$ 52.479	$ 52.479	$ 43.800	$ 8.322	$ 52.122	$ 52.122
17	ALISADOR Y PEINE DECORADOR METÁLICO	Unidad	1	$ 33.000	$ 6.270,00	$ 39.270	$ 39.270	$ 33.800	$ 6.422,00	$ 40.222	$ 40.222	$ 33.400	$ 6.346	$ 39.746	$ 39.746
18	ALMENDRA CON CASCARA	Empaque por 500 gramos	1	$ 45.000	$ 8.550,00	$ 53.550	$ 53.550	$ 43.500	$ 8.265,00	$ 51.765	$ 51.765	$ 44.250	$ 8.408	$ 52.658	$ 52.658
19	ALMIDÓN DE YUCA SIN PROCESAR	Empaque por 1000 gramos	1	$ 34.500	$ 6.555,00	$ 41.055	$ 41.055	$ 33.850	$ 6.431,50	$ 40.282	$ 40.282	$ 34.175	$ 6.493	$ 40.668	$ 40.668
20	AMARETTO	Botella en Vidrio x 750 ml	1	$ 74.000	$ 14.060,00	$ 88.060	$ 88.060	$ 75.200	$ 14.288,00	$ 89.488	$ 89.488	$ 74.600	$ 14.174	$ 88.774	$ 88.774
21	AMARRES DE SILICONA PARA MANGAS PASTELERAS	empaque x 12 Unidades	1	$ 24.400	$ 4.636,00	$ 29.036	$ 29.036	$ 23.800	$ 4.522,00	$ 28.322	$ 28.322	$ 24.100	$ 4.579	$ 28.679	$ 28.679
22	ANTIMOHO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 53.800	$ 10.222,00	$ 64.022	$ 64.022	$ 51.600	$ 9.804,00	$ 61.404	$ 61.404	$ 52.700	$ 10.013	$ 62.713	$ 62.713
23	AREQUIPE DE REPOSTERÍA (MILHOJA)	Empaque por 5 kilogramos	1	$ 74.500	$ 14.155,00	$ 88.655	$ 88.655	$ 73.700	$ 14.003,00	$ 87.703	$ 87.703	$ 74.100	$ 14.079	$ 88.179	$ 88.179
24	ARO TAMIZADOR HARINA ACERO INOXIDABLE 22 CM	Unidad.	1	$ 53.000	$ 10.070,00	$ 63.070	$ 63.070	$ 52.500	$ 9.975,00	$ 62.475	$ 62.475	$ 52.750	$ 10.023	$ 62.773	$ 62.773
25	AZÚCAR MICROPULVERIZADA POR 12,5 KG	Empaque por 12,5 Kilogramos	1	$ 95.000	$ 18.050,00	$ 113.050	$ 113.050	$ 93.200	$ 17.708,00	$ 110.908	$ 110.908	$ 94.100	$ 17.879	$ 111.979	$ 111.979
26	AZÚCAR MICROPULVERIZADA POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 18.000	$ 3.420,00	$ 21.420	$ 21.420	$ 18.000	$ 3.420,00	$ 21.420	$ 21.420	$ 18.000	$ 3.420	$ 21.420	$ 21.420
27	AZÚCAR MORENA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 8.200	$ 1.558,00	$ 9.758	$ 9.758	$ 8.500	$ 1.615,00	$ 10.115	$ 10.115	$ 8.350	$ 1.587	$ 9.937	$ 9.937
28	AZÚCAR REFINADA BLANCA POR 10 KG	Bulto por 10 Kilogramos	1	$ 62.000	$ 11.780,00	$ 73.780	$ 73.780	$ 60.500	$ 11.495,00	$ 71.995	$ 71.995	$ 61.250	$ 11.638	$ 72.888	$ 72.888
29	AZÚCAR REFINADA BLANCA POR 50 KG	Bulto por 50 Kilogramos	1	$ 305.000	$ 57.950,00	$ 362.950	$ 362.950	$ 300.000	$ 57.000,00	$ 357.000	$ 357.000	$ 302.500	$ 57.475	$ 359.975	$ 359.975
30	AZÚCAR REFINADA BLANCA POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 8.200	$ 1.558,00	$ 9.758	$ 9.758	$ 8.000	$ 1.520,00	$ 9.520	$ 9.520	$ 8.100	$ 1.539	$ 9.639	$ 9.639
31	BARRITAS DE CHOCOLATE PARA HORNEAR	Caja por 2 kilogramos de barritas horneables	1	$ 75.000	$ 14.250,00	$ 89.250	$ 89.250	$ 76.300	$ 14.497,00	$ 90.797	$ 90.797	$ 75.650	$ 14.374	$ 90.024	$ 90.024
32	BÁSCULA DIGITAL HASTA 30 KG	Unidad	1	$ 204.000	$ 38.760,00	$ 242.760	$ 242.760	$ 210.000	$ 39.900,00	$ 249.900	$ 249.900	$ 207.000	$ 39.330	$ 246.330	$ 246.330
33	BATIDORA PARA PANADERÍA DE 4.7 LITROS	Unidad	1	$ 1.390.000	$ 264.100,00	$ 1.654.100	$ 1.654.100	$ 1.430.000	$ 271.700,00	$ 1.701.700	$ 1.701.700	$ 1.410.000	$ 267.900	$ 1.677.900	$ 1.677.900
34	BICARBONATO DE SODIO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 18.700	$ 3.553,00	$ 22.253	$ 22.253	$ 17.500	$ 3.325,00	$ 20.825	$ 20.825	$ 18.100	$ 3.439	$ 21.539	$ 21.539
35	BLONDA DE ICOPOR 17 CM	Paquete de 50 unidades	1	$ 23.000	$ 4.370,00	$ 27.370	$ 27.370	$ 22.500	$ 4.275,00	$ 26.775	$ 26.775	$ 22.750	$ 4.323	$ 27.073	$ 27.073
36	BLONDA DE ICOPOR 24.5 CM	Paquete de 50 unidades	1	$ 26.000	$ 4.940,00	$ 30.940	$ 30.940	$ 25.000	$ 4.750,00	$ 29.750	$ 29.750	$ 25.500	$ 4.845	$ 30.345	$ 30.345
37	BOCADILLO CONSERVA	Barra por 300 gramos	1	$ 7.500	$ 1.425,00	$ 8.925	$ 8.925	$ 7.700	$ 1.463,00	$ 9.163	$ 9.163	$ 7.600	$ 1.444	$ 9.044	$ 9.044
38	BOLSA CON CIERRE HERMÉTICO PAQUETE POR 100 UN 10"X13" (25.4CM X 35CM)	Paquete por 100 unidades	1	$ 22.000	$ 4.180,00	$ 26.180	$ 26.180	$ 21.100	$ 4.009,00	$ 25.109	$ 25.109	$ 21.550	$ 4.095	$ 25.645	$ 25.645
39	BOMBA SOPLADOR DE AZÚCAR 45 CM	Unidad	1	$ 91.000	$ 17.290,00	$ 108.290	$ 108.290	$ 88.000	$ 16.720,00	$ 104.720	$ 104.720	$ 89.500	$ 17.005	$ 106.505	$ 106.505
40	BOQUILLA 11	Unidad	1	$ 10.300	$ 1.957,00	$ 12.257	$ 12.257	$ 9.900	$ 1.881,00	$ 11.781	$ 11.781	$ 10.100	$ 1.919	$ 12.019	$ 12.019
41	BOQUILLA 230	Unidad	1	$ 18.500	$ 3.515,00	$ 22.015	$ 22.015	$ 18.000	$ 3.420,00	$ 21.420	$ 21.420	$ 18.250	$ 3.468	$ 21.718	$ 21.718
42	BOQUILLA 231	Unidad	1	$ 18.500	$ 3.515,00	$ 22.015	$ 22.015	$ 18.200	$ 3.458,00	$ 21.658	$ 21.658	$ 18.350	$ 3.487	$ 21.837	$ 21.837
43	BOQUILLA 829	Unidad	1	$ 11.300	$ 2.147,00	$ 13.447	$ 13.447	$ 12.000	$ 2.280,00	$ 14.280	$ 14.280	$ 11.650	$ 2.214	$ 13.864	$ 13.864
44	BOQUILLA 868	Unidad	1	$ 12.400	$ 2.356,00	$ 14.756	$ 14.756	$ 12.000	$ 2.280,00	$ 14.280	$ 14.280	$ 12.200	$ 2.318	$ 14.518	$ 14.518
45	BOQUILLA DISPENSADORA DE MASA	Unidad	1	$ 69.000	$ 13.110,00	$ 82.110	$ 82.110	$ 70.500	$ 13.395,00	$ 83.895	$ 83.895	$ 69.750	$ 13.253	$ 83.003	$ 83.003
46	BOTELLA DE VIDRIO CON TAPA TOPÓN 750 MILILITROS	Unidad	1	$ 15.000	$ 2.850,00	$ 17.850	$ 17.850	$ 12.500	$ 2.375,00	$ 14.875	$ 14.875	$ 13.750	$ 2.613	$ 16.363	$ 16.363
47	BRANDY	Botella en Vidrio x 750ml	1	$ 82.500	$ 15.675,00	$ 98.175	$ 98.175	$ 78.000	$ 14.820,00	$ 92.820	$ 92.820	$ 80.250	$ 15.248	$ 95.498	$ 95.498

48	BROCHA DE SILICONA PASTELERÍA	Unidad	1	$ 36.200	$ 6.878,00	$ 43.078	$ 43.078	$ 34.000	$ 6.460,00	$ 40.460	$ 40.460	$ 35.100	$ 6.669	$ 41.769	$ 41.769
49	BURETA DE VIDRIO GRADUADA CON LLAVE RECTA DE 25 MI	UNIDAD	1	$ 142.000	$ 26.980,00	$ 168.980	$ 168.980	$ 135.000	$ 25.650,00	$ 160.650	$ 160.650	$ 138.500	$ 26.315	$ 164.815	$ 164.815
50	CACHAZA	Botella por 750ml	1	$ 89.000	$ 16.910,00	$ 105.910	$ 105.910	$ 88.000	$ 16.720,00	$ 104.720	$ 104.720	$ 88.500	$ 16.815	$ 105.315	$ 105.315
51	CAFÉ TOSTADO EN GRANO VARIEDAD ESPECIAL – BOURBON	Paquete por 500 gramos	1	$ 170.000	$ 32.300,00	$ 202.300	$ 202.300	$ 167.000	$ 31.730,00	$ 198.730	$ 198.730	$ 168.500	$ 32.015	$ 200.515	$ 200.515
52	CAMARÓN TIGRE CRUDO SIN CABEZA U 31/35	Empaque por 1000 gramos	1	$ 84.600	$ 16.074,00	$ 100.674	$ 100.674	$ 83.200	$ 15.808,00	$ 99.008	$ 99.008	$ 83.900	$ 15.941	$ 99.841	$ 99.841
53	CANELA EN POLVO	Empaque por 500 gramos	1	$ 72.500	$ 13.775,00	$ 86.275	$ 86.275	$ 118.600	$ 22.534,00	$ 141.134	$ 141.134	$ 95.550	$ 18.155	$ 113.705	$ 113.705
54	CAPACILLO TULIPÁN MARRÓN X200	Paquete de 200 unidades	1	$ 147.000	$ 27.930,00	$ 174.930	$ 174.930	$ 150.000	$ 28.500,00	$ 178.500	$ 178.500	$ 148.500	$ 28.215	$ 176.715	$ 176.715
55	CARNE DE RES CORTE MURILLO MOLIDO	Empacado al vacío, presentación de 5	1	$ 153.800	$ 29.222,00	$ 183.022	$ 183.022	$ 145.000	$ 27.550,00	$ 172.550	$ 172.550	$ 149.400	$ 28.386	$ 177.786	$ 177.786
56	CARNE DE RES, CORTE LOMO	Empacado al vacío, presentación de 5	1	$ 335.000	$ 63.650,00	$ 398.650	$ 398.650	$ 350.000	$ 66.500,00	$ 416.500	$ 416.500	$ 342.500	$ 65.075	$ 407.575	$ 407.575
57	CARRAGENINA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 122.500	$ 23.275,00	$ 145.775	$ 145.775	$ 120.000	$ 22.800,00	$ 142.800	$ 142.800	$ 121.250	$ 23.038	$ 144.288	$ 144.288
58	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	Empaque por 2 kilogramos	1	$ 16.000	$ 3.040,00	$ 19.040	$ 19.040	$ 15.000	$ 2.850,00	$ 17.850	$ 17.850	$ 15.500	$ 2.945	$ 18.445	$ 18.445
59	CEBOLLA CABEZONA EN POLVO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 42.500	$ 8.075,00	$ 50.575	$ 50.575	$ 37.000	$ 7.030,00	$ 44.030	$ 44.030	$ 39.750	$ 7.553	$ 47.303	$ 47.303
60	CEBOLLA PUERRO DESHIDRATADA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 42.500	$ 8.075,00	$ 50.575	$ 50.575	$ 37.500	$ 7.125,00	$ 44.625	$ 44.625	$ 40.000	$ 7.600	$ 47.600	$ 47.600
61	CEPILLO LIMPIA BOQUILLAS	Unidad	1	$ 18.700	$ 3.553,00	$ 22.253	$ 22.253	$ 18.000	$ 3.420,00	$ 21.420	$ 21.420	$ 18.350	$ 3.487	$ 21.837	$ 21.837
62	CEPILLO LIMPIEZA DE COCINA	Unidad	1	$ 24.800	$ 4.712,00	$ 29.512	$ 29.512	$ 25.000	$ 4.750,00	$ 29.750	$ 29.750	$ 24.900	$ 4.731	$ 29.631	$ 29.631
63	CEREZAS MARRASQUINO	Frasco en Vidrio x 500 gramos	1	$ 29.800	$ 5.662,00	$ 35.462	$ 35.462	$ 28.000	$ 5.320,00	$ 33.320	$ 33.320	$ 28.900	$ 5.491	$ 34.391	$ 34.391
64	CERVEZA TIPO LAGER PILSNER	Botella por 330 mililitro	1	$ 8.400	$ 1.596,00	$ 9.996	$ 9.996	$ 7.500	$ 1.425,00	$ 8.925	$ 8.925	$ 7.950	$ 1.511	$ 9.461	$ 9.461
65	CHAMPIÑONES	Enteros x 1 kilogramo. Unidad	1	$ 33.000	$ 6.270,00	$ 39.270	$ 39.270	$ 29.800	$ 5.662,00	$ 35.462	$ 35.462	$ 31.400	$ 5.966	$ 37.366	$ 37.366
66	CHIPS SUCEDÁNEOS SABOR A CHOCOLATE BLANCO	Empaque por 500 gramos de chispas blancas	1	$ 46.500	$ 8.835,00	$ 55.335	$ 55.335	$ 50.000	$ 9.500,00	$ 59.500	$ 59.500	$ 48.250	$ 9.168	$ 57.418	$ 57.418
67	CHIPS SUCEDÁNEOS SABOR A CHOCOLATE SEMIAMARGO	Empaque por 500 gramos de chispas	1	$ 46.500	$ 8.835,00	$ 55.335	$ 55.335	$ 50.000	$ 9.500,00	$ 59.500	$ 59.500	$ 48.250	$ 9.168	$ 57.418	$ 57.418
68	CHOCOLATE BLANCO TIPO W2 EN FORMATO CALLETS	Bolsa por 2,5 Kilogramos	1	$ 194.200	$ 36.898,00	$ 231.098	$ 231.098	$ 190.000	$ 36.100,00	$ 226.100	$ 226.100	$ 192.100	$ 36.499	$ 228.599	$ 228.599
69	CHOCOLATE CON LECHE TIPO 823 EN FORMATO CALLETS	Bolsa por 2,5 Kilogramos	1	$ 194.200	$ 36.898,00	$ 231.098	$ 231.098	$ 190.000	$ 36.100,00	$ 226.100	$ 226.100	$ 192.100	$ 36.499	$ 228.599	$ 228.599
70	CHOCOLATE SEMIAMARGO TIPO 811 EN FORMATO CALLETS	Bolsa por 2,5 Kilogramos	1	$ 195.400	$ 37.126,00	$ 232.526	$ 232.526	$ 190.000	$ 36.100,00	$ 226.100	$ 226.100	$ 192.700	$ 36.613	$ 229.313	$ 229.313
71	CHOCOLATE AMARGO 52%	Empaque por 1000 gramos	1	$ 76.500	$ 14.535,00	$ 91.035	$ 91.035	$ 75.000	$ 14.250,00	$ 89.250	$ 89.250	$ 75.750	$ 14.393	$ 90.143	$ 90.143
72	CHOCOLATE AMARGO 70%	Empaque por 1000 gramos	1	$ 87.500	$ 16.625,00	$ 104.125	$ 104.125	$ 85.000	$ 16.150,00	$ 101.150	$ 101.150	$ 86.250	$ 16.388	$ 102.638	$ 102.638
73	CIRUELA PASA DESHUESADA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 52.400	$ 9.956,00	$ 62.356	$ 62.356	$ 55.500	$ 10.545,00	$ 66.045	$ 66.045	$ 53.950	$ 10.251	$ 64.201	$ 64.201
74	CLAVO DE OLOR EN POLVO X 30 GR	Empaque por 30 gramos	1	$ 6.900	$ 1.311,00	$ 8.211	$ 8.211	$ 6.200	$ 1.178,00	$ 7.378	$ 7.378	$ 6.550	$ 1.245	$ 7.795	$ 7.795
75	CLORO LIQUIDO INDUSTRIAL AL 12%	Galón de 3.8 litros	1	$ 32.500	$ 6.175,00	$ 38.675	$ 38.675	$ 35.000	$ 6.650,00	$ 41.650	$ 41.650	$ 33.750	$ 6.413	$ 40.163	$ 40.163
76	CLORURO DE CALCIO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 31.600	$ 6.004,00	$ 37.604	$ 37.604	$ 30.500	$ 5.795,00	$ 36.295	$ 36.295	$ 31.050	$ 5.900	$ 36.950	$ 36.950
77	CMC (CARBOXÍMETIL CELULOSA)	Empaque por 500 gramos	1	$ 49.800	$ 9.462,00	$ 59.262	$ 59.262	$ 67.000	$ 12.730,00	$ 79.730	$ 79.730	$ 58.400	$ 11.096	$ 69.496	$ 69.496
78	COBERTURA CHOCOLATE SUCEDÁNEO PARA MOLDEO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 39.900	$ 7.581,00	$ 47.481	$ 47.481	$ 37.000	$ 7.030,00	$ 44.030	$ 44.030	$ 38.450	$ 7.306	$ 45.756	$ 45.756
79	COBERTURA SABOR A CHOCOLATE BLANCO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 48.300	$ 9.177,00	$ 57.477	$ 57.477	$ 46.000	$ 8.740,00	$ 54.740	$ 54.740	$ 47.150	$ 8.959	$ 56.109	$ 56.109
80	COBERTURA SABOR A CHOCOLATE CON LECHE	Marqueta de 5 kilogramos	1	$ 278.500	$ 52.915,00	$ 331.415	$ 331.415	$ 290.000	$ 55.100,00	$ 345.100	$ 345.100	$ 284.250	$ 54.008	$ 338.258	$ 338.258
81	COBERTURA SABOR CHOCOLATE PARA BAÑO Y RECUBRIMIENTO EN LIQUIDO	Cubeta por 4 kilogramos	1	$ 242.400	$ 46.056,00	$ 288.456	$ 288.456	$ 250.000	$ 47.500,00	$ 297.500	$ 297.500	$ 246.200	$ 46.778	$ 292.978	$ 292.978
82	COCO RALLADO DESHIDRATADO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 38.800	$ 7.372,00	$ 46.172	$ 46.172	$ 35.500	$ 6.745,00	$ 42.245	$ 42.245	$ 37.150	$ 7.059	$ 44.209	$ 44.209
83	COCOA EN POLVO POR 230 GRAMOS	Empaque por 230 gramos	1	$ 13.400	$ 2.546,00	$ 15.946	$ 15.946	$ 14.000	$ 2.660,00	$ 16.660	$ 16.660	$ 13.700	$ 2.603	$ 16.303	$ 16.303
84	COCOA EN POLVO POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 39.600	$ 7.524,00	$ 47.124	$ 47.124	$ 42.500	$ 8.075,00	$ 50.575	$ 50.575	$ 41.050	$ 7.800	$ 48.850	$ 48.850
85	COLORANTE AERÓGRAFO DE ALIMENTOS	Botella 20 mililitros color seleccionado	1	$ 26.400	$ 5.016,00	$ 31.416	$ 31.416	$ 27.000	$ 5.130,00	$ 32.130	$ 32.130	$ 26.700	$ 5.073	$ 31.773	$ 31.773
86	COLORANTE EN GEL PARA ALIMENTOS	Botella 2 onzas color seleccionado	1	$ 42.800	$ 8.132,00	$ 50.932	$ 50.932	$ 59.300	$ 11.267,00	$ 70.567	$ 70.567	$ 51.050	$ 9.700	$ 60.750	$ 60.750
87	COLORANTE EN POLVO- COLOR DUST	Frasco 1,4 gramos color seleccionado	1	$ 33.400	$ 6.346,00	$ 39.746	$ 39.746	$ 40.000	$ 7.600,00	$ 47.600	$ 47.600	$ 36.700	$ 6.973	$ 43.673	$ 43.673
88	COLORANTE MANTECA DE CACAO O LIPOSOLUBLE X 60 GR	Botella 60 gramos color seleccionado	1	$ 41.200	$ 7.828,00	$ 49.028	$ 49.028	$ 40.000	$ 7.600,00	$ 47.600	$ 47.600	$ 40.600	$ 7.714	$ 48.314	$ 48.314
89	CONDIMENTO PARA BUTIFARRA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 49.800	$ 9.462,00	$ 59.262	$ 59.262	$ 50.000	$ 9.500,00	$ 59.500	$ 59.500	$ 49.900	$ 9.481	$ 59.381	$ 59.381
90	CONDIMENTO PARA CÁBANO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 49.800	$ 9.462,00	$ 59.262	$ 59.262	$ 51.100	$ 9.709,00	$ 60.809	$ 60.809	$ 50.450	$ 9.586	$ 60.036	$ 60.036
91	CONDIMENTO PARA CHORIZO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 49.800	$ 9.462,00	$ 59.262	$ 59.262	$ 51.100	$ 9.709,00	$ 60.809	$ 60.809	$ 50.450	$ 9.586	$ 60.036	$ 60.036
92	CONDIMENTO PARA GÉNOVA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 49.800	$ 9.462,00	$ 59.262	$ 59.262	$ 50.000	$ 9.500,00	$ 59.500	$ 59.500	$ 49.900	$ 9.481	$ 59.381	$ 59.381
93	CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 49.800	$ 9.462,00	$ 59.262	$ 59.262	$ 51.100	$ 9.709,00	$ 60.809	$ 60.809	$ 50.450	$ 9.586	$ 60.036	$ 60.036
94	CONDIMENTO PARA JAMÓN	Empaque por 1000 gramos	1	$ 49.800	$ 9.462,00	$ 59.262	$ 59.262	$ 51.100	$ 9.709,00	$ 60.809	$ 60.809	$ 50.450	$ 9.586	$ 60.036	$ 60.036
95	CONDIMENTO PARA LONGANIZA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 49.800	$ 9.462,00	$ 59.262	$ 59.262	$ 50.000	$ 9.500,00	$ 59.500	$ 59.500	$ 49.900	$ 9.481	$ 59.381	$ 59.381
96	CONDIMENTO SABOR SALCHICHÓN CERVECERO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 49.800	$ 9.462,00	$ 59.262	$ 59.262	$ 50.000	$ 9.500,00	$ 59.500	$ 59.500	$ 49.900	$ 9.481	$ 59.381	$ 59.381
97	CORTADOR DONUTS 6.5 X 8 CM	Unidad	1	$ 122.600	$ 23.294,00	$ 145.894	$ 145.894	$ 125.000	$ 23.750,00	$ 148.750	$ 148.750	$ 123.800	$ 23.522	$ 147.322	$ 147.322
98	CREMA DE LECHE	Empaque por 1000 mililitros	1	$ 24.000	$ 4.560,00	$ 28.560	$ 28.560	$ 22.500	$ 4.275,00	$ 26.775	$ 26.775	$ 23.250	$ 4.418	$ 27.668	$ 27.668
99	CREMA DE WHISKY	Botella por 750ml	1	$ 67.500	$ 12.825,00	$ 80.325	$ 80.325	$ 74.000	$ 14.060,00	$ 88.060	$ 88.060	$ 70.750	$ 13.443	$ 84.193	$ 84.193
100	CREMA PARA BATIR BASE	Tetrapack por 4 kilogramos	1	$ 86.400	$ 16.416,00	$ 102.816	$ 102.816	$ 85.000	$ 16.150,00	$ 101.150	$ 101.150	$ 85.700	$ 16.283	$ 101.983	$ 101.983
101	CREMA PARA BATIR SABOR NATA	Tetrapack por 4 kilogramos	1	$ 96.500	$ 18.335,00	$ 114.835	$ 114.835	$ 95.000	$ 18.050,00	$ 113.050	$ 113.050	$ 95.750	$ 18.193	$ 113.943	$ 113.943
102	CREMA PARA BATIR SABOR VAINILLA AMERICANA	Tetrapack por 4 kilogramos	1	$ 96.500	$ 18.335,00	$ 114.835	$ 114.835	$ 95.000	$ 18.050,00	$ 113.050	$ 113.050	$ 95.750	$ 18.193	$ 113.943	$ 113.943
103	CRÉMOR TÁRTARO.	Empaque por 1000 gramos	1	$ 57.500	$ 10.925,00	$ 68.425	$ 68.425	$ 52.800	$ 10.032,00	$ 62.832	$ 62.832	$ 55.150	$ 10.479	$ 65.629	$ 65.629
104	PERLAS DE CHOCOLATE CON RELLENO DE GALLETA	Bolsa por 800 gramos.	1	$ 48.300	$ 9.177,00	$ 57.477	$ 57.477	$ 50.200	$ 9.538,00	$ 59.738	$ 59.738	$ 49.250	$ 9.358	$ 58.608	$ 58.608
105	CUAJO ENZIMÁTICO	Envase por 1000 mililitros	1	$ 67.000	$ 12.730,00	$ 79.730	$ 79.730	$ 77.500	$ 14.725,00	$ 92.225	$ 92.225	$ 72.250	$ 13.728	$ 85.978	$ 85.978
106	CUCHILLO 10 PULGADAS	Unidad	1	$ 73.400	$ 13.946,00	$ 87.346	$ 87.346	$ 70.100	$ 13.319,00	$ 83.419	$ 83.419	$ 71.750	$ 13.633	$ 85.383	$ 85.383
107	CUCHILLO 3 PULGADAS	Unidad	1	$ 54.000	$ 10.260,00	$ 64.260	$ 64.260	$ 55.000	$ 10.450,00	$ 65.450	$ 65.450	$ 54.500	$ 10.355	$ 64.855	$ 64.855

108	CUCHILLO 5 PULGADAS	Unidad	1	$ 58.000	$ 11.020,00	$ 69.020	$ 69.020	$ 60.000	$ 11.400,00	$ 71.400	$ 71.400	$ 59.000	$ 11.210	$ 70.210	$ 70.210
109	CUCHILLO 8 PULGADAS	Unidad	1	$ 68.000	$ 12.920,00	$ 80.920	$ 80.920	$ 75.000	$ 14.250,00	$ 89.250	$ 89.250	$ 71.500	$ 13.585	$ 85.085	$ 85.085
110	CULTIVO LÁCTICO PARA KUMIS	Sobre	1	$ 31.200	$ 5.928,00	$ 37.128	$ 37.128	$ 33.400	$ 6.346,00	$ 39.746	$ 39.746	$ 32.300	$ 6.137	$ 38.437	$ 38.437
111	CULTIVO LÁCTICO PARA YOGURT	Sobre	1	$ 31.200	$ 5.928,00	$ 37.128	$ 37.128	$ 32.400	$ 6.156,00	$ 38.556	$ 38.556	$ 31.800	$ 6.042	$ 37.842	$ 37.842
112	DESINFECTANTE DE AMONIO CUATERNARIO	Galón de 4 litros	1	$ 184.500	$ 35.055,00	$ 219.555	$ 219.555	$ 178.000	$ 33.820,00	$ 211.820	$ 211.820	$ 181.250	$ 34.438	$ 215.688	$ 215.688
113	DESINFECTANTE PARA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	Galón de 4 litros	1	$ 56.800	$ 10.792,00	$ 67.592	$ 67.592	$ 53.000	$ 10.070,00	$ 63.070	$ 63.070	$ 54.900	$ 10.431	$ 65.331	$ 65.331
114	DETERGENTE DESENGRASANTE	Envase por Galón. 3,7 litros	1	$ 47.000	$ 8.930,00	$ 55.930	$ 55.930	$ 43.500	$ 8.265,00	$ 51.765	$ 51.765	$ 45.250	$ 8.598	$ 53.848	$ 53.848
115	DISPENSADOR TOALLA DE MANOS PRECORTADA FLUJO CENTRAL	Unidad	1	$ 134.900	$ 25.631,00	$ 160.531	$ 160.531	$ 145.000	$ 27.550,00	$ 172.550	$ 172.550	$ 139.950	$ 26.591	$ 166.541	$ 166.541
116	DULCE CON LECHE REPOSTERÍA (ROSCÓN)	Empaque por 5 kilogramos	1	$ 75.400	$ 14.326,00	$ 89.726	$ 89.726	$ 73.000	$ 13.870,00	$ 86.870	$ 86.870	$ 74.200	$ 14.098	$ 88.298	$ 88.298
117	DURAZNOS EN CONSERVA	Lata de 820 gramos.	1	$ 24.500	$ 4.655,00	$ 29.155	$ 29.155	$ 23.000	$ 4.370,00	$ 27.370	$ 27.370	$ 23.750	$ 4.513	$ 28.263	$ 28.263
118	EMPAQUE PARA PONQUÉS BURBUJA REDONDA 15 CM	Paquete de 20 unidades	1	$ 68.500	$ 13.015,00	$ 81.515	$ 81.515	$ 71.000	$ 13.490,00	$ 84.490	$ 84.490	$ 69.750	$ 13.253	$ 83.003	$ 83.003
119	EMPAQUE PARA PONQUÉS BURBUJA REDONDA 22 CM	Paquete de 20 unidades	1	$ 74.500	$ 14.155,00	$ 88.655	$ 88.655	$ 71.000	$ 13.490,00	$ 84.490	$ 84.490	$ 72.750	$ 13.823	$ 86.573	$ 86.573
120	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA ROSCA METAL 250 MILILITROS	Unidad	1	$ 4.200	$ 798,00	$ 4.998	$ 4.998	$ 3.500	$ 665,00	$ 4.165	$ 4.165	$ 3.850	$ 732	$ 4.582	$ 4.582
121	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA ROSCA METAL 500 MILILITROS	Unidad	1	$ 4.500	$ 855,00	$ 5.355	$ 5.355	$ 3.700	$ 703,00	$ 4.403	$ 4.403	$ 4.100	$ 779	$ 4.879	$ 4.879
122	ENVASE PLÁSTICO CON TAPA 1 LITRO	Unidad	1	$ 4.600	$ 874,00	$ 5.474	$ 5.474	$ 3.800	$ 722,00	$ 4.522	$ 4.522	$ 4.200	$ 798	$ 4.998	$ 4.998
123	ENVASE PLÁSTICO CON TAPA 2 LITROS	Unidad	1	$ 4.900	$ 931,00	$ 5.831	$ 5.831	$ 4.000	$ 760,00	$ 4.760	$ 4.760	$ 4.450	$ 846	$ 5.296	$ 5.296
124	LIMPIADORA A VAPOR TANQUE DE 1 LITRO	Unidad	1	$ 860.000	$ 163.400,00	$ 1.023.400	$ 1.023.400	$ 950.000	$ 180.500,00	$ 1.130.500	$ 1.130.500	$ 905.000	$ 171.950	$ 1.076.950	$ 1.076.950
125	ESENCIA DE CANELA	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1	$ 34.500	$ 6.555,00	$ 41.055	$ 41.055	$ 33.000	$ 6.270,00	$ 39.270	$ 39.270	$ 33.750	$ 6.413	$ 40.163	$ 40.163
126	ESENCIA DE COCO	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1	$ 34.500	$ 6.555,00	$ 41.055	$ 41.055	$ 33.000	$ 6.270,00	$ 39.270	$ 39.270	$ 33.750	$ 6.413	$ 40.163	$ 40.163
127	ESENCIA DE SABOR A HINOJO	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1	$ 34.500	$ 6.555,00	$ 41.055	$ 41.055	$ 33.500	$ 6.365,00	$ 39.865	$ 39.865	$ 34.000	$ 6.460	$ 40.460	$ 40.460
128	ESENCIA DE SABOR A MANTEQUILLA	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1	$ 34.500	$ 6.555,00	$ 41.055	$ 41.055	$ 33.000	$ 6.270,00	$ 39.270	$ 39.270	$ 33.750	$ 6.413	$ 40.163	$ 40.163
129	ESENCIA DE SABOR A NARANJA	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1	$ 34.500	$ 6.555,00	$ 41.055	$ 41.055	$ 33.000	$ 6.270,00	$ 39.270	$ 39.270	$ 33.750	$ 6.413	$ 40.163	$ 40.163
130	ESENCIA DE SABOR A PONQUÉ	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1	$ 34.500	$ 6.555,00	$ 41.055	$ 41.055	$ 33.000	$ 6.270,00	$ 39.270	$ 39.270	$ 33.750	$ 6.413	$ 40.163	$ 40.163
131	ESENCIA DE SABOR A VAINILLA CARAMELO	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1	$ 34.500	$ 6.555,00	$ 41.055	$ 41.055	$ 33.000	$ 6.270,00	$ 39.270	$ 39.270	$ 33.750	$ 6.413	$ 40.163	$ 40.163
132	ESENCIA SABOR A AREQUIPE	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1	$ 34.500	$ 6.555,00	$ 41.055	$ 41.055	$ 33.000	$ 6.270,00	$ 39.270	$ 39.270	$ 33.750	$ 6.413	$ 40.163	$ 40.163
133	ESENCIA SABOR A VINO	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1	$ 34.500	$ 6.555,00	$ 41.055	$ 41.055	$ 33.000	$ 6.270,00	$ 39.270	$ 39.270	$ 33.750	$ 6.413	$ 40.163	$ 40.163
134	ESENCIA SABOR VAINILLA	Frasco X500ml. Unidad	1	$ 34.500	$ 6.555,00	$ 41.055	$ 41.055	$ 33.000	$ 6.270,00	$ 39.270	$ 39.270	$ 33.750	$ 6.413	$ 40.163	$ 40.163
135	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS FRESA	Frasco 500ml	1	$ 34.500	$ 6.555,00	$ 41.055	$ 41.055	$ 33.000	$ 6.270,00	$ 39.270	$ 39.270	$ 33.750	$ 6.413	$ 40.163	$ 40.163
136	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS GUANÁBANA	Frasco 500ml	1	$ 34.500	$ 6.555,00	$ 41.055	$ 41.055	$ 33.000	$ 6.270,00	$ 39.270	$ 39.270	$ 33.750	$ 6.413	$ 40.163	$ 40.163
137	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS MELOCOTÓN	Frasco 500ml	1	$ 34.500	$ 6.555,00	$ 41.055	$ 41.055	$ 33.000	$ 6.270,00	$ 39.270	$ 39.270	$ 33.750	$ 6.413	$ 40.163	$ 40.163
138	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS MORA	Frasco 500 ml	1	$ 34.500	$ 6.555,00	$ 41.055	$ 41.055	$ 35.000	$ 6.650,00	$ 41.650	$ 41.650	$ 34.750	$ 6.603	$ 41.353	$ 41.353
139	ESPÁTULA CHOCOLATERÍA 29CM	Unidad	1	$ 62.000	$ 11.780,00	$ 73.780	$ 73.780	$ 60.000	$ 11.400,00	$ 71.400	$ 71.400	$ 61.000	$ 11.590	$ 72.590	$ 72.590
140	ESPÁTULA EN SILICONA PARA USO EN CHOCOLATERÍA Y PASTELERÍA	Unidad	1	$ 35.000	$ 6.650,00	$ 41.650	$ 41.650	$ 35.000	$ 6.650,00	$ 41.650	$ 41.650	$ 35.000	$ 6.650	$ 41.650	$ 41.650
141	ESPONJILLA ABRASIVA ROLLO VERDE INST 10 CM X 5 MT	Rollo de 5 metros	1	$ 62.000	$ 11.780,00	$ 73.780	$ 73.780	$ 59.500	$ 11.305,00	$ 70.805	$ 70.805	$ 60.750	$ 11.543	$ 72.293	$ 72.293
142	ETIQUETAS TÉRMICAS ADHESIVAS PARA IMPRESORA PORTÁTIL 80MM	2 Rollos por 200 etiquetas cada uno	1	$ 45.000	$ 8.550,00	$ 53.550	$ 53.550	$ 43.800	$ 8.322,00	$ 52.122	$ 52.122	$ 44.400	$ 8.436	$ 52.836	$ 52.836
143	EXTRUSORA DE FONDANT CON 20 PUNTAS	Unidad	1	$ 89.800	$ 17.062,00	$ 106.862	$ 106.862	$ 85.000	$ 16.150,00	$ 101.150	$ 101.150	$ 87.400	$ 16.606	$ 104.006	$ 104.006
144	FÉCULA DE MAÍZ POR 500 GR	Empaque por 500 gramos	1	$ 12.000	$ 2.280,00	$ 14.280	$ 14.280	$ 11.500	$ 2.185,00	$ 13.685	$ 13.685	$ 11.750	$ 2.233	$ 13.983	$ 13.983
145	FÉCULA DE MAÍZ POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 23.400	$ 4.446,00	$ 27.846	$ 27.846	$ 22.000	$ 4.180,00	$ 26.180	$ 26.180	$ 22.700	$ 4.313	$ 27.013	$ 27.013
146	FENOLFTALEÍNA GRADO ANALÍTICO AL 1%	Envase por 1000 mililitros	1	$ 247.000	$ 46.930,00	$ 293.930	$ 293.930	$ 260.000	$ 49.400,00	$ 309.400	$ 309.400	$ 253.500	$ 48.165	$ 301.665	$ 301.665
147	FILTRO EMBUDO DE SEPARACIÓN PARA LECHE	Unidad	1	$ 77.800	$ 14.782,00	$ 92.582	$ 92.582	$ 81.200	$ 15.428,00	$ 96.628	$ 96.628	$ 79.500	$ 15.105	$ 94.605	$ 94.605
148	FRESAS FRESCAS	Empaque por 1000 gramos	1	$ 19.500	$ 3.705,00	$ 23.205	$ 23.205	$ 15.000	$ 2.850,00	$ 17.850	$ 17.850	$ 17.250	$ 3.278	$ 20.528	$ 20.528
149	FRUTA CONFITADA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 27.500	$ 5.225,00	$ 32.725	$ 32.725	$ 33.000	$ 6.270,00	$ 39.270	$ 39.270	$ 30.250	$ 5.748	$ 35.998	$ 35.998
150	FRUTA CRISTALIZADA COLOR CLARO TRANSPARENTE	Empaque por 1000 gramos	1	$ 27.500	$ 5.225,00	$ 32.725	$ 32.725	$ 23.000	$ 4.370,00	$ 27.370	$ 27.370	$ 25.250	$ 4.798	$ 30.048	$ 30.048
151	GELATINA SIN SABOR	Bolsa plástica de 500 gramos	1	$ 67.000	$ 12.730,00	$ 79.730	$ 79.730	$ 65.000	$ 12.350,00	$ 77.350	$ 77.350	$ 66.000	$ 12.540	$ 78.540	$ 78.540
152	GELATINA SIN SABOR TIPO G	Empaque por 1000 gramos	1	$ 84.000	$ 15.960,00	$ 99.960	$ 99.960	$ 80.000	$ 15.200,00	$ 95.200	$ 95.200	$ 82.000	$ 15.580	$ 97.580	$ 97.580
153	GLASEADO DE CHOCOLATE PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 43.400	$ 8.246,00	$ 51.646	$ 51.646	$ 45.000	$ 8.550,00	$ 53.550	$ 53.550	$ 44.200	$ 8.398	$ 52.598	$ 52.598
154	GLASEADO DE FRESA PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1	$ 37.600	$ 7.144,00	$ 44.744	$ 44.744	$ 36.500	$ 6.935,00	$ 43.435	$ 43.435	$ 37.050	$ 7.040	$ 44.090	$ 44.090
155	GLASEADO DE FRUTOS AMARILLOS PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1	$ 37.600	$ 7.144,00	$ 44.744	$ 44.744	$ 36.500	$ 6.935,00	$ 43.435	$ 43.435	$ 37.050	$ 7.040	$ 44.090	$ 44.090
156	GLASEADO DE FRUTOS ROJOS PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1	$ 37.600	$ 7.144,00	$ 44.744	$ 44.744	$ 36.500	$ 6.935,00	$ 43.435	$ 43.435	$ 37.050	$ 7.040	$ 44.090	$ 44.090
157	GLASEADO DE MELOCOTÓN PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1	$ 37.600	$ 7.144,00	$ 44.744	$ 44.744	$ 36.500	$ 6.935,00	$ 43.435	$ 43.435	$ 37.050	$ 7.040	$ 44.090	$ 44.090
158	GLASEADO DE MORA PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1	$ 37.600	$ 7.144,00	$ 44.744	$ 44.744	$ 36.500	$ 6.935,00	$ 43.435	$ 43.435	$ 37.050	$ 7.040	$ 44.090	$ 44.090
159	GLASEADO DE MORA EN TROZOS PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1	$ 37.600	$ 7.144,00	$ 44.744	$ 44.744	$ 36.500	$ 6.935,00	$ 43.435	$ 43.435	$ 37.050	$ 7.040	$ 44.090	$ 44.090
160	GLASEADO NEUTRO PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1	$ 37.600	$ 7.144,00	$ 44.744	$ 44.744	$ 36.500	$ 6.935,00	$ 43.435	$ 43.435	$ 37.050	$ 7.040	$ 44.090	$ 44.090
161	GLICERINA DE GRADO ALIMENTARIO	Botella por 1200 gramos	1	$ 46.500	$ 8.835,00	$ 55.335	$ 55.335	$ 45.000	$ 8.550,00	$ 53.550	$ 53.550	$ 45.750	$ 8.693	$ 54.443	$ 54.443
162	GLUCOSA PARA PASTELERÍA POR 5 KG	Empaque por 5 kilogramos	1	$ 96.400	$ 18.316,00	$ 114.716	$ 114.716	$ 92.000	$ 17.480,00	$ 109.480	$ 109.480	$ 94.200	$ 17.898	$ 112.098	$ 112.098
163	GLUCOSA PARA PASTELERÍA POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 32.900	$ 6.251,00	$ 39.151	$ 39.151	$ 30.000	$ 5.700,00	$ 35.700	$ 35.700	$ 31.450	$ 5.976	$ 37.426	$ 37.426
164	GORRO O COFIA BLANCA DESECHABLE.	Paquete x 100 unidades.	1	$ 40.000	$ 7.600,00	$ 47.600	$ 47.600	$ 38.000	$ 7.220,00	$ 45.220	$ 45.220	$ 39.000	$ 7.410	$ 46.410	$ 46.410
165	GRAGEAS PEQUEÑAS DE COLORES 500 GRAMOS	Empaque por 500 gramos	1	$ 36.000	$ 6.840,00	$ 42.840	$ 42.840	$ 35.000	$ 6.650,00	$ 41.650	$ 41.650	$ 35.500	$ 6.745	$ 42.245	$ 42.245
166	GRAMERA O BALANZA DE ANÁLISIS HASTA 500 GRAMOS.	Unidad.	1	$ 325.000	$ 61.750,00	$ 386.750	$ 386.750	$ 318.000	$ 60.420,00	$ 378.420	$ 378.420	$ 321.500	$ 61.085	$ 382.585	$ 382.585
167	GUANTES DE NITRILO	Caja x 50 pares.	1	$ 58.000	$ 11.020,00	$ 69.020	$ 69.020	$ 55.000	$ 10.450,00	$ 65.450	$ 65.450	$ 56.500	$ 10.735	$ 67.235	$ 67.235

168	HARINA DE ALMENDRA SIN CASCARA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 58.000	$ 11.020,00	$ 69.020	$ 69.020	$ 54.000	$ 10.260,00	$ 64.260	$ 64.260	$ 56.000	$ 10.640	$ 66.640	$ 66.640
169	HARINA DE MAÍZ	Bolsa x 500 gramos	1	$ 5.400	$ 1.026,00	$ 6.426	$ 6.426	$ 5.000	$ 950,00	$ 5.950	$ 5.950	$ 5.200	$ 988	$ 6.188	$ 6.188
170	HARINA DE TRIGO PARA REPOSTERÍA "0000"	Bulto por 50 kilogramos	1	$ 235.000	$ 44.650,00	$ 279.650	$ 279.650	$ 250.000	$ 47.500,00	$ 297.500	$ 297.500	$ 242.500	$ 46.075	$ 288.575	$ 288.575
171	HARINA DE TRIGO POR BULTO	Bulto por 50 kilogramos	1	$ 220.000	$ 41.800,00	$ 261.800	$ 261.800	$ 231.000	$ 43.890,00	$ 274.890	$ 274.890	$ 225.500	$ 42.845	$ 268.345	$ 268.345
172	HARINA DE TRIGO POR KILOGRAMO	Empaque plástico x 1000 gr Unidad	1	$ 8.200	$ 1.558,00	$ 9.758	$ 9.758	$ 7.500	$ 1.425,00	$ 8.925	$ 8.925	$ 7.850	$ 1.492	$ 9.342	$ 9.342
173	HIDRÓXIDO DE SODIO AL 0.1 NORMAL	Envase por 1000 mililitros	1	$ 82.900	$ 15.751,00	$ 98.651	$ 98.651	$ 80.000	$ 15.200,00	$ 95.200	$ 95.200	$ 81.450	$ 15.476	$ 96.926	$ 96.926
174	HILO PARA AMARRE C10- CONO X 130 GRAMOS (650 MTS)	Cono por 650 metros	1	$ 52.800	$ 10.032,00	$ 62.832	$ 62.832	$ 50.000	$ 9.500,00	$ 59.500	$ 59.500	$ 51.400	$ 9.766	$ 61.166	$ 61.166
175	HOJAS DE ORO COMESTIBLE X 10 UNIDADES	Empaque por 10 unidades	1	$ 67.500	$ 12.825,00	$ 80.325	$ 80.325	$ 65.000	$ 12.350,00	$ 77.350	$ 77.350	$ 66.250	$ 12.588	$ 78.838	$ 78.838
176	HOJAS DE PLATA COMESTIBLE X 10 UNIDADES	Empaque por 10 unidades	1	$ 67.500	$ 12.825,00	$ 80.325	$ 80.325	$ 65.000	$ 12.350,00	$ 77.350	$ 77.350	$ 66.250	$ 12.588	$ 78.838	$ 78.838
177	HUEVO AA BANDEJAS X 30 UND	Huevos AA bandejas por 30 unidades	1	$ 34.800	$ 6.612,00	$ 41.412	$ 41.412	$ 31.000	$ 5.890,00	$ 36.890	$ 36.890	$ 32.900	$ 6.251	$ 39.151	$ 39.151
178	HUEVO AAA BANDEJAS X 30 UND	Huevos AAA bandejas por 30 unidades	1	$ 39.900	$ 7.581,00	$ 47.481	$ 47.481	$ 35.000	$ 6.650,00	$ 41.650	$ 41.650	$ 37.450	$ 7.116	$ 44.566	$ 44.566
179	HUMO LIQUIDO	Botella por 1000 mililitros	1	$ 63.800	$ 12.122,00	$ 75.922	$ 75.922	$ 59.800	$ 11.362,00	$ 71.162	$ 71.162	$ 61.800	$ 11.742	$ 73.542	$ 73.542
180	IMPRESORA TÉRMICA BLUETOOTH RECARGABLE DE 80MM	Unidad	1	$ 478.000	$ 90.820,00	$ 568.820	$ 568.820	$ 550.000	$ 104.500,00	$ 654.500	$ 654.500	$ 514.000	$ 97.660	$ 611.660	$ 611.660
181	ISOMALT GRANULAR PARA PASTELERÍA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 116.500	$ 22.135,00	$ 138.635	$ 138.635	$ 115.000	$ 21.850,00	$ 136.850	$ 136.850	$ 115.750	$ 21.993	$ 137.743	$ 137.743
182	JABÓN ANTIBACTERIAL PARA MANOS SIN OLOR	Envase por 1000 mililitros	1	$ 18.900	$ 3.591,00	$ 22.491	$ 22.491	$ 20.000	$ 3.800,00	$ 23.800	$ 23.800	$ 19.450	$ 3.696	$ 23.146	$ 23.146
183	JABÓN LIQUIDO INDUSTRIAL	Galón x 4 litros	1	$ 63.200	$ 12.008,00	$ 75.208	$ 75.208	$ 60.000	$ 11.400,00	$ 71.400	$ 71.400	$ 61.600	$ 11.704	$ 73.304	$ 73.304
184	JAMÓN TAJADO	Empaque por 900 gramos	1	$ 47.500	$ 9.025,00	$ 56.525	$ 56.525	$ 45.000	$ 8.550,00	$ 53.550	$ 53.550	$ 46.250	$ 8.788	$ 55.038	$ 55.038
185	JUEGO DE ACOPLADOR PARA DOS BOQUILLAS	Unidad	1	$ 42.500	$ 8.075,00	$ 50.575	$ 50.575	$ 41.000	$ 7.790,00	$ 48.790	$ 48.790	$ 41.750	$ 7.933	$ 49.683	$ 49.683
186	JUEGO DE BOQUILLAS X 55 PIEZAS	Unidad-Juego de boquillas x 55 pcs	1	$ 385.400	$ 73.226,00	$ 458.626	$ 458.626	$ 390.000	$ 74.100,00	$ 464.100	$ 464.100	$ 387.700	$ 73.663	$ 461.363	$ 461.363
187	KIT ACOPLE PARA BOQUILLA MEZCLADOR DE 3 COLORES	Unidad	1	$ 66.500	$ 12.635,00	$ 79.135	$ 79.135	$ 64.000	$ 12.160,00	$ 76.160	$ 76.160	$ 65.250	$ 12.398	$ 77.648	$ 77.648
188	KIT ASEO FULLER ESCOBA + RECOGEDOR + TRAPERO + RACK DE ALMACENAMIENTO	kit escoba + recogedor + trapero + rack de	1	$ 72.500	$ 13.775,00	$ 86.275	$ 86.275	$ 70.000	$ 13.300,00	$ 83.300	$ 83.300	$ 71.250	$ 13.538	$ 84.788	$ 84.788
189	KIT DE BOLSA BASURA 70X90CM 3 ROLLOS DE 20 UNIDADES COLORES BLANCO VERDE Y NEGRO	3 rollos de 20 unidades en colores blanco verde y	1	$ 39.500	$ 7.505,00	$ 47.005	$ 47.005	$ 42.000	$ 7.980,00	$ 49.980	$ 49.980	$ 40.750	$ 7.743	$ 48.493	$ 48.493
190	KIT DE VASOS PRECIPITADOS BEAKER EN PLÁSTICO (1000, 500, 250, 100 Y 50 ML)	Unidad (Kit 1000, 500, 250, 100 y 50 ml)	1	$ 189.000	$ 35.910,00	$ 224.910	$ 224.910	$ 200.000	$ 38.000,00	$ 238.000	$ 238.000	$ 194.500	$ 36.955	$ 231.455	$ 231.455
191	KIT PARA TITULACIÓN DE ACIDEZ	Kit que comprende: Bureta, Vaso de	1	$ 249.000	$ 47.310,00	$ 296.310	$ 296.310	$ 260.000	$ 49.400,00	$ 309.400	$ 309.400	$ 254.500	$ 48.355	$ 302.855	$ 302.855
192	KIWI	Empaque por 500 gramos	1	$ 18.000	$ 3.420,00	$ 21.420	$ 21.420	$ 16.000	$ 3.040,00	$ 19.040	$ 19.040	$ 17.000	$ 3.230	$ 20.230	$ 20.230
193	LANGOSTINOS U12	Empaque al Vacío por 1000 gramos	1	$ 199.000	$ 37.810,00	$ 236.810	$ 236.810	$ 210.000	$ 39.900,00	$ 249.900	$ 249.900	$ 204.500	$ 38.855	$ 243.355	$ 243.355
194	LECHE CONDENSADA	Empaque con taparosca por 600 gramos	1	$ 23.800	$ 4.522,00	$ 28.322	$ 28.322	$ 25.000	$ 4.750,00	$ 29.750	$ 29.750	$ 24.400	$ 4.636	$ 29.036	$ 29.036
195	LECHE EN POLVO	Empaque por 900 gramos	1	$ 41.500	$ 7.885,00	$ 49.385	$ 49.385	$ 39.000	$ 7.410,00	$ 46.410	$ 46.410	$ 40.250	$ 7.648	$ 47.898	$ 47.898
196	LECHE EVAPORADA EN LATA	Lata por 375ml	1	$ 23.800	$ 4.522,00	$ 28.322	$ 28.322	$ 22.500	$ 4.275,00	$ 26.775	$ 26.775	$ 23.150	$ 4.399	$ 27.549	$ 27.549
197	LECHE LÍQUIDA LARGA VIDA	Bolsa 1100ml X 6 unidades	1	$ 43.650	$ 8.293,50	$ 51.944	$ 51.944	$ 41.000	$ 7.790,00	$ 48.790	$ 48.790	$ 42.325	$ 8.042	$ 50.367	$ 50.367
198	LECHUGA CRESPA	1 unidad Empaque por unidad de lechuga	1	$ 5.800	$ 1.102,00	$ 6.902	$ 6.902	$ 6.500	$ 1.235,00	$ 7.735	$ 7.735	$ 6.150	$ 1.169	$ 7.319	$ 7.319
199	LEVADURA ACTIVA SECA X 500 G	Empaque por 500 gramos	1	$ 34.900	$ 6.631,00	$ 41.531	$ 41.531	$ 35.000	$ 6.650,00	$ 41.650	$ 41.650	$ 34.950	$ 6.641	$ 41.591	$ 41.591
200	LEVADURA ACTIVA SECA X 80 G	Empaque por 80 gramos	1	$ 11.500	$ 2.185,00	$ 13.685	$ 13.685	$ 16.800	$ 3.192,00	$ 19.992	$ 19.992	$ 14.150	$ 2.689	$ 16.839	$ 16.839
201	LICUADORA DE INMERSIÓN VELOCIDAD VARIABLE	Unidad	1	$ 354.000	$ 67.260,00	$ 421.260	$ 421.260	$ 370.000	$ 70.300,00	$ 440.300	$ 440.300	$ 362.000	$ 68.780	$ 430.780	$ 430.780
202	LIMÓN TAHITÍ	Bolsa por 1000 gramos	1	$ 10.500	$ 1.995,00	$ 12.495	$ 12.495	$ 8.500	$ 1.615,00	$ 10.115	$ 10.115	$ 9.500	$ 1.805	$ 11.305	$ 11.305
203	LIMPIÓN INDUSTRIAL ROLLO HOJA SENCILLA PRECORT NATURAL 400MT 22,3 X 33CM	Rollo por 400 metros	1	$ 77.900	$ 14.801,00	$ 92.701	$ 92.701	$ 74.000	$ 14.060,00	$ 88.060	$ 88.060	$ 75.950	$ 14.431	$ 90.381	$ 90.381
204	MALLA ELÁSTICA PARA CARNE	Malla por 25 metros	1	$ 198.000	$ 37.620,00	$ 235.620	$ 235.620	$ 210.000	$ 39.900,00	$ 249.900	$ 249.900	$ 204.000	$ 38.760	$ 242.760	$ 242.760
205	MANGA PASTELERA REUTILIZABLE DE 14" (35 CM)	Unidad	1	$ 92.500	$ 17.575,00	$ 110.075	$ 110.075	$ 95.600	$ 18.164,00	$ 113.764	$ 113.764	$ 94.050	$ 17.870	$ 111.920	$ 111.920
206	MANGA PASTELERA REUTILIZABLE FABRICADA EN POLIÉSTER DE 35.5CM DE LARGO	Unidad	1	$ 92.500	$ 17.575,00	$ 110.075	$ 110.075	$ 95.600	$ 18.164,00	$ 113.764	$ 113.764	$ 94.050	$ 17.870	$ 111.920	$ 111.920
207	MANGAS DESECHABLES PARA PASTELERÍA DE 30,4 CM	Caja x 100 Unidades	1	$ 129.000	$ 24.510,00	$ 153.510	$ 153.510	$ 132.000	$ 25.080,00	$ 157.080	$ 157.080	$ 130.500	$ 24.795	$ 155.295	$ 155.295
208	MANGAS DESECHABLES PARA PASTELERÍA DE 45,7 CM	Caja x 100 Unidades	1	$ 136.000	$ 25.840,00	$ 161.840	$ 161.840	$ 135.000	$ 25.650,00	$ 160.650	$ 160.650	$ 135.500	$ 25.745	$ 161.245	$ 161.245
209	MANGO VARIEDAD TOMMY ATKINS	Bolsa de polipropileno por 1000 gramos	1	$ 13.580	$ 2.580,20	$ 16.160	$ 16.160	$ 9.900	$ 1.881,00	$ 11.781	$ 11.781	$ 11.740	$ 2.231	$ 13.971	$ 13.971
210	MANÍ TOSTADO SIN SAL	Empaque por 1000 gramos	1	$ 42.500	$ 8.075,00	$ 50.575	$ 50.575	$ 45.000	$ 8.550,00	$ 53.550	$ 53.550	$ 43.750	$ 8.313	$ 52.063	$ 52.063
211	MANTEQUILLA 100% CONTENIDO GRASO LÁCTEO	Empaque x 1000 gramos	1	$ 52.500	$ 9.975,00	$ 62.475	$ 62.475	$ 48.000	$ 9.120,00	$ 57.120	$ 57.120	$ 50.250	$ 9.548	$ 59.798	$ 59.798
212	MANZANA ROJA GRANNY	Empaque por 1000 gramos	1	$ 17.630	$ 3.349,70	$ 20.980	$ 20.980	$ 15.000	$ 2.850,00	$ 17.850	$ 17.850	$ 16.315	$ 3.100	$ 19.415	$ 19.415
213	MANZANA VERDE GRANNY SMITH	Bolsa por 1000 gramos	1	$ 17.630	$ 3.349,70	$ 20.980	$ 20.980	$ 15.000	$ 2.850,00	$ 17.850	$ 17.850	$ 16.315	$ 3.100	$ 19.415	$ 19.415
214	MARACUYÁ	Empaque por 1000 gramos	1	$ 9.900	$ 1.881,00	$ 11.781	$ 11.781	$ 10.240	$ 1.945,60	$ 12.186	$ 12.186	$ 10.070	$ 1.913	$ 11.983	$ 11.983
215	MARGARINA ESPECIAL H - COLOR BLANCO, OLOR NEUTRO E INSABORO	Caja por 15 kilogramos	1	$ 189.500	$ 36.005,00	$ 225.505	$ 225.505	$ 195.000	$ 37.050,00	$ 232.050	$ 232.050	$ 192.250	$ 36.528	$ 228.778	$ 228.778
216	MARGARINA INDUSTRIAL	Empaque por 1000 gramos	1	$ 43.500	$ 8.265,00	$ 51.765	$ 51.765	$ 42.000	$ 7.980,00	$ 49.980	$ 49.980	$ 42.750	$ 8.123	$ 50.873	$ 50.873
217	MARGARINA INDUSTRIAL PARA HOJALDRE POR 15 KG	Caja por 15 kilogramos	1	$ 178.500	$ 33.915,00	$ 212.415	$ 212.415	$ 180.000	$ 34.200,00	$ 214.200	$ 214.200	$ 179.250	$ 34.058	$ 213.308	$ 213.308
218	MARGARINA INDUSTRIAL PARA HOJALDRE POR 500 GRAMOS	Empaque por 500 gramos	1	$ 23.500	$ 4.465,00	$ 27.965	$ 27.965	$ 22.000	$ 4.180,00	$ 26.180	$ 26.180	$ 22.750	$ 4.323	$ 27.073	$ 27.073
219	MARGARINA INDUSTRIAL PARA REPOSTERÍA	Caja por 15 kilogramos	1	$ 175.600	$ 33.364,00	$ 208.964	$ 208.964	$ 180.000	$ 34.200,00	$ 214.200	$ 214.200	$ 177.800	$ 33.782	$ 211.582	$ 211.582
220	MARGARINA MULTIPROPÓSITO	Caja por 15 kilogramos	1	$ 182.400	$ 34.656,00	$ 217.056	$ 217.056	$ 180.000	$ 34.200,00	$ 214.200	$ 214.200	$ 181.200	$ 34.428	$ 215.628	$ 215.628
221	MAZORCA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 13.200	$ 2.508,00	$ 15.708	$ 15.708	$ 10.500	$ 1.995,00	$ 12.495	$ 12.495	$ 11.850	$ 2.252	$ 14.102	$ 14.102
222	MEJORADOR COMPLETO PARA TODO TIPO DE PAN	Empaque por 1000 gramos	1	$ 68.500	$ 13.015,00	$ 81.515	$ 81.515	$ 65.000	$ 12.350,00	$ 77.350	$ 77.350	$ 66.750	$ 12.683	$ 79.433	$ 79.433
223	MERENGUE EN POLVO ALTO VOLUMEN	Empaque por 2 kilogramos	1	$ 159.400	$ 30.286,00	$ 189.686	$ 189.686	$ 155.000	$ 29.450,00	$ 184.450	$ 184.450	$ 157.200	$ 29.868	$ 187.068	$ 187.068
224	MERMELADA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 42.600	$ 8.094,00	$ 50.694	$ 50.694	$ 39.700	$ 7.543,00	$ 47.243	$ 47.243	$ 41.150	$ 7.819	$ 48.969	$ 48.969
225	MESA DE PATAS PLEGABLES PARA BANQUETES 60X180 CM	Unidad	1	$ 375.000	$ 71.250,00	$ 446.250	$ 446.250	$ 364.000	$ 69.160,00	$ 433.160	$ 433.160	$ 369.500	$ 70.205	$ 439.705	$ 439.705
226	HORNO MICROONDAS CON DORADOR CON ESMALTE CERÁMICO, 23 LITROS	Unidad	1	$ 502.300	$ 95.437,00	$ 597.737	$ 597.737	$ 550.000	$ 104.500,00	$ 654.500	$ 654.500	$ 526.150	$ 99.969	$ 626.119	$ 626.119
227	MIEL DE ABEJAS	Botellas por 500 mililitros	1	$ 49.500	$ 9.405,00	$ 58.905	$ 58.905	$ 47.000	$ 8.930,00	$ 55.930	$ 55.930	$ 48.250	$ 9.168	$ 57.418	$ 57.418

228	MIROIR GEL NEUTRO PARA DECORACIÓN TIPO ESPEJO	Empaque por 5 kilogramos	1	$ 105.300	$ 20.007,00	$ 125.307	$ 125.307	$ 100.000	$ 19.000,00	$ 119.000	$ 119.000	$ 102.650	$ 19.504	$ 122.154	$ 122.154
229	MOLDE PARA PIE CON TAPA 10 CMS DE DIÁMETRO X 2.5 CMS DE ALTO	Unidad	1	$ 27.600	$ 5.244,00	$ 32.844	$ 32.844	$ 30.000	$ 5.700,00	$ 35.700	$ 35.700	$ 28.800	$ 5.472	$ 34.272	$ 34.272
230	MOLDE PARA PIE CON TAPA 25 X 3.5 CM X UND	Unidad	1	$ 43.500	$ 8.265,00	$ 51.765	$ 51.765	$ 40.000	$ 7.600,00	$ 47.600	$ 47.600	$ 41.750	$ 7.933	$ 49.683	$ 49.683
231	MOLDE PARA QUESO	Unidad	1	$ 220.000	$ 41.800,00	$ 261.800	$ 261.800	$ 235.000	$ 44.650,00	$ 279.650	$ 279.650	$ 227.500	$ 43.225	$ 270.725	$ 270.725
232	MOLDE PONQUÉ CIRCULAR DE 1/2 LB ALUMINIO GRUESO	Unidad	1	$ 33.500	$ 6.365,00	$ 39.865	$ 39.865	$ 30.000	$ 5.700,00	$ 35.700	$ 35.700	$ 31.750	$ 6.033	$ 37.783	$ 37.783
233	MOLDE PONQUÉ REDONDO 1/4 LB ALUMINIO GRUESO	Unidad	1	$ 27.500	$ 5.225,00	$ 32.725	$ 32.725	$ 35.000	$ 6.650,00	$ 41.650	$ 41.650	$ 31.250	$ 5.938	$ 37.188	$ 37.188
234	MOLDE SILICONA PARA PASTEL ROLLO	Unidad	1	$ 37.500	$ 7.125,00	$ 44.625	$ 44.625	$ 35.000	$ 6.650,00	$ 41.650	$ 41.650	$ 36.250	$ 6.888	$ 43.138	$ 43.138
235	MORA	bolsa por 1000 gramos	1	$ 13.000	$ 2.470,00	$ 15.470	$ 15.470	$ 12.100	$ 2.299,00	$ 14.399	$ 14.399	$ 12.550	$ 2.385	$ 14.935	$ 14.935
236	NARANJAS NAVEL Y NAVELINA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 7.850	$ 1.491,50	$ 9.342	$ 9.342	$ 8.800	$ 1.672,00	$ 10.472	$ 10.472	$ 8.325	$ 1.582	$ 9.907	$ 9.907
237	NUEZ DE BRASIL POR 500 GR	Empaque plástico x 500 gr Unidad	1	$ 64.200	$ 12.198,00	$ 76.398	$ 76.398	$ 59.100	$ 11.229,00	$ 70.329	$ 70.329	$ 61.650	$ 11.714	$ 73.364	$ 73.364
238	NUEZ DE BRASIL POR KILOGRAMO	Empaque plástico x 1000 gr Unidad	1	$ 67.800	$ 12.882,00	$ 80.682	$ 80.682	$ 59.400	$ 11.286,00	$ 70.686	$ 70.686	$ 63.600	$ 12.084	$ 75.684	$ 75.684
239	PAPA SABANERA	Empaque X 2 kilogramos	1	$ 14.800	$ 2.812,00	$ 17.612	$ 17.612	$ 16.220	$ 3.081,80	$ 19.302	$ 19.302	$ 15.510	$ 2.947	$ 18.457	$ 18.457
240	PAPEL ALUMINIO	Rollo de 300 metros	1	$ 154.500	$ 29.355,00	$ 183.855	$ 183.855	$ 148.000	$ 28.120,00	$ 176.120	$ 176.120	$ 151.250	$ 28.738	$ 179.988	$ 179.988
241	PASTA DE AL 100 % DE TOMATE	Empaque plástico con tapaorosca por 1000	1	$ 61.200	$ 11.628,00	$ 72.828	$ 72.828	$ 62.000	$ 11.780,00	$ 73.780	$ 73.780	$ 61.600	$ 11.704	$ 73.304	$ 73.304
242	PECTINA RÁPIDA.	Empaque por 1000 gramos	1	$ 182.500	$ 34.675,00	$ 217.175	$ 217.175	$ 175.000	$ 33.250,00	$ 208.250	$ 208.250	$ 178.750	$ 33.963	$ 212.713	$ 212.713
243	PEINE DECORADOR METÁLICO TRIANGULAR	Unidad	1	$ 22.500	$ 4.275,00	$ 26.775	$ 26.775	$ 18.700	$ 3.553,00	$ 22.253	$ 22.253	$ 20.600	$ 3.914	$ 24.514	$ 24.514
244	PERA COMICE	Empaque por 1000 gramos	1	$ 17.880	$ 3.397,20	$ 21.277	$ 21.277	$ 16.200	$ 3.078,00	$ 19.278	$ 19.278	$ 17.040	$ 3.238	$ 20.278	$ 20.278
245	PICADORA Y EMBUTIDORA MANUAL	Unidad	1	$ 175.400	$ 33.326,00	$ 208.726	$ 208.726	$ 180.000	$ 34.200,00	$ 214.200	$ 214.200	$ 177.700	$ 33.763	$ 211.463	$ 211.463
246	PIMENTÓN	Empaque por 2 kilogramos	1	$ 21.000	$ 3.990,00	$ 24.990	$ 24.990	$ 18.000	$ 3.420,00	$ 21.420	$ 21.420	$ 19.500	$ 3.705	$ 23.205	$ 23.205
247	PIMIENTO ROJO EN POLVO – PAPRICA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 79.500	$ 15.105,00	$ 94.605	$ 94.605	$ 85.000	$ 16.150,00	$ 101.150	$ 101.150	$ 82.250	$ 15.628	$ 97.878	$ 97.878
248	PINZA PARA BURETA	UNIDAD	1	$ 198.000	$ 37.620,00	$ 235.620	$ 235.620	$ 200.000	$ 38.000,00	$ 238.000	$ 238.000	$ 199.000	$ 37.810	$ 236.810	$ 236.810
249	PIÑA EN ALMÍBAR LATA	Lata por 565 Gramos	1	$ 24.800	$ 4.712,00	$ 29.512	$ 29.512	$ 25.000	$ 4.750,00	$ 29.750	$ 29.750	$ 24.900	$ 4.731	$ 29.631	$ 29.631
250	PIÑA GOLDEN	Unidad por 1000 gramos	1	$ 9.730	$ 1.848,70	$ 11.579	$ 11.579	$ 8.815	$ 1.674,85	$ 10.490	$ 10.490	$ 9.273	$ 1.762	$ 11.034	$ 11.034
251	PIPETA DE 10 ML	UNIDAD	1	$ 31.400	$ 5.966,00	$ 37.366	$ 37.366	$ 79.400	$ 15.086,00	$ 94.486	$ 94.486	$ 55.400	$ 10.526	$ 65.926	$ 65.926
252	POLVO DE HORNEAR X 500 G	Empaque por 500 gramos	1	$ 31.500	$ 5.985,00	$ 37.485	$ 37.485	$ 30.000	$ 5.700,00	$ 35.700	$ 35.700	$ 30.750	$ 5.843	$ 36.593	$ 36.593
253	POLVO DE HORNEAR X 80 G	Empaque por 80 gramos	1	$ 11.800	$ 2.242,00	$ 14.042	$ 14.042	$ 10.500	$ 1.995,00	$ 12.495	$ 12.495	$ 11.150	$ 2.119	$ 13.269	$ 13.269
254	PROBETA PLÁSTICA DE 50 ML	UNIDAD	1	$ 64.000	$ 12.160,00	$ 76.160	$ 76.160	$ 79.400	$ 15.086,00	$ 94.486	$ 94.486	$ 71.700	$ 13.623	$ 85.323	$ 85.323
255	PROTEÍNA AISLADA DE SOYA	Empaque por 1000 gramos	1	$ 46.200	$ 8.778,00	$ 54.978	$ 54.978	$ 42.000	$ 7.980,00	$ 49.980	$ 49.980	$ 44.100	$ 8.379	$ 52.479	$ 52.479
256	QUESO CAMPESINO TIPO CRIOLLO	Bloque por 1000 gramos	1	$ 41.000	$ 7.790,00	$ 48.790	$ 48.790	$ 40.000	$ 7.600,00	$ 47.600	$ 47.600	$ 40.500	$ 7.695	$ 48.195	$ 48.195
257	QUESO COSTEÑO	Bloque por 1000 gramos	1	$ 41.000	$ 7.790,00	$ 48.790	$ 48.790	$ 40.000	$ 7.600,00	$ 47.600	$ 47.600	$ 40.500	$ 7.695	$ 48.195	$ 48.195
258	QUESO CREMA	Envase plástico X 380 gramos unidad	1	$ 13.500	$ 2.565,00	$ 16.065	$ 16.065	$ 15.000	$ 2.850,00	$ 17.850	$ 17.850	$ 14.250	$ 2.708	$ 16.958	$ 16.958
259	QUESO DOBLE CREMA	Bloque por 2.5 kilogramos	1	$ 117.600	$ 22.344,00	$ 139.944	$ 139.944	$ 125.000	$ 23.750,00	$ 148.750	$ 148.750	$ 121.300	$ 23.047	$ 144.347	$ 144.347
260	QUESO MOZZARELLA TAJADO	Empaque al vacío de queso tajado con	1	$ 68.500	$ 13.015,00	$ 81.515	$ 81.515	$ 72.300	$ 13.737,00	$ 86.037	$ 86.037	$ 70.400	$ 13.376	$ 83.776	$ 83.776
261	QUESO PARMESANO MOLIDO	Empaque plástico resellable x 1000 gramos	1	$ 94.500	$ 17.955,00	$ 112.455	$ 112.455	$ 90.000	$ 17.100,00	$ 107.100	$ 107.100	$ 92.250	$ 17.528	$ 109.778	$ 109.778
262	QUESO RICOTTA	Envase plástico X 300 Gramos	1	$ 47.500	$ 9.025,00	$ 56.525	$ 56.525	$ 42.000	$ 7.980,00	$ 49.980	$ 49.980	$ 44.750	$ 8.503	$ 53.253	$ 53.253
263	REFRACTÓMETRO.	Unidad.	1	$ 243.000	$ 46.170,00	$ 289.170	$ 289.170	$ 250.000	$ 47.500,00	$ 297.500	$ 297.500	$ 246.500	$ 46.835	$ 293.335	$ 293.335
264	REJILLA PARA ENFRIAMIENTO 40 X 25 CM	Unidad	1	$ 36.500	$ 6.935,00	$ 43.435	$ 43.435	$ 79.400	$ 15.086,00	$ 94.486	$ 94.486	$ 57.950	$ 11.011	$ 68.961	$ 68.961
265	RODAJA METÁLICA EXPANDIBLE 5 CUCHILLAS LISAS + 5 CUCHILLAS RIZADAS	Unidad	1	$ 220.000	$ 41.800,00	$ 261.800	$ 261.800	$ 230.000	$ 43.700,00	$ 273.700	$ 273.700	$ 225.000	$ 42.750	$ 267.750	$ 267.750
266	RODAJA MÚLTIPLE 7 CUCHILLAS	Unidad	1	$ 502.000	$ 95.380,00	$ 597.380	$ 597.380	$ 520.000	$ 98.800,00	$ 618.800	$ 618.800	$ 511.000	$ 97.090	$ 608.090	$ 608.090
267	RODAJA RIZADA PEQUEÑA 2.5"	Unidad	1	$ 84.800	$ 16.112,00	$ 100.912	$ 100.912	$ 79.400	$ 15.086,00	$ 94.486	$ 94.486	$ 82.100	$ 15.599	$ 97.699	$ 97.699
268	RODILLO ARANDELAS PARA FONDANT	Unidad	1	$ 56.200	$ 10.678,00	$ 66.878	$ 66.878	$ 69.000	$ 13.110,00	$ 82.110	$ 82.110	$ 62.600	$ 11.894	$ 74.494	$ 74.494
269	RODILLO FONDANT 20" CON NIVELES	Unidad	1	$ 114.300	$ 21.717,00	$ 136.017	$ 136.017	$ 110.000	$ 20.900,00	$ 130.900	$ 130.900	$ 112.150	$ 21.309	$ 133.459	$ 133.459
270	RODILLO TEXTURIZADO DIVERSO PARA FONDANT	Unidad	1	$ 47.500	$ 9.025,00	$ 56.525	$ 56.525	$ 50.000	$ 9.500,00	$ 59.500	$ 59.500	$ 48.750	$ 9.263	$ 58.013	$ 58.013
271	ROLLOS TOALLAS PARA COCINA LAVABLES	Rollo por 88 paños de medida 42.2X27.6 cada	1	$ 53.600	$ 10.184,00	$ 63.784	$ 63.784	$ 49.000	$ 9.310,00	$ 58.310	$ 58.310	$ 51.300	$ 9.747	$ 61.047	$ 61.047
272	ROLLOS VINIPEL X 300 MTRS	Rollo por 300 metros	1	$ 55.800	$ 10.602,00	$ 66.402	$ 66.402	$ 57.200	$ 10.868,00	$ 68.068	$ 68.068	$ 56.500	$ 10.735	$ 67.235	$ 67.235
273	SAL CURANTE – SAL NITRO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 34.300	$ 6.517,00	$ 40.817	$ 40.817	$ 28.700	$ 5.453,00	$ 34.153	$ 34.153	$ 31.500	$ 5.985	$ 37.485	$ 37.485
274	SAL MARINA	Bolsa por 800 gramos	1	$ 12.300	$ 2.337,00	$ 14.637	$ 14.637	$ 11.000	$ 2.090,00	$ 13.090	$ 13.090	$ 11.650	$ 2.214	$ 13.864	$ 13.864
275	SAL REFINADA	Bolsa por 500 gramos	1	$ 2.130	$ 404,70	$ 2.535	$ 2.535	$ 1.950	$ 370,50	$ 2.321	$ 2.321	$ 2.040	$ 388	$ 2.428	$ 2.428
276	SALMON AHUMADO EN FILETES	empacado al vacio, por 200 gramos	1	$ 185.000	$ 35.150,00	$ 220.150	$ 220.150	$ 195.000	$ 37.050,00	$ 232.050	$ 232.050	$ 190.000	$ 36.100	$ 226.100	$ 226.100
277	SALSA DE CARAMELO	Botella por 623 ml	1	$ 56.200	$ 10.678,00	$ 66.878	$ 66.878	$ 52.000	$ 9.880,00	$ 61.880	$ 61.880	$ 54.100	$ 10.279	$ 64.379	$ 64.379
278	SALSA DE CHOCOLATE	Botella plástica por 680 gramos	1	$ 56.200	$ 10.678,00	$ 66.878	$ 66.878	$ 63.400	$ 12.046,00	$ 75.446	$ 75.446	$ 59.800	$ 11.362	$ 71.162	$ 71.162
279	SALSA DE MOSTAZA	Empaque plástico con tapaorosca por 1000	1	$ 37.500	$ 7.125,00	$ 44.625	$ 44.625	$ 43.000	$ 8.170,00	$ 51.170	$ 51.170	$ 40.250	$ 7.648	$ 47.898	$ 47.898
280	SALSA DE TOMATE	Envase plástico por 1000 gramos	1	$ 23.200	$ 4.408,00	$ 27.608	$ 27.608	$ 22.500	$ 4.275,00	$ 26.775	$ 26.775	$ 22.850	$ 4.342	$ 27.192	$ 27.192
281	SEMILLA DE AMAPOLA X 1 KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1	$ 98.000	$ 18.620,00	$ 116.620	$ 116.620	$ 85.000	$ 16.150,00	$ 101.150	$ 101.150	$ 91.500	$ 17.385	$ 108.885	$ 108.885
282	SET DE MOLDEADORES PARA FONDANT METÁLICOS	Unidad	1	$ 197.000	$ 37.430,00	$ 234.430	$ 234.430	$ 210.000	$ 39.900,00	$ 249.900	$ 249.900	$ 203.500	$ 38.665	$ 242.165	$ 242.165
283	SOPORTE PARA BURETA	UNIDAD	1	$ 145.000	$ 27.550,00	$ 172.550	$ 172.550	$ 160.000	$ 30.400,00	$ 190.400	$ 190.400	$ 152.500	$ 28.975	$ 181.475	$ 181.475
284	TABLA PARA CORTAR O PICAR	Unidad	1	$ 98.700	$ 18.753,00	$ 117.453	$ 117.453	$ 95.000	$ 18.050,00	$ 113.050	$ 113.050	$ 96.850	$ 18.402	$ 115.252	$ 115.252
285	TAPABOCAS DESECHABLE.	Caja x 50 unidades.	1	$ 45.000	$ 8.550,00	$ 53.550	$ 53.550	$ 45.000	$ 8.550,00	$ 53.550	$ 53.550	$ 45.000	$ 8.550	$ 53.550	$ 53.550
286	TAPETE DE SILICONA PARA MACARONS 42 X 29.5 CM	Unidad	1	$ 56.200	$ 10.678,00	$ 66.878	$ 66.878	$ 55.000	$ 10.450,00	$ 65.450	$ 65.450	$ 55.600	$ 10.564	$ 66.164	$ 66.164
287	TERMÓMETRO DE PUNZÓN	Unidad	1	$ 92.500	$ 17.575,00	$ 110.075	$ 110.075	$ 94.300	$ 17.917,00	$ 112.217	$ 112.217	$ 93.400	$ 17.746	$ 111.146	$ 111.146

288	TERMÓMETRO LÁSER DIGITAL DE INFRARROJOS	Unidad	1	$ 120.400	$ 22.876,00	$ 143.276	$ 143.276	$ 120.000	$ 22.800,00	$ 142.800	$ 142.800	$ 120.200	$ 22.838	$ 143.038	$ 143.038
289	TERMÓMETRO PARA CARAMELO	Unidad	1	$ 105.600	$ 20.064,00	$ 125.664	$ 125.664	$ 110.000	$ 20.900,00	$ 130.900	$ 130.900	$ 107.800	$ 20.482	$ 128.282	$ 128.282
290	TIJERA PARA COCINA	Unidad	1	$ 43.000	$ 8.170,00	$ 51.170	$ 51.170	$ 42.560	$ 8.086,40	$ 50.646	$ 50.646	$ 42.780	$ 8.128	$ 50.908	$ 50.908
291	TOALLA DE MANOS FLUJO CENTRAL PRECORTADAS NATURAL HOJA DOBLE ROLLO X 100 M	Paca por 2 Rollos de 100 metros	1	$ 95.000	$ 18.050,00	$ 113.050	$ 113.050	$ 92.000	$ 17.480,00	$ 109.480	$ 109.480	$ 93.500	$ 17.765	$ 111.265	$ 111.265
292	TOCINETA DE CERDO AHUMADA	Empaque al vacío por 400 gramos	1	$ 54.200	$ 10.298,00	$ 64.498	$ 64.498	$ 49.600	$ 9.424,00	$ 59.024	$ 59.024	$ 51.900	$ 9.861	$ 61.761	$ 61.761
293	TOMATE CHONTO	Empaque por 5 kilogramos	1	$ 32.500	$ 6.175,00	$ 38.675	$ 38.675	$ 27.420	$ 5.209,80	$ 32.630	$ 32.630	$ 29.960	$ 5.692	$ 35.652	$ 35.652
294	TRIPA ARTIFICIAL COREA PARA EMBUTIDOS CALIBRE 20	Tubo por 25 metros.	1	$ 96.500	$ 18.335,00	$ 114.835	$ 114.835	$ 92.000	$ 17.480,00	$ 109.480	$ 109.480	$ 94.250	$ 17.908	$ 112.158	$ 112.158
295	TRIPA ARTIFICIAL COREA PARA EMBUTIDOS CALIBRE 26	Tubo por 25 metros.	1	$ 98.000	$ 18.620,00	$ 116.620	$ 116.620	$ 92.000	$ 17.480,00	$ 109.480	$ 109.480	$ 95.000	$ 18.050	$ 113.050	$ 113.050
296	TRIPA ARTIFICIAL COREA PARA SALCHICHÓN	Correa por 25 metros	1	$ 96.500	$ 18.335,00	$ 114.835	$ 114.835	$ 92.000	$ 17.480,00	$ 109.480	$ 109.480	$ 94.250	$ 17.908	$ 112.158	$ 112.158
297	TRIPA NATURAL DE CERDO PARA EMBUTIDOS	Madeja por 90 metros	1	$ 98.700	$ 18.753,00	$ 117.453	$ 117.453	$ 92.000	$ 17.480,00	$ 109.480	$ 109.480	$ 95.350	$ 18.117	$ 113.467	$ 113.467
298	TRIPA NATURAL DE CORDERO PARA EMBUTIDOS	Madeja por 90 metros	1	$ 96.500	$ 18.335,00	$ 114.835	$ 114.835	$ 92.000	$ 17.480,00	$ 109.480	$ 109.480	$ 94.250	$ 17.908	$ 112.158	$ 112.158
299	TRIPOLIFOSFATO DE SODIO PARA CÁRNICOS	Empaque por 1000 gramos	1	$ 59.800	$ 11.362,00	$ 71.162	$ 71.162	$ 55.000	$ 10.450,00	$ 65.450	$ 65.450	$ 57.400	$ 10.906	$ 68.306	$ 68.306
300	UTENSILIOS PARA INMERSIÓN Y BAÑO EN CHOCOLATE	Unidad	1	$ 97.800	$ 18.582,00	$ 116.382	$ 116.382	$ 90.000	$ 17.100,00	$ 107.100	$ 107.100	$ 93.900	$ 17.841	$ 111.741	$ 111.741
301	UVA PASA CALIFORNIANA ROJA SIN SEMILLA SIN AZÚCAR AÑADIDO	Empaque por 1,13 kilogramos	1	$ 55.000	$ 10.450,00	$ 65.450	$ 65.450	$ 62.500	$ 11.875,00	$ 74.375	$ 74.375	$ 58.750	$ 11.163	$ 69.913	$ 69.913
302	UVAS PASAS	Empaque por 1000 gramos	1	$ 46.500	$ 8.835,00	$ 55.335	$ 55.335	$ 48.000	$ 9.120,00	$ 57.120	$ 57.120	$ 47.250	$ 8.978	$ 56.228	$ 56.228
303	VINAGRE BLANCO	Botella por 1000 mililitros.	1	$ 8.500	$ 1.615,00	$ 10.115	$ 10.115	$ 8.800	$ 1.672,00	$ 10.472	$ 10.472	$ 8.650	$ 1.644	$ 10.294	$ 10.294
																$ 29.984.689

TOTAL IVA INCLUIDO

29984688,83

Una vez revisados y verificados los elementos y cantidades solicitadas por el SENA se realizó el cuadro comparativo con los valores presentados por cada proponente, para el presente proceso se tomó el valor promedio unitario de cada ítem de las precotizaciones presentadas; por lo cual se estima un valor hasta **$29.984.689**

SON :

Elaboró: JAIRO RESTREPO
Cargo: INSTRUCTOR
Centro de Industrial y de Desarrollo Empresarial de SOACHA

Regional Cundinamarca
Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha

ANÁLISIS DE MERCADO

OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DEL ÁREA DE AGROINDUSTRIA DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA POR MONTO AGOTABLE.

En cumplimiento del artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, la entidad realizó durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el mercado teniendo en cuenta la demanda y la oferta del bien o servicio a adquirir, con el fin de estructurar el proceso contractual con datos reales del mercado y dentro de ellos estructurar el valor.

Así mismo, la Procuraduría General de la Nación, elaboró una Guía sobre cómo desarrollar la fase de planeación, y dentro de la cual hizo referencia a la elaboración del Estudio del Sector y del Estudio del mercado otorgando las siguientes directrices:

> El estudio de precios de mercado, que se lleva a cabo una vez elaborado el estudio técnico, permite establecer el presupuesto oficial de la contratación.
>
> Comprende la realización de un análisis de los diferentes precios de los bienes o servicios a contratar que se registran en el mercado, que pueden ser consultados a través de mecanismos como:
>
> a. Solicitud de cotizaciones.
>
> b. Consulta de bases de datos especializadas.
>
> c. Análisis de consumos y precios históricos. Asimismo, involucra el análisis de las variables consideradas para calcular el presupuesto oficial o precio del contrato.

PROCESO DE ESTUDIO MERCADO

De conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoco públicamente a través de la plataforma de Colombia Compra Eficiente SECOP II, a todos los interesados en participar como parte del estudio de mercado del proceso en mención.

El análisis de mercado se realizó, a través de la solicitud de cotizaciones, a proveedores del país en la página web:

Fecha Publicación	ENLACE
25 de Abril de 2023	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.24537731&isFromPublicArea=True&isModal=False

Estableciendo expresamente que ni la formulación de la solicitud ni la presentación de la cotización generan compromiso u obligación por parte del SENA, pues no corresponden a un procedimiento de selección.

Para estimar el presupuesto estimado de este proceso contractual y partiendo de la identificación de las especificaciones técnicas del objeto a contratar y del análisis comparativo de valores unitarios de precios las empresas que se mencionan a continuación, presentaron pre-cotización vía electrónico, allegadas por el equipo técnico. De igual manera se realizó estudio del sector donde se evidenció el análisis de la oferta y la demanda de bienes y servicios de éstas características en el mercado regional, permitiendo determinar los posibles proveedores de este sector.

Empresas que precotizaron	
COTIZACION No. 1	COMERCIALIZADORA FRUTIVERD
COTIZACION No. 2	PAPER BOX

El resultado del cuadro comparativo inicial dió como resultado el valor de: $ 29.984.689 (Se Adjunta cuadro comparativo), el presente proceso se realizara a monto agotable por la suma de $105.048.619

El estudio de mercado establece como valor estimado para soportar el presente proceso de Contratación (incluido IVA y demás gravámenes relacionados):

VEINTINUEVE MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y NUEVE PESOS M/CTE ($ 29.984.689) INCLUIDO IVA

CIENTO CINCO MILLONES CUARENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS DIECINUEVE PESOS M/CTE ($ 105.048.619) INCLUIDO IVA

Dado en Soacha, a los veintiseis (26) días del mes de abril de 2023.

Elaboro: Ana María Ramirez//Abogada Contratación

Adjunto:

1. Cotizaciones (2)
2. Cuadro comparativo de precios

Reporte Certificado de Disponibilidad Presupuestal Comprobante

Usuario Solicitante:	MHbguzman	BEYANIRES GUZMAN ARIAS
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-025-	CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA-CUNDINAMARCA
Fecha y Hora Sistema:	2023-04-25-12:54 p. m.	

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Ítems de afectación de gastos"

Numero:	8423	**Fecha Registro:**	2023-04-25	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	36-02-00-025-923210 CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA-CUNDINAMARCA						
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado		**Tipo:**	Gasto			**Uso Caja Menor**	Ninguno	
Valor Inicial:	105.048.619,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00		**Valor Actual.:**	105.048.619,00	**Saldo x Comprometer:**	105.048.619,00	**Vr. Bloqueado**	0,00	

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
Número:	8423	**Fecha Registro:**	2023-04-25	**Número:**		**Modalidad de contratación:**		**Tipo de contrato:**	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
923210 CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO DE SOACHA-CUNDINAMRCA	C-3602-1300-7-0-3602031-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - SERVICIO DE ORIENTACIÓN OCUPACIONAL, FORMACIÓN Y EMPRENDIMIENTO	Nación	10	CSF						
					Total:	50.000.000,00	0,00	50.000.000,00	50.000.000,00	0,00
923211 INTEGRACION CON LA MEDIA-CUND	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN	Nación	10	CSF	**FECHA OPERACION**	**VALOR INICIAL**	**VALOR OPERACION**	**VALOR ACTUAL**	**SALDO X COMPROMETER**	**VALOR BLOQUEADO**
					Total:	8.250.000,00	0,00	8.250.000,00	8.250.000,00	0,00
923238 CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA-CUNDINAMARCA - EMPRENDE RURAL	C-3602-1300-8-0-3602035-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO, FOMENTO DEL EMPRENDIMIENTO Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL A NIVEL NACIONAL	Nación	10	CSF	**FECHA OPERACION**	**VALOR INICIAL**	**VALOR OPERACION**	**VALOR ACTUAL**	**SALDO X COMPROMETER**	**VALOR BLOQUEADO**
					Total:	18.600.000,00	0,00	18.600.000,00	18.600.000,00	0,00
923245 CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA-CUNDINAMARCA - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACI	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	Nación	10	CSF	**FECHA OPERACION**	**VALOR INICIAL**	**VALOR OPERACION**	**VALOR ACTUAL**	**SALDO X COMPROMETER**	**VALOR BLOQUEADO**
					Total:	28.198.619,00	0,00	28.198.619,00	28.198.619,00	0,00

Objeto:	MATERIALES FORMACION. Contratar el suministro de materiales de formación del área de agroindustria del centro industrial y desarrollo empresarial de Soacha por monto agotable.

FIRMA RESPONSABLE: Wilson Triana Bolaños Coordinador Grupo Administrativo Mixto Regional Cundinamarca

PROYECTO: Beyanires Guzmàn Arias-Presupuesto Centro Industrial y de Desarrollo Emprearial Soacha

CERTIFICADO DE INEXISTENCIA CONTRATO VIGENTE

EL SUBDIRECTOR DEL CENTRO

CERTIFICA:

Que el Centro Industrial y Desarrollo Empresarial de Soacha, requiere iniciar un proceso para: **"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DEL ÁREA DE AGROINDUSTRIA DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA POR MONTO AGOTABLE".**

Que revisada la contratación del Centro, se evidencia que NO existe contrato vigente ni personal disponible, ni los elementos necesarios, para suplir dicha necesidad.

Que la expedición de la presente certificación no exime de cumplimiento y aplicación de las normas de contratación que rijan el proceso de contratación.

En constancia de lo anterior se firma en Soacha, a los veintisiete (27) días del mes de abril de 2023.

FREDY VELEZ NIÑO
Subdirector (E)
Centro Industrial y Desarrollo Empresarial

Revisó: Ing. Wilson Triana Bolaños //Coordinador Grupo Administrativo Mixto
Elaboró: Ana María Ramírez// Abogada Contratación

ANEXO 2. ANÁLISIS DEL SECTOR

1. OBJETO:

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DEL ÁREA DE AGROINDUSTRIA DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA POR MONTO AGOTABLE.

2. CLASIFICACIÓN UNSPSC

El objeto contractual se clasifica en el siguiente código del Clasificador de Bienes y Servicios:

Clasificación UNSPSC

			UNSPSC – Decreto 1082 de 2015				
ITEM	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	UNSPSC	DESCRIPCIÓN
1	E	50	15	15	13	50151513	Aceites vegetales o de planta comestibles
2	E	50	40	28	03	50402803	Acelga luculus
3	E	50	17	19	02	50171902	Condimento
4	E	50	10	17	16	50101716	Nueces y semillas enteras
5	E	50	12	16	12	50121612	Mariscos congelados
6	E	50	22	11	01	50221101	Grano de cereal
7	E	50	16	15	09	50161509	Azucares naturales o productos endulzantes
8	E	50	11	20	08	50112008	Cerdo, procesado sin aditivos
9	E	50	11	20	10	50112010	Pollo, procesado sin aditivos
10	E	50	11	20	04	50112004	Carne, procesada sin aditivos
11	E	50	40	22	01	50402201	Cebolla belstville ensalada

12	E	50	40	22	07	50402207	Cebolla santa claus
13	E	50	30	45	24	50304524	Mango tomy atkin
14	E	50	13	17	01	50131701	Productos de leche o mantequilla frescos
15	E	50	40	48	03	50404803	Champiñón
16	E	50	22	13	03	50221303	Almidón o harina comestible
17	E	50	40	56	12	50405612	Pimentón aji dulce
18	E	50	11	20	03	50112023	Carne especializada mixta, procesada con aditivos
19	E	50	13	16	12	50131612	Huevos en la cascara de gallina
20	E	50	12	15	37	50121537	Pescado congelado
21	E	50	40	46	03	50404603	Lechuga frisee
22	E	50	22	20	09	50112009	Cerdo, procesado con aditivos
23	E	50	40	65	07	50406507	Tomates delicioso
24	E	50	40	64	06	50406506	Tomates cereza
25	E	50	17	18	31	50171831	Salsas para cocinar
26	E	50	19	39	02	50192902	Pasta o fideos de repisa
27	E	50	10	17	16	50101716	Nueces y semillas enteras
28	E	50	30	15	35	50301535	Manzana granny smith

29	E	50	30	42	05	50304205	Lima limón tahitian
30	E	50	30	20	03	50302003	Mora
31	E	50	17	18	30	50171830	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados
32	E	50	11	15	15	50111515	Pollo, mínimamente procesado sin aditivos
33	E	50	18	17	09	50181709	Suministros para hornear
34	E	50	37	70	28	50377028	Rambután orgánico en lata o en frasco
35	E	50	42	68	49	50426849	Paprika seca
36	E	50	17	15	50	50171550	Especies o extractos
37	E	50	30	56	02	50305602	Piña dorada
38	E	50	13	18	01	50131801	Queso natural
39	E	50	17	15	51	50171551	Sal de mesa
40	E	50	40	72	01	50407201	Arracacha
41	E	50	17	17	07	50171707	Vinagres
42	E	47	13	15	01	47131501	Trapos
43	E	48	10	21	09	48102109	Papel plástico para envolver alimentos
44	E	50	40	63	29	50406329	50406329
45	E	50	40	32	01	50403201	Maíz aloha
46	E	50	30	52	01	50305201	Fruta maracuyá banana
47	E	50	40	45	05	50404505	Lenteja pardina española

48	E	53	13	16	27	53131627	Limpiador de manos
49	E	47	13	18	10	47131810	Productos para el lavaplatos
50	E	47	13	18	03	47131803	Desinfectantes para uso doméstico
51	E	50	19	24	04	50192404	Cristales de gelatina o mermelada
52	E	50	40	18	11	50401811	Frijoles bolita
53	E	50	17	15	50	50171550	Especies o extractos
54	E	50	36	16	01	50361601	Abaricoques ambercot en lata o en frasco
55	E	47	13	18	21	47131821	Compuestos desengrasantes
56	E	50	16	15	11	50161511	Chocolate o sustituto de chocolate
57	E	50	19	24	01	50192401	Mermeladas o preservativos de fruta
58	E	50	13	17	02	50131702	Productos de leche o mantequilla de estante
59	E	50	40	17	01	50401701	Aguacate ajax b - 7
60	E	50	30	67	01	50306701	Fresa chandler
61	E	50	40	51	03	50405103	Naranjilla
62	E	50	16	15	09	50161509	Azucares naturales o productos endulzantes
63	E	50	20	22	07	50202207	Cocteles de alcohol o bebidas mixtas

64	E	50	20	17	06	50201706	Café
65	E	50	20	22	02	50202201	Cerveza
66	E	50	20	22	06	50202206	Licor destilado
67	D	41	11	15	07	41111507	Básculas de mesa
68	D	41	11	15	09	41111509	Básculas de piso o de plataforma
69	E	52	15	17	02	52151702	Cuchillos para uso doméstico
70	E	50	20	23	01	50202301	Agua
71	E	50	20	22	03	50202203	Vino
72	C	24	12	18	07	24121807	Recipientes de plástico
73	E	52	15	16	31	52151631	Molino de alimentos para uso doméstico

3. ASPECTOS GENERALES

3.1 Necesidad de la Entidad

El Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, es un establecimiento público del orden nacional con personería jurídica, patrimonio propio e independiente y autonomía administrativa. Adscrito al Ministerio del Trabajo de Colombia, ofrece formación gratuita a millones de colombianos que se benefician con programas técnicos, tecnológicos y complementarios que, enfocados al desarrollo económico, tecnológico y social del país, entran a engrosar las actividades productivas de las empresas y de la industria, para obtener mejor competitividad y producción con los mercados globalizados.

La Institución está facultada por el Estado para la inversión en infraestructura necesaria para mejorar el desarrollo social y técnico de los trabajadores en las diferentes regiones, a través de formación profesional integral que logra incorporarse con las metas del Gobierno Nacional, mediante el cubrimiento de las necesidades específicas de recurso humano en las empresas, a través de la vinculación al mercado laboral bien sea como empleado o subempleado, con grandes oportunidades para el desarrollo empresarial, comunitario y tecnológico.

La Entidad funciona en permanente alianza entre Gobierno, Empresarios y trabajadores, con el firme propósito de lograr la competitividad de Colombia a través del incremento de la productividad en las empresas y regiones, sin dejar de lado la inclusión social en articulación con la política nacional: Más empleo y menos pobreza. Por tal razón, se generan continuamente programas y proyectos de responsabilidad social, empresarial, formación, innovación, internacionalización y transferencia de conocimientos y tecnologías. Es así que el SENA cumple

con su Misión y funciones a través de los Centros de Formación Profesional Integral, dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del emprendimiento, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos.

Ante lo expuesto, el Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, con cobertura de cinco municipios pertenecientes al departamento de Cundinamarca, bajo la Subdirección de Centro y el comité Primario de Centro presentan las premisas básicas de la definición de la oferta de Programas de Formación en los diferentes niveles, para dar respuesta a las necesidades del sector empresarial y permitir el desarrollo técnico de los trabajadores, así mismos aumenta las oportunidades de generación de ingresos y empleabilidad en actividades productivas de las zonas de atención.

El Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, implementa las acciones de formación, actividades de ciencia y tecnología para todos los programas de las áreas de alimentos y bebidas y procesamiento agroindustrial, que incluyen los grupos de **Formación Titulada** del cual hacen parte los programas de técnico en cocina, auxiliar de cocina, auxiliar en servicios de Bartender, operario en procesos de panadería, Técnico en mesa y bar. El grupo **SENA Emprende Rural SER** con las formaciones de Emprendedor en producción de derivados cárnicos, Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados de frutas y hortalizas, Emprendedor en elaboración de derivados lácteos. El grupo de formación **Articulación con la media,** con el programa Técnico en Agroindustria Alimentaria se creó con el fin de facilitar la integración de los programas de la Articulación con la Media Técnica con el programa de Tecnólogo de Procesamiento de Alimentos y va dirigido a Colegios Especializados en el área de Agroindustria y que cuenten con los ambientes de formación pertinentes para garantizar la calidad de la formación, según los lineamientos establecidos en la Resolución 03152 del 30 de octubre del 2009 También incluyendo el grupo de **Formación Complementaria Población Desplazada**, en la cual se desarrollan formaciones cortas para población en condición de desplazamiento claramente comprobada, brindando así el apoyo con los materiales para el desarrollo de la actividad formativa. Con la finalidad principal de ampliar habilidades para el trabajo del recurso humano de la industria y servicios del país e impulsar el desarrollo del sector rural encadenando la producción primaria a la transformación y la inclusión para la población en condiciones de desplazamiento y que presenta una alta vulnerabilidad.

Necesidad

- FORMACIÓN TITULADA

Por medio del proceso de compras de materiales se pretende mejorar las condiciones de la formación impartida a los programas de formación titulada que impacten la comunidad perteneciente al territorio donde se encuentra el Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, quienes fortalecerán sus procesos de formación con implementos y dotación adecuada en las formaciones mencionadas a continuación:

961520 Procesos de panadería, 635236 Panadería, 662121: Cocina, 635601: Barismo, 635402: Servicios de bartender, 635301 Servicio de restaurante y bar, 936186 Elaboración de productos de confitería, 936161 Agroindustria alimentaria, 635201: Pastelería, 936107 chocolatería.

- PROGRAMA SER

El Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, desarrolla de la mano con las acciones de formación, actividades de ciencia y tecnología para todos los programas de formación tecnológica, técnica y complementaria con el fin de garantizar una formación integral, es por esto que cuenta con ambientes de formación para el programa SENA Emprende Rural - SER. Donde se desarrollan todos los proyectos formativos y se lleva a cabo el proceso de formación profesional integral.

El Programa SENA Emprende Rural - SER se encuentra alineado con las premisas del Gobierno en lo concerniente a la dinamización del emprendimiento, el fortalecimiento y la reducción del

desempleo del sector rural; enfocando sus esfuerzos en disminuir la migración de las personas del campo a la ciudad, fortalecer el relevo generacional, el autoconsumo y la generación de negocios rurales, propiciando la inclusión social y económica de personas y comunidades rurales vulnerables de la “Colombia Profunda”, a partir de la formación para el emprendimiento y la empleabilidad.

Considerando las directrices del Plan de Acción 2023, el Programa SER debe contar con una oferta formativa diferenciada que potencialice el surgimiento de nuevas iniciativas productivas rurales, por esto, el Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha de la Regional Cundinamarca, requiere Contratar la adquisición de materiales de formación para cinco cursos en los siguientes programas: Emprendedor en producción de derivados cárnicos, emprendimiento en producción de leches fermentadas y emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas, los cuales se desarrollaran a partir de esta oferta en los Municipios de Soacha, Granada, Tena, San Antonio y Sibaté.

Adicionalmente, el Centro Industrial y desarrollo Empresarial de Soacha, de acuerdo con los rubros presupuestales determinó un presupuesto para materiales de formación del área de agroindustria en las formaciones emprendedor en producción de derivados cárnicos, emprendimiento en producción de leches fermentadas y emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas es de dieciocho millones seiscientos mil pesos m/cte. ($18.000.000 m/cte.)

- PROGRAMA DESPLAZADOS – COMPLEMENTARIA

El Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, desarrolla de la mano con las acciones de formación, actividades de ciencia y tecnología para todos los programas de formación técnica y tecnológica, con el fin de garantizar una formación integral, es por esto que cuenta con ambientes de formación de Agroindustria programa desplazados, donde se desarrollan todos los proyectos formativo y la producción de centro, para apoyar a la formación profesional de los programas de los centros en las diferentes áreas como cocina básica, cocina internacional, cocina colombiana, cocina saludable, panadería, pastelería, galletería, repostería, elaboración de panadería y pastelería de alta gama, elaboración de alimentos de panificación de manera artesanal en panadería, elaboración de salsas y coberturas para confitería y repostería, higiene y manipulación de alimentos. Con un tiempo aproximado de 10 meses para el desarrollo de estas actividades

En el área de Agroindustria evidenciamos que se requieren los ambientes de cocina de los programas cocina básica, cocina internacional, cocina colombiana, cocina saludable, panadería, pastelería, galletería, repostería, elaboración de panadería y pastelería de alta gama, elaboración de alimentos de panificación de manera artesanal en panadería, elaboración de salsas y coberturas para confitería y repostería, elaboración de chocolatería fina artesanal, higiene y manipulación de alimentos

- PROGRAMA ARTICULACIÓN CON LA MEDIA TÉCNICA

El SENA ofrece a los jóvenes programas de formación gratuita en los niveles de técnicos profesionales y tecnólogos, de acuerdo con la Ley 749 de 2002, por la cual se organiza el servicio público de la educación superior en las modalidades técnica profesional y tecnológica por ciclos. Su filosofía se orienta esencialmente a que los estudiantes de estos niveles educativos puedan continuar sus estudios hasta el nivel profesional y, al mismo tiempo, tengan la posibilidad de ingresar en forma paralela al mercado ocupacional.
La formación se hace mediante un proceso educativo teórico-práctico integral, orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores, que permiten a las personas desempeñarse en una actividad productiva. Esta formación implica el dominio, apropiación y adaptación de las competencias eficazmente para desempeñar sus labores, planteando y solucionando creativamente los problemas.

El programa Técnico en Elaboración de productos alimenticios se creó con el fin de facilitar la integración de los programas de la Articulación con la Media Técnica con el programa de Tecnólogo de Procesamiento de Alimentos y va dirigido a Colegios Especializados en el área de Agroindustria y que cuenten con los ambientes de formación pertinentes para garantizar la calidad

de la formación, según los lineamientos establecidos en la Resolución 03152 del 30 de octubre del 2009. El Técnico Elaboración de productos alimenticios está orientado para formar talento humano en las áreas de: operador de control de procesos y máquinas para la elaboración de alimentos y bebidas. Por lo anterior se requiere una serie de materiales de formación para que él aprendiz desarrolle competencias técnicas durante su proceso de formación, tales como:

- Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
- Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria.
- Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura.

Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.

Quienes son los beneficiados:

• FORMACIÓN TITULADA

Código de ficha o proyecto	Cantidad de aprendices	Nombre del proyecto o Programa de Formación
2672335	39	Manual de procedimientos estandarizados para la producción de alimentos de pastelería en el área de influencia de CIDE. – Técnico en Pastelería
2681184	30	Manual de procedimientos estandarizados para la producción de alimentos de pastelería en el área de influencia de CIDE. – Técnico en Pastelería
2346183	30	Manual de procedimientos estandarizados para producción de alimentos en el área de influencia de CIDE. – Auxiliar en cocina
2345843	30	Manual de procedimientos estandarizados para producción de alimentos de panadería en el área de influencia de CIDE. – Operario en procesos de panadería

• PROGRAMA SER

Código de ficha o proyecto	Cantidad de aprendices	Nombre del proyecto o Programa de Formación
2720975	31	Emprendedor en producción de derivados cárnicos
2724662	25	Emprendimiento en producción de leches fermentadas
2724646	26	Emprendimiento en producción de leches fermentadas
2724659	25	Emprendimiento en producción de leches fermentadas
2724706	15	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas

Estos materiales son indispensables para el desarrollo de competencias del programa, propiciando la inclusión social y económica de 122 aprendices y la creación de 5 unidades productivas de los programas de formación emprendedor en producción de derivados cárnicos, emprendimiento en producción de leches fermentadas y emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas, impactando directamente la empleabilidad en comunidades rurales vulnerables; garantizando el cumplimiento de los lineamientos del programa y la formación exitosa de los aprendices del área de Agroindustria del programa SENA Emprende Rural (SER) del Centro Industrial y Desarrollo Empresarial de Soacha.

• PROGRAMA DESPLAZADOS – COMPLEMENTARIA

Código de ficha o proyecto	Cantidad de aprendices	Nombre del proyecto o Programa de Formación
2735960	30	Elaboración de chocolatería fina artesanal
2735962	37	Elaboración de tortas y batidos esponjosos
2735988	45	Manipulación higiénica de alimentos
2737574	31	Elaboración de productos de galletería
2710622	42	Cocina básica
2709185	31	Cocina colombiana
2741222	35	Elaboración de productos de galletería
2709205	41	Preparación de postres nacionales

2709206	41	Elaboración de productos panificables hojaldrados

- PROGRAMA ARTICULACIÓN CON LA MEDIA TÉCNICA

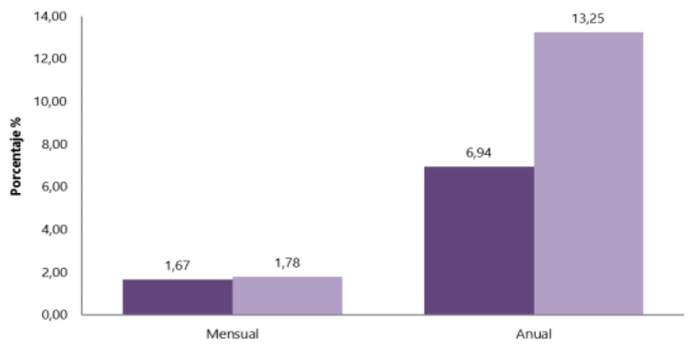
Código de ficha o proyecto	Cantidad de aprendices	Nombre del proyecto o Programa de Formación
2725710	18	Técnico Elaboración de productos alimenticios
2725744	27	Técnico Elaboración de productos alimenticios
2725745	23	Técnico Elaboración de productos alimenticios
2726267	25	Técnico Elaboración de productos alimenticios

3.2 ASPECTOS GENERALES DEL MERCADO

Índice de Precios al Consumidor (IPC)

Enero 2023

Gráfico 1. IPC Variaciones
Total Nacional
Enero 2022 - 2023



En el mes de enero de 2023, el IPC registró una variación de 1,78% en comparación con diciembre de 2022. Cinco divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (1,78%): Transporte (3,98%), Restaurantes y hoteles (3,11%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (2,46%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (2,29%) y, por último, Bienes y servicios diversos (1,92%). Por debajo se ubicaron: Salud (1,63%), Recreación y cultura (1,48%), Bebidas alcohólicas y tabaco (1,47%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,49%), Prendas de vestir y calzado (0,40%) e Información y comunicación (0,08%). La división de Educación no presentó variación.

Cuadro 1. IPC Variación y contribución mensual
Según divisiones de gasto
Enero 2022 - 2023

		2022		2023	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Transporte	12,93	1,85	0,24	3,98	0,51
Restaurantes y hoteles	9,43	2,49	0,24	3,11	0,32
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	3,79	0,57	2,46	0,49
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	2,53	0,12	2,29	0,10
Bienes y servicios diversos	5,36	1,29	0,07	1,92	0,10
TOTAL	100,00	1,67	1,67	1,78	1,78
Salud	1,71	0,93	0,02	1,63	0,03
Recreación y cultura	3,79	0,58	0,02	1,48	0,05
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	0,72	0,01	1,47	0,02
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	0,46	0,15	0,49	0,15
Prendas de vestir y calzado	3,68	4,03	0,14	0,40	0,01
Información y comunicación	4,35	0,13	0,00	0,08	0,00
Educación	4,41	0,00	0,00	0,00	0,00

Fuente: DANE, IPC

1.1.2 Variaciones y contribuciones de las subclases en el mes

En enero de 2023, en comparación con diciembre de 2022, la variación de las subclases que más aportaron al índice total fueron: Transporte urbano (6,61%), comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (3,53%), combustibles para vehículos (3,67%), vehículo particular nuevo o usado (2,41%), arriendo imputado (0,45%), plátanos (10,67%), comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato (2,48%), leche (3,74%), productos de limpieza y mantenimiento (3,21%) y papas (8,84%). Las subclases condimentos y hierbas culinarias (-3,10%), gas (-0,13%), yuca para consumo en el hogar (-0,93%) no contribuyeron a la variación mensual del índice.

Cuadro 2. IPC Variación y contribución mensual
Por principales subclases
Enero 2023

Subclase	Variación (%)	Contribución Puntos porcentuales
Transporte urbano	6,61	0,29
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio	3,53	0,25
Combustibles para vehículos	3,67	0,09
Vehículo particular nuevo o usado	2,41	0,07
Arriendo imputado	0,45	0,06
Plátanos	10,67	0,05
Comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato	2,48	0,05
Leche	3,74	0,05
Productos de limpieza y mantenimiento	3,21	0,05
Papas	8,84	0,05

Fuente: DANE, IPC.

3.3 SECTOR PERTENECIENTE AL OBJETO CONTRACTUAL

SECTOR ECONÓMICO

Sector secundario o industrial

INDICADOR DE SEGUIMIENTO A LA ECONOMIA

El Indicador de Seguimiento a la Economía (ISE) es un índice sintético mensual, cuyo fin es proporcionar una medida de la evolución de la actividad económica del país en el corto plazo; el cual es construido a partir de un conjunto heterogéneo de indicadores representativos de cada actividad económica.

Este indicador permite identificar la estacionalidad, la tendencia y el ciclo de la dinámica económica a lo largo del tiempo, a través de un análisis coherente y comparativo por medio de la información de las siguientes series:

- Serie original: serie generada a partir de la información básica y el proceso de síntesis.
- Serie corregida de efecto estacional y calendario: aquella a la cual se le ha eliminado el componente estacional y de efecto día calendario; permitiendo comparar evoluciones entre períodos sucesivos, libre de los efectos que se repiten con alguna periodicidad en el año.
- Tendencia-Ciclo: esta serie permite comparar evoluciones entre períodos de mediano plazo o superiores a un año.

A continuación resultados del Indicador de Seguimiento a la Economía y los Resultados desagregados por actividades, considerándolo pertinente para nuestro estudio, donde se

mostrarán los resultados de las actividades secundarias, división en la cual se encentra el objeto de esta contratación.



En marzo de 2023 la variación mensual del IPC fue del 1,05%.

(IPC) Índice de Precios al Consumidor

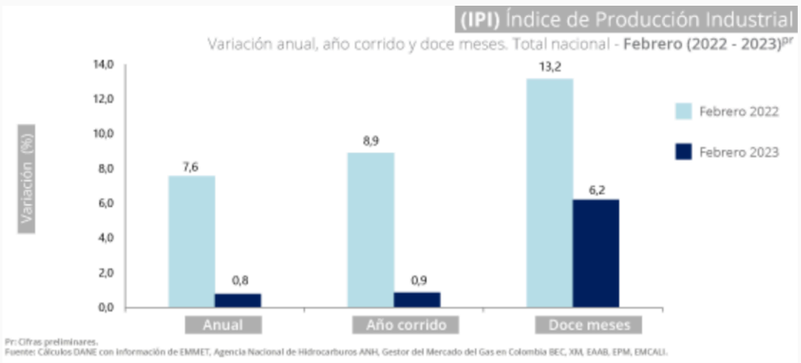
Variación mensual, año corrido y anual - Total nacional - 2022 - 2023 (marzo)

IPC	Marzo					
	Variación Mensual		Variación Año corrido		Variación Anual	
	2023	2022	2023	2022	2023	2022
IPC total	1,05	1,00	4,56	4,36	13,34	8,53

Fuente: DANE, IPC

Información febrero 2023

En febrero de 2023 frente a febrero de 2022, el Índice de Producción Industrial presentó una variación de 0,8%.



En febrero de 2023 frente a febrero de 2022, los cuatro sectores industriales presentaron variaciones positivas. Suministro de electricidad y gas presentó una variación de 2,3%; Explotación de minas y canteras de 1,3%; Industria manufacturera de 0,4% y Captación, tratamiento y distribución de agua de 0,9%.

3.4 ESTUDIO DE LA OFERTA

En el mercado colombiano existen gran cantidad de empresas del régimen común y simplificado, cuyo objeto social se relaciona directamente con el objeto contractual que se está adelantando mediante el presente proceso; del análisis realizado se evidencia que en el Sector existen varios oferentes que brindan los bienes relacionados y con los que se puede adelantar un mayor poder de negociación, se generaliza que estos actúan como competidores presentes en el mercado, con lo que se logrará obtener precios más bajos y condiciones más favorables para la entidad.

En este sentido, la entidad tuvo en cuenta cotizaciones de varias empresas prestadoras del bien requerido, y se realizó verificación en cuanto a cantidades, condiciones técnicas como garantía, tiempo de entrega, precios y forma de pago; que ofertan en el Departamento de Cundinamarca, Bogotá D.C., de tal manera que se identificó que en este mercado existen múltiples empresas cuyo objeto social se relaciona directamente con el objeto contractual que se está adelantando. Algunas de estas empresas son las siguientes:

COMERCIALIZADORA FRUTIVERD
PAPER BOX

4 ANÁLISIS DE LA DEMANDA

El análisis de la demanda según las recomendaciones de Colombia Compra Eficiente será enfocado en el comportamiento histórico de la contratación de diferentes instituciones de este tipo de servicios.

NUMERO DE PROCESO	Entidad	OBJETO	CONTRATISTA	VR CONTRATO	PLAZO DE EJECUCIÓN
MC-RB-CAM-00025-2021	SENA	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN PARA LAS ESPECIALIDADES DEL ÁREA AGROINDUSTRIA DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO DEL SENA REGIONAL BOLÍVAR.	DISTRIBUIDORA AGROPECUARIA NUESTRO CAMPO LIMITADA	26.580.754	5 DIAS
MC-ATL-CDAA-00016-2021	SENA	CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE MATERIALES DE FORMACIÓN PARA EL ÁREA PECUARIA DE LOS PROGRAMAS DE TITULADA, SENA EMPRENDE RURAL (SER), DESPLAZADOS Y ARTICULACIÓN CON LA MEDIA CON DESTINO AL CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL.	DISTRIBUIDORA FULL SERVICE SAS	76.073.000	2 MESES
MC-ATL-CDAA-00012-2021	SENA	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL AREA DE AGROINDUSTRIA PARA LA PRODUCCION DEL CENTRO VIGENCIA 2021	TECNICAS DE ASEO EN GENERAL S.A.S -TAG S.A.S	32.601.661	40 DIAS
MC-CMC-CIDE-192-2022	SENA	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE INSUMOS PARA FORMACIÓN DEL ÁREA DE AGROINDUSTRIA DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA POR MONTO AGOTABLE	PAPER BOX SP S.A.S.	93.157.862	7 MESES

5 ANÁLISIS DEL MERCADO

Para estimar el presupuesto estimado de este proceso contractual y partiendo de la identificación de las especificaciones técnicas del objeto a contratar y del análisis comparativo de valores unitarios de precios las empresas que se mencionan a continuación.presentaron pre-cotización vía electrónica y correo allegadas por el equipo tecnico.

Las siguientes empresas precotizaron:

Empresas que precotizaron	
COTIZACION No. 1	COMERCIALIZADORA FRUTIVERD
COTIZACION No. 2	PAPER BOX

El estudio de mercado (ver adjunto Anexo 1. análisis del mercado) establece como valor estimado para soportar el presente proceso de Contratación (incluido IVA y demás gravámenes relacionados):

VEINTINUEVE MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y NUEVE PESOS M/CTE ($ 29.984.689) IVA INCLUIDO

CIENTO CINCO MILLONES CUARENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS DIECINUEVE PESOS M/CTE ($ 105.048.619) INCLUIDO IVA

ANEXO 2. ANÁLISIS DEL SECTOR

Dado en Soacha, a los veinticinco (25) días del mes de abril de 2023.

FREDY VELEZ NIÑO
Subdirector (E)
Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha

Elaboro: Ana Maria Ramírez//Abogada Contratación

CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA

Anexo C. MATRIZ DE RIESGOS

OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE INSUMOS PARA FORMACIÓN DEL ÁREA DE AGROINDUSTRIA DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA POR MONTO AGOTABLE

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción de que puede pasar y como puede ocurrir	Consecuencias de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoria	A quien se le asigna?	Controles a ser implementados	Probabilidad	Impacto	Calificación	Calificación Total	Afecta el equilibrio económico del contrato?	Persona responsable de implementar el tratamiento	Como se realiza el monitoreo?	Periodicidad del monitoreo
1	General	Externo	Selección	Operacional	Que el proceso se declare desierto	Imposibilidad de satisfacer la necesidad en el tiempo establecido	1	3	4	Bajo	SENA	Estudio minucioso de mercado y especial atención a las observaciones que se presenten durante el proceso de selección	1	Mayor	4	5	No	Área requirente, responsable de Adquisiciones	Adecuado estudio del sector y atención a las observaciones en la etapa de cotizaciones, así como revisión	Durante el término de duración del proceso
2	General	Externo	Selección	Operacional	Que se presenten ofertas artificialmente bajas, precios por debajo del 50 % del valor estimado del proceso	Rechazo de la oferta, en el evento en que sea unica oferta declaratoria de desierto del proceso	1	2	3	Bajo	SENA	Verificación de las ofertas por parte del Comité Evaluador	1	Menor	2	3	Si	Comité evaluador	Verificanción de la oferta económica una vez se realice el cierre del proceso y solicitud de las explicaciones del caso	Durante el plazo para evaluar
3	General	Externo	Contratación	Operacional	Que se presenten reclamos de terceros sobre la selección del oferente que retrasen el perfeccionamiento del contrato	Demora en la ejecución del contrato	2	3	5	Medio	SENA	Reglas claras en la Invitación pública-Selección de la oferta más favorable de conformidad con lo establecido en la Invitación Pública	2	Moderado	3	5	No	Comité evaluador Responsable de Adquisición de Bienes y Servicios, responsable del área requirente.	Adecuado estudio del sector y correcta determinación de los requisitos habilitantes Selección objetiva de las ofertas (pliego de condiciones) .	Durante el término de duración del proceso
4	General	Externo	Ejecución	Financiero	Retardo en el cumplimiento del cronograma de pagos por causas imputables al contratista	Incumplimiento y efectos negativos presupuestales	2	3	5	Medio	Contratista	Establecer obligaciones a cargo del contratista con relación a la presentación de la factura de manera oportuna	1	Moderado	3	4	No	Supervisor del contrato	Efectuar seguimiento y requerimientos al contratista	Durante el término de ejecución del contrato
5	General	Externo	Ejecución	Regulatorio	Modificación en la legislación tributaria - creación de un nuevo impuesto o gravamen	El contratista deberá asumir mayores costos	1	2	3	Bajo	SENA	Estudio de las normas tributarias que se expidan sobre la materia	1	Menor	2	3	Si	Supervisor del contrato	Actualización sobre las normas tributarias que regulan el servicio requerido	Durante el término de ejecución del contrato
6	General	Interno	Ejecución	Operacional	Inadecuado seguimiento por parte del supervisor del contrato	Incumplimiento del contratista, perdida de recursos de la entidad.	2	2	4	Bajo	SENA	Comunicación completa y oportuna de la Resolución N° 0202 del 10 de febrero de 2014 "Por la cual se adopta el Manual de Supervisión e Interventoría del Servicio Nacional de Aprendizaje	1	Moderado	3	4	No	Supervisor del contrato	Oportunidad en la presentación de los informes de supervisión.	Durante el término de ejecución del contrato
7	General	Interno	Planeación	Operacional	inadecuado diseño de requisitos habilitantes	Proceso Desierto	1	4	5	Medio	SENA	Adecuado Estudio del Sector	1	Moderado	3	4	No	Responsable del área requirente Responsable de Adquisiciones de Bienes y/o servicios	Aplicación del Decreto 1082 de 2015 y los lineamientos impartidos por Colombia Compra Eficiente.	Etapa precontractual
8	General	Interno	Ejecución	Regulatorio	Que no se liquide el contrato en los terminos legales	Sancionatoria	1	3	4	Bajo	SENA	Cronograma de liquidación	1	Menor	2	3	No	Supervisor de Contrato, y Responsable de Adquisicion de bienes y servicios	Seguimeinto a los cronogramas de liquidación	Una vez termine el contrato
9	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Deficiencia en el producto entregado, mala calidad, no cobertura de garantía	productos de la ejecución del contrato de mala calidad	2	3	5	Medio	Contratista	seguimiento de la calidad del producto y buen uso	1	Mayor	4	5	No	Supervisor del contrato, personal que utiliza el elemento	Control y mejoramiento continuo	semanal

10	Especifico	Externo	Ejecución	Financiero	Incumplimiento por capacidad financiera que no permita la ejecución del contrato.	Incumplimiento del contratista	1	3	4	Bajo	Contratista	Verificación de la capacidad financiera del contratista	1	Mayor	4	5	Si	Area requirente. Grupo Adquisiciones	Exigencia de requisitos	Etapa precontractual
11	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	riesgo humano por accidente laboral con o sin perjuicio a tercero	accidentes laborales	1	2	3	Bajo	Contratista	cumplimiento de las obligaciones contractuales	1	Menor	3	4	No	Contratista	Efectuar seguimiento y requerimientos al contratista	Durante el término de ejecución del contrato
12	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Cometer delitos informaticos ley 1273 de 2009	Fuga o perdida de informacion confidencial	1	3	4	Bajo	Contratista	revisar los protocolos y estandares de seguridad aplicados	1	bajo	3	4	Si	Supervisor/Interventor del contrato	Verificar informacion de los aplicativos	Durante el periodo de planeación
13	Especifico	Externo	Ejecución	Operacional	Retraso en la entrega de equipos/elementos debido a la crisis mundial a causa del CORANOVIRUS (Covid 19)	Retraso en la ejecucuion de proyectos de investigación y de formación asociados al uso de los elementos o equipos	4	3	7	Medio	Contratista	revisar los protocolos y normatividad en torno a la implementación del tratamiento de efectos subyacentes al COVID	4	MAYOR	4	8	Si	Supervisor/Interventor del contrato	Verificar normatividad nueva aplicable	Durante el periodo de planeación

	CATEGORIA	VALORACION
PROBABILIDAD	**RARO (PUEDE OCURRIR EXCEPCIONALEMNTE)**	1
	IMPROBABLE (PUEDE OCURRIR OCACIONALEMENTE)	2
	POSIBLE (PUEDE OCURRIR EN CUALQUIER MOMENTO FUTURO)	3
	PROBABLE (PROBABLEMENTE VA A OCURRIR)	4
	CASI CIERTO (OCURRE EN LA MAYORIA DE LAS CIRCUNSTANCIAS	5

IMPACTO DE RIESGO	
INSIGNIFICANTE	1
MENOR	2
MODERADO	3
MAYOR	4
CATASTROFICO	5

VALORACIÓN RIESGO	CATEGORÍA
8,9 y 10	EXTREMO
6 Y 7	ALTO
5	MEDIO
2,3 y 4	BAJO

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	28/04/2023
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	Sena Emprende Rural- Ser, Formación Complementaria Desplazados, Coordinación Académica Titulada, Coordinación Académica Articulación con la Media.
ORDENADOR DEL GASTO:	**FREDY VELEZ NIÑO** Subdirector (E) Centro Industria y de Desarrollo- SOACHA.
OBJETO:	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DEL ÁREA DE AGROINDUSTRIA DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA POR MONTO AGOTABLE.

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Justificación:	El Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, es un establecimiento público del orden nacional con personería jurídica, patrimonio propio e independiente y autonomía administrativa. Adscrito al Ministerio del Trabajo de Colombia, ofrece formación gratuita a millones de colombianos que se benefician con programas técnicos, tecnológicos y complementarios que, enfocados al desarrollo económico, tecnológico y social del país, entran a engrosar las actividades productivas de las empresas y de la industria, para obtener mejor competitividad y producción con los mercados globalizados. La Institución está facultada por el Estado para la inversión en infraestructura necesaria para mejorar el desarrollo social y técnico de los trabajadores en las diferentes regiones, a través de formación profesional integral que logra incorporarse con las metas del Gobierno Nacional, mediante el cubrimiento de las necesidades específicas de recurso humano en las empresas, a través de la vinculación al mercado laboral bien sea como empleado o subempleado, con grandes oportunidades para el desarrollo empresarial, comunitario y tecnológico. La Entidad funciona en permanente alianza entre Gobierno, Empresarios y trabajadores, con el firme propósito de lograr la competitividad de Colombia a través del incremento de la productividad en las empresas y regiones, sin dejar de lado la inclusión social en articulación con la política nacional: Más empleo y menos pobreza. Por tal razón, se generan continuamente programas y proyectos de responsabilidad social, empresarial, formación, innovación, internacionalización y transferencia de conocimientos y tecnologías. Es así que el SENA cumple con su Misión y funciones a través de los Centros de Formación Profesional Integral, dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del emprendimiento, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos. Ante lo expuesto, el Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, con cobertura de cinco municipios pertenecientes al departamento de Cundinamarca, bajo la Subdirección de Centro y el comité Primario de Centro presentan las premisas básicas de la definición de la oferta de Programas de Formación en los diferentes niveles, para dar respuesta a las necesidades del sector empresarial y permitir el desarrollo técnico de los trabajadores, así mismos aumenta las oportunidades de generación de ingresos y empleabilidad en actividades productivas de las zonas de atención. El Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, implementa las acciones de formación, actividades de ciencia y tecnología para todos los programas de las áreas de alimentos y bebidas y procesamiento agroindustrial, que incluyen los grupos de **Formación Titulada** del cual hacen parte los programas de técnico en cocina, auxiliar de cocina, auxiliar en servicios de Bartender, operario en procesos de panadería, Técnico en mesa y bar. El grupo **SENA Emprende Rural SER** con las formaciones de Emprendedor en producción de derivados cárnicos, Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados de frutas y hortalizas, Emprendedor en elaboración de derivados lácteos. El grupo de formación **Articulación con la media,** con el programa Técnico en Agroindustria Alimentaria se creó con el fin de facilitar la integración de los programas de la Articulación con la Media Técnica con el programa de Tecnólogo de Procesamiento de Alimentos y va dirigido a Colegios Especializados en el área de Agroindustria y que cuenten con los ambientes de formación pertinentes para garantizar la calidad de la formación, según los lineamientos establecidos en la Resolución 03152 del 30 de octubre del 2009 También incluyendo el grupo de **Formación Complementaria Población Desplazada**, en la cual se desarrollan formaciones cortas para población en condición de desplazamiento claramente comprobada, brindando así el apoyo con los materiales para el desarrollo de la actividad formativa. Con la finalidad principal de ampliar habilidades para el trabajo del recurso humano de la industria y servicios del país e impulsar el desarrollo del sector rural encadenando la producción primaria a la transformación y la inclusión para la población en condiciones de desplazamiento y que presenta una alta vulnerabilidad.

	Necesidad • FORMACIÓN TITULADA Por medio del proceso de compras de materiales se pretende mejorar las condiciones de la formación impartida a los programas de formación titulada que impacten la comunidad perteneciente al territorio donde se encuentra el Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, quienes fortalecerán sus procesos de formación con implementos y dotación adecuada en las formaciones mencionadas a continuación: 961520 Procesos de panadería, 635236 Panadería, 662121: Cocina, 635601: Barismo, 635402: Servicios de bartender, 635301 Servicio de restaurante y bar, 936186 Elaboración de productos de confitería, 936161 Agroindustria alimentaria, 635201: Pastelería, 936107 chocolatería. • PROGRAMA SER El Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, desarrolla de la mano con las acciones de formación, actividades de ciencia y tecnología para todos los programas de formación tecnológica, técnica y complementaria con el fin de garantizar una formación integral, es por esto que cuenta con ambientes de formación para el programa SENA Emprende Rural - SER. Donde se desarrollan todos los proyectos formativos y se lleva a cabo el proceso de formación profesional integral. El Programa SENA Emprende Rural - SER se encuentra alineado con las premisas del Gobierno en lo concerniente a la dinamización del emprendimiento, el fortalecimiento y la reducción del desempleo del sector rural; enfocando sus esfuerzos en disminuir la migración de las personas del campo a la ciudad, fortalecer el relevo generacional, el autoconsumo y la generación de negocios rurales, propiciando la inclusión social y económica de personas y comunidades rurales vulnerables de la “Colombia Profunda”, a partir de la formación para el emprendimiento y la empleabilidad. Considerando las directrices del Plan de Acción 2023, el Programa SER debe contar con una oferta formativa diferenciada que potencialice el surgimiento de nuevas iniciativas productivas rurales, por esto, el Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha de la Regional Cundinamarca, requiere Contratar la adquisición de materiales de formación para cinco cursos en los siguientes programas: Emprendedor en producción de derivados cárnicos, emprendimiento en producción de leches fermentadas y emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas, los cuales se desarrollaran a partir de esta oferta en los Municipios de Soacha, Granada, Tena, San Antonio y Sibaté. Adicionalmente, el Centro Industrial y desarrollo Empresarial de Soacha, de acuerdo con los rubros presupuestales determinó un presupuesto para materiales de formación del área de agroindustria en las formaciones emprendedor en producción de derivados cárnicos, emprendimiento en producción de leches fermentadas y emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas es de dieciocho millones seiscientos mil pesos m/cte. ($18.000.000 m/cte.) • PROGRAMA DESPLAZADOS – COMPLEMENTARIA El Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, desarrolla de la mano con las acciones de formación, actividades de ciencia y tecnología para todos los programas de formación técnica y tecnológica, con el fin de garantizar una formación integral, es por esto que cuenta con ambientes de formación de Agroindustria programa desplazados, donde se desarrollan todos los proyectos formativo y la producción de centro, para apoyar a la formación profesional de los programas de los centros en las diferentes áreas como cocina básica, cocina internacional, cocina colombiana, cocina saludable, panadería, pastelería, galletería, repostería, elaboración de panadería y pastelería de alta gama, elaboración de alimentos de panificación de manera artesanal en panadería, elaboración de salsas y

	coberturas para confitería y repostería, higiene y manipulación de alimentos. Con un tiempo aproximado de 10 meses para el desarrollo de estas actividades En el área de Agroindustria evidenciamos que se requieren los ambientes de cocina de los programas cocina básica, cocina internacional, cocina colombiana, cocina saludable, panadería, pastelería, galletería, repostería, elaboración de panadería y pastelería de alta gama, elaboración de alimentos de panificación de manera artesanal en panadería, elaboración de salsas y coberturas para confitería y repostería, elaboración de chocolatería fina artesanal, higiene y manipulación de alimentos • PROGRAMA ARTICULACIÓN CON LA MEDIA TÉCNICA El SENA ofrece a los jóvenes programas de formación gratuita en los niveles de técnicos profesionales y tecnólogos, de acuerdo con la Ley 749 de 2002, por la cual se organiza el servicio público de la educación superior en las modalidades técnica profesional y tecnológica por ciclos. Su filosofía se orienta esencialmente a que los estudiantes de estos niveles educativos puedan continuar sus estudios hasta el nivel profesional y, al mismo tiempo, tengan la posibilidad de ingresar en forma paralela al mercado ocupacional. La formación se hace mediante un proceso educativo teórico-práctico integral, orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores, que permiten a las personas desempeñarse en una actividad productiva. Esta formación implica el dominio, apropiación y adaptación de las competencias eficazmente para desempeñar sus labores, planteando y solucionando creativamente los problemas. El programa Técnico en Elaboración de productos alimenticios se creó con el fin de facilitar la integración de los programas de la Articulación con la Media Técnica con el programa de Tecnólogo de Procesamiento de Alimentos y va dirigido a Colegios Especializados en el área de Agroindustria y que cuenten con los ambientes de formación pertinentes para garantizar la calidad de la formación, según los lineamientos establecidos en la Resolución 03152 del 30 de octubre del 2009. El Técnico Elaboración de productos alimenticios está orientado para formar talento humano en las áreas de: operador de control de procesos y máquinas para la elaboración de alimentos y bebidas. Por lo anterior se requiere una serie de materiales de formación para que él aprendiz desarrolle competencias técnicas durante su proceso de formación, tales como: ▪ Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico ▪ Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria. ▪ Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura. ▪ Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.

Análisis de conveniencia

Quienes son los beneficiados:

- FORMACIÓN TITULADA

Código de ficha o proyecto	Cantidad de aprendices	Nombre del proyecto o Programa de Formación
2672335	39	Manual de procedimientos estandarizados para la producción de alimentos de pastelería en el área de influencia de CIDE. – Técnico en Pastelería
2681184	30	Manual de procedimientos estandarizados para la producción de alimentos de pastelería en el área de influencia de CIDE. – Técnico en Pastelería
2346183	30	Manual de procedimientos estandarizados para producción de alimentos en el área de influencia de CIDE. – Auxiliar en cocina
2345843	30	Manual de procedimientos estandarizados para producción de alimentos de panadería en el área de influencia de CIDE. – Operario en procesos de panadería

- PROGRAMA SER

Código de ficha o proyecto	Cantidad de aprendices	Nombre del proyecto o Programa de Formación
2720975	31	Emprendedor en producción de derivados cárnicos
2724662	25	Emprendimiento en producción de leches fermentadas
2724646	26	Emprendimiento en producción de leches fermentadas
2724659	25	Emprendimiento en producción de leches fermentadas
2724706	15	Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas

Estos materiales son indispensables para el desarrollo de competencias del programa, propiciando la inclusión social y económica de 122 aprendices y la creación de 5 unidades productivas de los programas de formación emprendedor en producción de derivados cárnicos, emprendimiento en producción de leches fermentadas y emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas, impactando directamente la empleabilidad en comunidades rurales vulnerables; garantizando el cumplimiento de los lineamientos del programa y la formación exitosa de los aprendices del área de Agroindustria del programa SENA Emprende Rural (SER) del Centro Industrial y Desarrollo Empresarial de Soacha.

- PROGRAMA DESPLAZADOS – COMPLEMENTARIA

Código de ficha o proyecto	Cantidad de aprendices	Nombre del proyecto o Programa de Formación
2735960	30	Elaboración de chocolatería fina artesanal
2735962	37	Elaboración de tortas y batidos esponjosos
2735988	45	Manipulación higiénica de alimentos
2737574	31	Elaboración de productos de galletería
2710622	42	Cocina básica
2709185	31	Cocina colombiana
2741222	35	Elaboración de productos de galletería
2709205	41	Preparación de postres nacionales
2709206	41	Elaboración de productos panificables hojaldrados

	• PROGRAMA ARTICULACIÓN CON LA MEDIA TÉCNICA **Código de ficha o proyecto** / **Cantidad de aprendices** / **Nombre del proyecto o Programa de Formación** 2725710 / 18 / Técnico Elaboración de productos alimenticios 2725744 / 27 / Técnico Elaboración de productos alimenticios 2725745 / 23 / Técnico Elaboración de productos alimenticios 2726267 / 25 / Técnico Elaboración de productos alimenticios
	El Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026, " Colombia, potencia mundial de la vida" en uno de sus apartados se fundamenta (…) Este Plan modifica las visiones convencionales del desarrollo económico en dos sentidos. El primero, reconoce la importancia de los recursos naturales, y de su relación integral con la naturaleza; y, segundo, acepta que existe una relación armónica entre los sectores públicos y privados, sociales y populares, y los grupos étnicos, así que los unos no desplazan a los otros (…).
	Este proceso fue previamente previsto en el plan anual de adquisiciones, se cuenta con la disponibilidad presupuestal para la vigencia 2023 y actualmente el centro de formación tiene los recursos disponibles, por lo que se hace necesario adelantar un proceso de Mínima Cuantía a MONTO AGOTABLE.

3. **Indique la línea o numeral del Plan Anual de Adquisiciones al que corresponde la presente necesidad**

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable	Dirección
50151513	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DEL ÁREA DE AGROINDUSTRIA DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA POR MONTO AGOTABLE _	105.048.619	FREDY VELEZ NIÑO	Calle 13 No. 10 - 63 Soacha

4. **CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC):** El objeto contractual se clasifica en el(los) siguiente(s) código(s) del Clasificador de Bienes y Servicios:

			UNSPSC – Decreto 1082 de 2015				
ITEM	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	UNSPSC	DESCRIPCIÓN
1	E	50	15	15	13	50151513	Aceites vegetales o de planta comestibles
2	E	50	40	28	03	50402803	Acelga luculus
3	E	50	17	19	02	50171902	Condimento
4	E	50	10	17	16	50101716	Nueces y semillas enteras

5	E	50	12	16	12	50121612	Mariscos congelados
6	E	50	22	11	01	50221101	Grano de cereal
7	E	50	16	15	09	50161509	Azucares naturales o productos endulzantes
8	E	50	11	20	08	50112008	Cerdo, procesado sin aditivos
9	E	50	11	20	10	50112010	Pollo, procesado sin aditivos
10	E	50	11	20	04	50112004	Carne, procesada sin aditivos
11	E	50	40	22	01	50402201	Cebolla belstville ensalada
12	E	50	40	22	07	50402207	Cebolla santa claus
13	E	50	30	45	24	50304524	Mango tomy atkin
14	E	50	13	17	01	50131701	Productos de leche o mantequilla frescos
15	E	50	40	48	03	50404803	Champiñón
16	E	50	22	13	03	50221303	Almidón o harina comestible
17	E	50	40	56	12	50405612	Pimentón aji dulce
18	E	50	11	20	03	50112023	Carne especializada mixta, procesada con aditivos

19	E	50	13	16	12	50131612	Huevos en la cascara de gallina
20	E	50	12	15	37	50121537	Pescado congelado
21	E	50	40	46	03	50404603	Lechuga frisee
22	E	50	22	20	09	50112009	Cerdo, procesado con aditivos
23	E	50	40	65	07	50406507	Tomates delicioso
24	E	50	40	64	06	50406506	Tomates cereza
25	E	50	17	18	31	50171831	Salsas para cocinar
26	E	50	19	39	02	50192902	Pasta o fideos de repisa
27	E	50	10	17	16	50101716	Nueces y semillas enteras
28	E	50	30	15	35	50301535	Manzana granny smith
29	E	50	30	42	05	50304205	Lima limón tahitian
30	E	50	30	20	03	50302003	Mora
31	E	50	17	18	30	50171830	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados
32	E	50	11	15	15	50111515	Pollo, mínimamente procesado sin aditivos
33	E	50	18	17	09	50181709	Suministros para hornear
34	E	50	37	70	28	50377028	Rambután orgánico en lata o en frasco
35	E	50	42	68	49	50426849	Paprika seca

36	E	50	17	15	50	50171550	Especies o extractos
37	E	50	30	56	02	50305602	Piña dorada
38	E	50	13	18	01	50131801	Queso natural
39	E	50	17	15	51	50171551	Sal de mesa
40	E	50	40	72	01	50407201	Arracacha
41	E	50	17	17	07	50171707	Vinagres
42	E	47	13	15	01	47131501	Trapos
43	E	48	10	21	09	48102109	Papel plástico para envolver alimentos
44	E	50	40	63	29	50406329	50406329
45	E	50	40	32	01	50403201	Maíz aloha
46	E	50	30	52	01	50305201	Fruta maracuyá banana
47	E	50	40	45	05	50404505	Lenteja pardina española
48	E	53	13	16	27	53131627	Limpiador de manos
49	E	47	13	18	10	47131810	Productos para el lavaplatos
50	E	47	13	18	03	47131803	Desinfectantes para uso doméstico
51	E	50	19	24	04	50192404	Cristales de gelatina o mermelada
52	E	50	40	18	11	50401811	Frijoles bolita
53	E	50	17	15	50	50171550	Especies o extractos

54	E	50	36	16	01	50361601	Abaricoques ambercot en lata o en frasco
55	E	47	13	18	21	47131821	Compuestos desengrasantes
56	E	50	16	15	11	50161511	Chocolate o sustituto de chocolate
57	E	50	19	24	01	50192401	Mermeladas o preservativos de fruta
58	E	50	13	17	02	50131702	Productos de leche o mantequilla de estante
59	E	50	40	17	01	50401701	Aguacate ajax b - 7
60	E	50	30	67	01	50306701	Fresa chandler
61	E	50	40	51	03	50405103	Naranjilla
62	E	50	16	15	09	50161509	Azucares naturales o productos endulzantes
63	E	50	20	22	07	50202207	Cocteles de alcohol o bebidas mixtas
64	E	50	20	17	06	50201706	Café
65	E	50	20	22	02	50202201	Cerveza
66	E	50	20	22	06	50202206	Licor destilado
67	D	41	11	15	07	41111507	Básculas de mesa
68	D	41	11	15	09	41111509	Básculas de piso o de plataforma
69	E	52	15	17	02	52151702	Cuchillos para uso doméstico

70	E	50	20	23	01	50202301	Agua
71	E	50	20	22	03	50202203	Vino
72	C	24	12	18	07	24121807	Recipientes de plástico
73	E	52	15	16	31	52151631	Molino de alimentos para uso doméstico

5. MADURACIÓN DEL PROYECTO

No Aplica

6. OBJETO

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DEL ÁREA DE AGROINDUSTRIA DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA POR MONTO AGOTABLE.

6.1 ALCANCE DEL OBJETO

El proponente para participar efectivamente deberá presentar su oferta atendiendo la totalidad de las especificaciones técnicas, cantidades, presupuesto, garantía y demás requerimientos establecidos en los documentos que integran el presente proceso de selección: Estudios previos, Invitación a Cotizar, Adendas y demás documentos que se encuentren publicados en la página web www.colombiacompra.gov.co.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

Ítem	Código elemento según UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	Cantidad
1	50151513	ACEITE DE OLIVA	Frasco por 1000 mililitros	1
2	50151513	ACEITE VEGETAL DE LA SEMILLA DE GIRASOL	Frasco por 3 litros	1
3	50171904	ACEITUNA EN CONSERVA	Conserva de aceituna en lata por 500 GRAMOS	1
4	52151903	ACETATO 12 CM X 10 METROS	Rollo por 10 metros	1
5	52151903	ACETATO 25 CM X 10 METROS	Rollo por 10 metros	1
6	12162201	ÁCIDO ASCÓRBICO	Empaque por 1000 gramos	1
7	51191706	ÁCIDO CÍTRICO	Empaque por 1000 gramos	1
8	51241228	ÁCIDO LÁCTICO	Empaque por 1000 gramos	1
9	52151633	ACOPLE PARA BOQUILLA MEDIANO	Unidad	1
10	60121253	AERÓGRAFO PARA PASTELERÍA	Unidad	1
11	50192404	AGAR AGAR	Empaque por 1000 gramos	1
12	41104213	AGUA DESTILADA	Galón por 4 litros	1
13	50171902	AJO EN POLVO	Empaque por 1000 gramos	1
14	50101716	AJONJOLÍ	Empaque por 500 gramos	1
15	52151611	ALISADOR ACRÍLICO CRISTAL 4 MM 23*7 CM	Unidad	1
16	52151621	ALISADOR DE FONDANT	Unidad	1
17	52151611	ALISADOR Y PEINE DECORADOR METÁLICO	Unidad	1

Ítem	Código elemento según UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	Cantidad
18	50101716	ALMENDRA CON CASCARA	Empaque por 500 gramos	1
19	50221303	ALMIDÓN DE YUCA SIN PROCESAR	Empaque por 1000 gramos	1
20	50202207	AMARETTO	Botella en Vidrio x 750 ml	1
21	52151633	AMARRES DE SILICONA PARA MANGAS PASTELERAS	empaque x 12 Unidades	1
22	12164501	ANTIMOHO	Empaque por 1000 gramos	1
23	50131702	AREQUIPE DE REPOSTERÍA (MILHOJA)	Empaque por 5 kilogramos	1
24	52151604	ARO TAMIZADOR HARINA ACERO INOXIDABLE 22 CM	Unidad.	1
25	50161509	AZÚCAR MICROPULVERIZADA POR 12,5 KG	Empaque por 12,5 Kilogramos	1
26	50161509	AZÚCAR MICROPULVERIZADA POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1
27	50161509	AZÚCAR MORENA	Empaque por 1000 gramos	1
28	50161509	AZÚCAR REFINADA BLANCA POR 10 KG	Bulto por 10 Kilogramos	1
29	50161509	AZÚCAR REFINADA BLANCA POR 50 KG	Bulto por 50 Kilogramos	1
30	50161509	AZÚCAR REFINADA BLANCA POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1
31	50161511	BARRITAS DE CHOCOLATE PARA HORNEAR	Caja por 2 kilogramos de barritas horneables	1
32	41111509	BÁSCULA DIGITAL HASTA 30 KG	Unidad	1
33	52151641	BATIDORA PARA PANADERÍA DE 4.7 LITROS	Unidad	1
34	12164501	BICARBONATO DE SODIO	Empaque por 1000 gramos	1
35	52151903	BLONDA DE ICOPOR 17 CM	Paquete de 50 unidades	1
36	52151903	BLONDA DE ICOPOR 24.5 CM	Paquete de 50 unidades	1
37	50192401	BOCADILLO CONSERVA	Barra por 300 gramos	1
38	24111503	BOLSA CON CIERRE HERMÉTICO PAQUETE POR 100 UN 10"X13" (25.4CM X 35CM)	Paquete por 100 unidades	1
39	52151622	BOMBA SOPLADOR DE AZÚCAR 45 CM	Unidad	1
40	52151633	BOQUILLA 11	Unidad	1
41	52151633	BOQUILLA 230	Unidad	1
42	52151633	BOQUILLA 231	Unidad	1
43	52151633	BOQUILLA 829	Unidad	1
44	52151633	BOQUILLA 868	Unidad	1
45	52151633	BOQUILLA DISPENSADORA DE MASA	Unidad	1
46	24122003	BOTELLA DE VIDRIO CON TAPA TOPÓN 750 MILILITROS	Unidad	1
47	50202206	BRANDY	Botella en Vidrio x 750ml	1
48	52151608	BROCHA DE SILICONA PASTELERÍA	Unidad	1
49	41121808	BURETA DE VIDRIO GRADUADA CON LLAVE RECTA DE 25 MI	UNIDAD	1
50	50202206	CACHAZA	Botella por 750ml	1
51	50201706	CAFÉ TOSTADO EN GRANO VARIEDAD ESPECIAL – BOURBON	Paquete por 500 gramos	1
52	50121612	CAMARÓN TIGRE CRUDO SIN CABEZA U 31/35	Empaque por 1000 gramos	1
53	50171550	CANELA EN POLVO	Empaque por 500 gramos	1
54	52151903	CAPACILLO TULIPÁN MARRÓN X200	Paquete de 200 unidades	1
55	50112004	CARNE DE RES CORTE MURILLO MOLIDO	Empacado al vacío, presentación de 5 kilogramos	1
56	50112004	CARNE DE RES, CORTE LOMO	Empacado al vacío, presentación de 5 kilogramos	1
57	50192404	CARRAGENINA	Empaque por 1000 gramos	1

Ítem	Código elemento según UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	Cantidad
58	50402201	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	Empaque por 2 Kilogramos.	1
59	50171902	CEBOLLA CABEZONA EN POLVO	Empaque por 1000 gramos	1
60	50171902	CEBOLLA PUERRO DESHIDRATADA	Empaque por 1000 gramos	1
61	47131605	CEPILLO LIMPIA BOQUILLAS	Unidad	1
62	47131605	CEPILLO LIMPIEZA DE COCINA	Unidad	1
63	50362527	CEREZAS MARRASQUINO	Frasco en Vidrio x 500 gramos	1
64	50202201	CERVEZA TIPO LAGER PILSNER	Botella por 330 mililitro	1
65	50404803	CHAMPIÑONES	Enteros x 1 kilogramo. Unidad	1
66	50161511	CHIPS SUCEDÁNEOS SABOR A CHOCOLATE BLANCO	Empaque por 500 gramos de chispas blancas	1
67	50161511	CHIPS SUCEDÁNEOS SABOR A CHOCOLATE SEMIAMARGO	Empaque por 500 gramos de chispas	1
68	50161511	CHOCOLATE BLANCO TIPO W2 EN FORMATO CALLETS	Bolsa por 2,5 Kilogramos	1
69	50161511	CHOCOLATE CON LECHE TIPO 823 EN FORMATO CALLETS	Bolsa por 2,5 Kilogramos	1
70	50161511	CHOCOLATE SEMIAMARGO TIPO 811 EN FORMATO CALLETS	Bolsa por 2,5 Kilogramos	1
71	50161511	CHOCOLATE AMARGO 52%	Empaque por 1000 gramos	1
72	50161511	CHOCOLATE AMARGO 70%	Empaque por 1000 gramos	1
73	50325801	CIRUELA PASA DESHUESADA	Empaque por 1000 gramos	1
74	50101716	CLAVO DE OLOR EN POLVO X 30 GR	Empaque por 30 gramos	1
75	47131803	CLORO LIQUIDO INDUSTRIAL AL 12%	Galón de 3.8 litros	1
76	51182401	CLORURO DE CALCIO	Empaque por 1000 gramos	1
77	12161805	CMC (CARBOXÍMETIL CELULOSA)	Empaque por 500 gramos	1
78	50161511	COBERTURA CHOCOLATE SUCEDÁNEO PARA MOLDEO	Empaque por 1000 gramos	1
79	50161511	COBERTURA SABOR A CHOCOLATE BLANCO	Empaque por 1000 gramos	1
80	50161511	COBERTURA SABOR A CHOCOLATE CON LECHE	Marqueta de 5 kilogramos	1
81	50161511	COBERTURA SABOR CHOCOLATE PARA BAÑO Y RECUBRIMIENTO EN LIQUIDO	Cubeta por 4 kilogramos	1
82	50327008	COCO RALLADO DESHIDRATADO	Empaque por 1000 gramos	1
83	50161511	COCOA EN POLVO POR 230 GRAMOS	Empaque por 230 gramos	1
84	50161511	COCOA EN POLVO POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1
85	12171504	COLORANTE AERÓGRAFO DE ALIMENTOS	Botella 20 mililitros color seleccionado.	1
86	12171504	COLORANTE EN GEL PARA ALIMENTOS	Botella 2 onzas color seleccionado.	1
87	12171504	COLORANTE EN POLVO- COLOR DUST	Frasco 1,4 gramos color seleccionado.	1
88	12171504	COLORANTE MANTECA DE CACAO O LIPOSOLUBLE X 60 GR	Botella 60 gramos color seleccionado.	1
89	50171902	CONDIMENTO PARA BUTIFARRA	Empaque por 1000 gramos	1
90	50171902	CONDIMENTO PARA CÁBANO	Empaque por 1000 gramos	1
91	50171902	CONDIMENTO PARA CHORIZO	Empaque por 1000 gramos	1
92	50171902	CONDIMENTO PARA GÉNOVA	Empaque por 1000 gramos	1
93	50171902	CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA	Empaque por 1000 gramos	1
94	50171902	CONDIMENTO PARA JAMÓN	Empaque por 1000 gramos	1
95	50171902	CONDIMENTO PARA LONGANIZA	Empaque por 1000 gramos	1
96	50171902	CONDIMENTO SABOR SALCHICHÓN CERVECERO	Empaque por 1000 gramos	1
97	52151610	CORTADOR DONUTS 6.5 X 8 CM	Unidad	1
98	50131701	CREMA DE LECHE	Empaque por 1000 mililitros.	1
99	50202207	CREMA DE WHISKY	Botella por 750ml	1
100	50181709	CREMA PARA BATIR BASE	Tetrapack por 4 kilogramos	1

Ítem	Código elemento según UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	Cantidad
101	50181709	CREMA PARA BATIR SABOR NATA	Tetrapack por 4 kilogramos	1
102	50181709	CREMA PARA BATIR SABOR VAINILLA AMERICANA	Tetrapack por 4 kilogramos	1
103	51171626	CRÉMOR TÁRTARO.	Empaque por 1000 gramos	1
104	50161511	PERLAS DE CHOCOLATE CON RELLENO DE GALLETA	Bolsa por 800 gramos.	1
105	12352204	CUAJO ENZIMÁTICO	Envase por 1000 mililitros	1
106	52151702	CUCHILLO 10 PULGADAS	Unidad	1
107	52151702	CUCHILLO 3 PULGADAS	Unidad	1
108	52151702	CUCHILLO 5 PULGADAS	Unidad	1
109	52151702	CUCHILLO 8 PULGADAS	Unidad	1
110	12352207	CULTIVO LÁCTICO PARA KUMIS	Sobre	1
111	12352207	CULTIVO LÁCTICO PARA YOGURT	Sobre	1
112	47131833	DESINFECTANTE DE AMONIO CUATERNARIO	Galón de 4 litros	1
113	47131833	DESINFECTANTE PARA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	Galón de 4 litros	1
114	47131821	DETERGENTE DESENGRASANTE	Envase por Galón. 3,7 litros	1
115	47131701	DISPENSADOR TOALLA DE MANOS PRECORTADA FLUJO CENTRAL	Unidad	1
116	50131702	DULCE CON LECHE REPOSTERÍA (ROSCÓN)	Empaque por 5 kilogramos	1
117	50361601	DURAZNOS EN CONSERVA	Lata de 820 gramos.	1
118	52151903	EMPAQUE PARA PONQUÉS BURBUJA REDONDA 15 CM	Paquete de 20 unidades	1
119	52151903	EMPAQUE PARA PONQUÉS BURBUJA REDONDA 22 CM	Paquete de 20 unidades	1
120	24122003	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA ROSCA METAL 250 MILILITROS	Unidad	1
121	24122003	ENVASE DE VIDRIO CON TAPA ROSCA METAL 500 MILILITROS	Unidad	1
122	24121807	ENVASE PLÁSTICO CON TAPA 1 LITRO	Unidad	1
123	24121807	ENVASE PLÁSTICO CON TAPA 2 LITROS	Unidad	1
124	48102009	LIMPIADORA A VAPOR TANQUE DE 1 LITRO	Unidad	1
125	12164502	ESENCIA DE CANELA	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1
126	12164502	ESENCIA DE COCO	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1
127	12164502	ESENCIA DE SABOR A HINOJO	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1
128	12164502	ESENCIA DE SABOR A MANTEQUILLA	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1
129	12164502	ESENCIA DE SABOR A NARANJA	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1
130	12164502	ESENCIA DE SABOR A PONQUÉ	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1
131	12164502	ESENCIA DE SABOR A VAINILLA CARAMELO	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1
132	12164502	ESENCIA SABOR A AREQUIPE	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1
133	12164502	ESENCIA SABOR A VINO	Frasco en vidrio de 500 mililitros	1
134	50171550	ESENCIA SABOR VAINILLA	Frasco X500ml. Unidad	1
135	12164502	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS FRESA	Frasco 500ml	1
136	12164502	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS GUANÁBANA	Frasco 500ml	1
137	12164502	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS MELOCOTÓN	Frasco 500ml	1
138	12164502	ESENCIAS SABORIZANTES PARA ALIMENTOS MORA	Frasco 500 ml	1
139	52151611	ESPÁTULA CHOCOLATERÍA 29CM	Unidad	1

Ítem	Código elemento según UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	Cantidad
140	52151633	ESPÁTULA EN SILICONA PARA USO EN CHOCOLATERÍA Y PASTELERÍA	Unidad	1
141	47131603	ESPONJILLA ABRASIVA ROLLO VERDE INST 10 CM X 5 MT	Rollo de 5 metros	1
142	43212108	ETIQUETAS TÉRMICAS ADHESIVAS PARA IMPRESORA PORTÁTIL 80MM	2 Rollos por 200 etiquetas cada uno	1
143	52151611	EXTRUSORA DE FONDANT CON 20 PUNTAS	Unidad	1
144	50221303	FÉCULA DE MAÍZ POR 500 GR	Empaque por 500 gramos	1
145	50221303	FÉCULA DE MAÍZ POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1
146	12171509	FENOLFTALEÍNA GRADO ANALÍTICO AL 1%	Envase por 1000 mililitros	1
147	52151632	FILTRO EMBUDO DE SEPARACIÓN PARA LECHE	Unidad	1
148	50306701	FRESAS FRESCAS	Empaque por 1000 gramos	1
149	50192401	FRUTA CONFITADA	Empaque por 1000 gramos	1
150	50192401	FRUTA CRISTALIZADA COLOR CLARO TRANSPARENTE	Empaque por 1000 gramos	1
151	50192404	GELATINA SIN SABOR	Bolsa plástica de 500 gramos	1
152	50192404	GELATINA SIN SABOR TIPO G	Empaque por 1000 gramos	1
153	50161511	GLASEADO DE CHOCOLATE PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Empaque por 1000 gramos	1
154	50192401	GLASEADO DE FRESA PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1
155	50192401	GLASEADO DE FRUTOS AMARILLOS PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1
156	50192401	GLASEADO DE FRUTOS ROJOS PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1
157	50192401	GLASEADO DE MELOCOTÓN PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1
158	50192401	GLASEADO DE MORA PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1
159	50192401	GLASEADO DE MORA EN TROZOS PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1
160	50192401	GLASEADO NEUTRO PARA RELLENAR Y CUBRIR PRODUCTOS DE PASTELERÍA	Manga por 1000 gramos	1
161	51171608	GLICERINA DE GRADO ALIMENTARIO	Botella por 1200 gramos	1
162	50192404	GLUCOSA PARA PASTELERÍA POR 5 KG	Empaque por 5 kilogramos	1
163	50192404	GLUCOSA PARA PASTELERÍA POR KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1
164	42131611	GORRO O COFIA BLANCA DESECHABLE.	Paquete x 100 unidades.	1
165	12171504	GRAGEAS PEQUEÑAS DE COLORES 500 GRAMOS	Empaque por 500 gramos	1
166	41111502	GRAMERA O BALANZA DE ANÁLISIS HASTA 500 GRAMOS.	Unidad.	1
167	42132205	GUANTES DE NITRILO	Caja x 50 pares.	1
168	50101716	HARINA DE ALMENDRA SIN CASCARA	Empaque por 1000 gramos	1
169	50221301	HARINA DE MAÍZ	Bolsa x 500 gramos	1
170	50221301	HARINA DE TRIGO PARA REPOSTERÍA “0000”	Bulto por 50 kilogramos	1
171	50221301	HARINA DE TRIGO POR BULTO	Bulto por 50 kilogramos	1

Ítem	Código elemento según UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	Cantidad
172	50221301	HARINA DE TRIGO POR KILOGRAMO	Empaque plástico x 1000 gr Unidad	1
173	12352316	HIDRÓXIDO DE SODIO AL 0.1 NORMAL	Envase por 1000 mililitros	1
174	11151507	HILO PARA AMARRE C10- CONO X 130 GRAMOS (650 MTS)	Cono por 650 metros	1
175	11101616	HOJAS DE ORO COMESTIBLE X 10 UNIDADES	Empaque por 10 unidades	1
176	11101616	HOJAS DE PLATA COMESTIBLE X 10 UNIDADES	Empaque por 10 unidades	1
177	50131612	HUEVO AA BANDEJAS X 30 UND	Huevos AA bandejas por 30 unidades	1
178	50131612	HUEVO AAA BANDEJAS X 30 UND	Huevos AAA bandejas por 30 unidades	1
179	12164502	HUMO LIQUIDO	Botella por 1000 mililitros	1
180	43212108	IMPRESORA TÉRMICA BLUETOOTH RECARGABLE DE 80MM	Unidad	1
181	50192404	ISOMALT GRANULAR PARA PASTELERÍA	Empaque por 1000 gramos	1
182	53131627	JABÓN ANTIBACTERIAL PARA MANOS SIN OLOR	Envase por 1000 mililitros	1
183	47131833	JABÓN LIQUIDO INDUSTRIAL	Galón x 4 litros	1
184	50112023	JAMÓN TAJADO	Empaque por 900 gramos	1
185	52151633	JUEGO DE ACOPLADOR PARA DOS BOQUILLAS	Unidad	1
186	52151633	JUEGO DE BOQUILLAS X 55 PIEZAS	Unidad-Juego de boquillas x 55 pcs	1
187	52151633	KIT ACOPLE PARA BOQUILLA MEZCLADOR DE 3 COLORES	Unidad	1
188	47132102	KIT ASEO FULLER ESCOBA + RECOGEDOR + TRAPERO + RACK DE ALMACENAMIENTO	kit escoba + recogedor + trapero + rack de almacenamiento	1
189	24111503	KIT DE BOLSA BASURA 70X90CM 3 ROLLOS DE 20 UNIDADES COLORES BLANCO VERDE Y NEGRO	3 rollos de 20 unidades en colores blanco verde y negro.	1
190	41121803	KIT DE VASOS PRECIPITADOS BEAKER EN PLÁSTICO (1000, 500, 250, 100 Y 50 ML)	Unidad (Kit 1000, 500, 250, 100 y 50 ml)	1
191	41115603	KIT PARA TITULACIÓN DE ACIDEZ	Kit que comprende: Bureta, Vaso de precipitado, NaOH, Fenolftaleína.	1
192	50303901	KIWI	Empaque por 500 gramos	1
193	50121612	LANGOSTINOS U12	Empaque al Vacío por 1000 gramos	1
194	50131702	LECHE CONDENSADA	Empaque con taparosca por 600 gramos	1
195	50131704	LECHE EN POLVO	Empaque por 900 gramos	1
196	50131702	LECHE EVAPORADA EN LATA	Lata por 375ml	1
197	50131702	LECHE LÍQUIDA LARGA VIDA	Bolsa 1100ml X 6 unidades	1
198	50404603	LECHUGA CRESPA	1 unidad Empaque por unidad de lechuga.	1
199	50181709	LEVADURA ACTIVA SECA X 500 G	Empaque por 500 gramos	1
200	50181709	LEVADURA ACTIVA SECA X 80 G	Empaque por 80 gramos	1
201	52141524	LICUADORA DE INMERSIÓN VELOCIDAD VARIABLE	Unidad	1
202	50304205	LIMÓN TAHITÍ	Bolsa por 1000 gramos	1
203	52121602	LIMPIÓN INDUSTRIAL ROLLO HOJA SENCILLA PRECORT NATURAL 400MT 22,3 X 33CM	Rollo por 400 metros	1
204	24111511	MALLA ELÁSTICA PARA CARNE	Malla por 25 metros	1
205	52151633	MANGA PASTELERA REUTILIZABLE DE 14" (35 CM)	Unidad	1

Ítem	Código elemento según UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	Cantidad
206	52151633	MANGA PASTELERA REUTILIZABLE FABRICADA EN POLIÉSTER DE 35.5CM DE LARGO	Unidad	1
207	52151633	MANGAS DESECHABLES PARA PASTELERÍA DE 30,4 CM	Caja x 100 Unidades	1
208	52151633	MANGAS DESECHABLES PARA PASTELERÍA DE 45,7 CM	Caja x 100 Unidades	1
209	50304524	MANGO VARIEDAD TOMMY ATKINS	Bolsa de polipropileno por 1000 gramos	1
210	50425301	MANÍ TOSTADO SIN SAL	Empaque por 1000 gramos	1
211	50131701	MANTEQUILLA 100% CONTENIDO GRASO LÁCTEO	Empaque x 1000 gramos	1
212	50301535	MANZANA ROJA GRANNY	Empaque por 1000 gramos	1
213	50301535	MANZANA VERDE GRANNY SMITH	Bolsa por 1000 gramos	1
214	50305201	MARACUYÁ	Empaque por 1000 gramos	1
215	50151514	MARGARINA ESPECIAL H - COLOR BLANCO, OLOR NEUTRO E INSABORO	Caja por 15 kilogramos	1
216	50151514	MARGARINA INDUSTRIAL	Empaque por 1000 gramos	1
217	50151514	MARGARINA INDUSTRIAL PARA HOJALDRE POR 15 KG	Caja por 15 kilogramos	1
218	50151514	MARGARINA INDUSTRIAL PARA HOJALDRE POR 500 GRAMOS	Empaque por 500 gramos	1
219	50151514	MARGARINA INDUSTRIAL PARA REPOSTERÍA	Caja por 15 kilogramos	1
220	50151514	MARGARINA MULTIPROPÓSITO	Caja por 15 kilogramos	1
221	50403201	MAZORCA	Empaque por 1000 gramos	1
222	50181709	MEJORADOR COMPLETO PARA TODO TIPO DE PAN	Empaque por 1000 gramos	1
223	50181709	MERENGUE EN POLVO ALTO VOLUMEN	Empaque por 2 kilogramos	1
224	50192401	MERMELADA	Empaque por 1000 gramos	1
225	48102009	MESA DE PATAS PLEGABLES PARA BANQUETES 60X180 CM	Unidad	1
226	52141524	HORNO MICROONDAS CON DORADOR CON ESMALTE CERÁMICO, 23 LITROS	Unidad	1
227	50192403	MIEL DE ABEJAS	Botellas por 500 mililitros	1
228	50192401	MIROIR GEL NEUTRO PARA DECORACIÓN TIPO ESPEJO	Empaque por 5 kilogramos	1
229	52151907	MOLDE PARA PIE CON TAPA 10 CMS DE DIÁMETRO X 2.5 CMS DE ALTO	Unidad	1
230	52151907	MOLDE PARA PIE CON TAPA 25 X 3.5 CM X UND	Unidad	1
231	48101802	MOLDE PARA QUESO	Unidad	1
232	52151907	MOLDE PONQUÉ CIRCULAR DE 1/2 LB ALUMINIO GRUESO	Unidad	1
233	52151907	MOLDE PONQUÉ REDONDO 1/4 LB ALUMINIO GRUESO	Unidad	1
234	52151633	MOLDE SILICONA PARA PASTEL ROLLO	Unidad	1
235	50302003	MORA	bolsa por 1000 gramos	1
236	50305002	NARANJAS NAVEL Y NAVELINA	Empaque por 1000 gramos	1
237	50101716	NUEZ DE BRASIL POR 500 GR	Empaque plástico x 500 gr Unidad	1
238	50101716	NUEZ DE BRASIL POR KILOGRAMO	Empaque plástico x 1000 gr Unidad	1
239	50405704	PAPA SABANERA	Empaque X 2 kilogramos	1
240	48102108	PAPEL ALUMINIO	Rollo de 300 metros	1
241	50171831	PASTA DE AL 100 % DE TOMATE	Empaque plástico con taparosca por 1000 gramos	1
242	51171712	PECTINA RÁPIDA.	Empaque por 1000 gramos	1
243	52151611	PEINE DECORADOR METÁLICO TRIANGULAR	Unidad	1

Ítem	Código elemento según UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	Cantidad
244	50305406	PERA COMICE	Empaque por 1000 gramos	1
245	52151631	PICADORA Y EMBUTIDORA MANUAL	Unidad	1
246	50405612	PIMENTÓN	Empaque por 2 kilogramos	1
247	50171902	PIMIENTO ROJO EN POLVO – PAPRICA	Empaque por 1000 gramos	1
248	41122413	PINZA PARA BURETA	UNIDAD	1
249	50365602	PIÑA EN ALMÍBAR LATA	Lata por 565 Gramos	1
250	50305602	PIÑA GOLDEN	Unidad por 1000 gramos	1
251	41104812	PIPETA DE 10 ML	UNIDAD	1
252	50181709	POLVO DE HORNEAR X 500 G	Empaque por 500 gramos	1
253	50181709	POLVO DE HORNEAR X 80 G	Empaque por 80 gramos	1
254	41121808	PROBETA PLÁSTICA DE 50 ML	UNIDAD	1
255	12352202	PROTEÍNA AISLADA DE SOYA	Empaque por 1000 gramos	1
256	50131801	QUESO CAMPESINO TIPO CRIOLLO	Bloque por 1000 gramos	1
257	50131801	QUESO COSTEÑO	Bloque por 1000 gramos	1
258	50131701	QUESO CREMA	Envase plástico X 380 gramos unidad	1
259	50131801	QUESO DOBLE CREMA	Bloque por 2.5 kilogramos	1
260	50131801	QUESO MOZZARELLA TAJADO	Empaque al vacío de queso tajado con separadores por 1000 gramos	1
261	50131801	QUESO PARMESANO MOLIDO	Empaque plástico resellable x 1000 gramos.	1
262	50131801	QUESO RICOTTA	Envase plástico X 300 Gramos	1
263	41115313	REFRACTÓMETRO.	Unidad.	1
264	52151614	REJILLA PARA ENFRIAMIENTO 40 X 25 CM	Unidad	1
265	52151611	RODAJA METÁLICA EXPANDIBLE 5 CUCHILLAS LISAS + 5 CUCHILLAS RIZADAS	Unidad	1
266	52151611	RODAJA MÚLTIPLE 7 CUCHILLAS	Unidad	1
267	52151611	RODAJA RIZADA PEQUEÑA 2.5"	Unidad	1
268	52151621	RODILLO ARANDELAS PARA FONDANT	Unidad	1
269	52151601	RODILLO FONDANT 20" CON NIVELES	Unidad	1
270	52151601	RODILLO TEXTURIZADO DIVERSO PARA FONDANT	Unidad	1
271	47131501	ROLLOS TOALLAS PARA COCINA LAVABLES	Rollo por 88 paños de medida 42,2X27,6 cada paño Color Blanco rollo Jumbo.	1
272	48102100	ROLLOS VINIPEL X 300 MTRS	Rollo por 300 metros	1
273	12164501	SAL CURANTE – SAL NITRO	Empaque por 1000 gramos	1
274	50171551	SAL MARINA	Bolsa por 800 gramos	1
275	50171551	SAL REFINADA	Bolsa por 500 gramos	1
276	50192113	SALMON AHUMADO EN FILETES	empacado al vacío, por 200 gramos	1
277	50161512	SALSA DE CARAMELO	Botella por 623 ml	1
278	50161511	SALSA DE CHOCOLATE	Botella plástica por 680 gramos	1
279	50171830	SALSA DE MOSTAZA	Empaque plástico con taparosca por 1000 gramos	1
280	50171830	SALSA DE TOMATE	Envase plástico por 1000 gramos	1
281	50101716	SEMILLA DE AMAPOLA X 1 KILOGRAMO	Empaque por 1000 gramos	1
282	52151621	SET DE MOLDEADORES PARA FONDANT METÁLICOS	Unidad	1

Ítem	Código elemento según UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	Cantidad
283	41122413	SOPORTE PARA BURETA	UNIDAD	1
284	52151606	TABLA PARA CORTAR O PICAR	Unidad	1
285	42131606	TAPABOCAS DESECHABLE.	Caja x 50 unidades.	1
286	52151633	TAPETE DE SILICONA PARA MACARONS 42 X 29.5 CM	Unidad	1
287	41112213	TERMÓMETRO DE PUNZÓN	Unidad	1
288	41112213	TERMÓMETRO LÁSER DIGITAL DE INFRARROJOS	Unidad	1
289	41112213	TERMÓMETRO PARA CARAMELO	Unidad	1
290	27111533	TIJERA PARA COCINA	Unidad	1
291	52121602	TOALLA DE MANOS FLUJO CENTRAL PRECORTADAS NATURAL HOJA DOBLE ROLLO X 100 M	Paca por 2 Rollos de 100 metros	1
292	50112009	TOCINETA DE CERDO AHUMADA	Empaque al vacío por 400 gramos	1
293	50406507	TOMATE CHONTO	Empaque por 5 kilogramos	1
294	50111519	TRIPA ARTIFICIAL COREA PARA EMBUTIDOS CALIBRE 20	Tubo por 25 metros.	1
295	50111519	TRIPA ARTIFICIAL COREA PARA EMBUTIDOS CALIBRE 26	Tubo por 25 metros.	1
296	50111519	TRIPA ARTIFICIAL COREA PARA SALCHICHÓN	Correa por 25 metros	1
297	50111519	TRIPA NATURAL DE CERDO PARA EMBUTIDOS	Madeja por 90 metros	1
298	50111519	TRIPA NATURAL DE CORDERO PARA EMBUTIDOS	Madeja por 90 metros	1
299	50171902	TRIPOLIFOSFATO DE SODIO PARA CÁRNICOS	Empaque por 1000 gramos	1
300	52151611	UTENSILIOS PARA INMERSIÓN Y BAÑO EN CHOCOLATE	Unidad	1
301	50303501	UVA PASA CALIFORNIANA ROJA SIN SEMILLA SIN AZÚCAR AÑADIDO	Empaque por 1,13 Kilogramos	1
302	50303501	UVAS PASAS	Empaque por 1000 gramos	1
303	50171707	VINAGRE BLANCO	Botella por 1000 mililitros.	1

Condiciones de técnicas de entrega de materiales:

- Los elementos deben entregarse debidamente marcados de acuerdo al ítem que corresponde
- El PROPONENTE deberá presentar su oferta por el sistema de precios unitarios, conforme al cual en dicho precio se encuentran comprendidos todos los costos directos e indirectos.
- El contratista deberá tener en cuenta que las entregas son parciales, de acuerdo a las cantidades solicitadas por el supervisor del contrato.
- Los elementos deben ser entregados por el operador en la sede y subsedes del CENTRO INDUSTRIAL Y DE DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA, según previo requerimiento de la entidad.
- Los elementos deben ser entregados en los empaques originales del fabricante.
- Las calidades y cualidades mínimas de los productos se encuentran anexas dentro de las fichas técnicas que hacen parte integral del presente proceso contractual.
- Los proponentes deberán allegar las fichas técnicas de los elementos objeto de suministro.
- Deberá indicar las especificaciones mínimas de los productos ofrecidos.
- Deberá presentar las marcas de los productos ofrecidos que cumplan las calidades y cualidades exigidas.
- Deberá anexar fotografías de los elementos objeto de compra.
- Los alimentos y materias primas que provengan de fábrica deben dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social que 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.

- La recepción de carne y productos cárnicos, leche y productos lácteos comestible se realizará de proveedores que garanticen el adecuado material para el transporte y unidad de frío para mantener los productos con cadena de frio, entre otras exigidas por el artículo 78 de la Resolución 4282 de 2007 y el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.
- Los productos de panadería, galletería y bizcochería no deberán contener Bromato de Potasio, en su proceso de fabricación, solo ni en mezclas como aditivo alimentario, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 1528 de 2002, expedida por el Ministerio del Trabajo y Seguridad Social, que prohibió el uso alimenticio del Bromato de Potasio en el Territorio Nacional.
- Al momento de la entrega se debe presentar ficha técnica de seguridad y rotulación de los productos que así lo establezca el Decreto 1496 de 2018 y normas reglamentarias, de los elementos que aplique.
- Capacitar a sus trabajadores y contratistas vinculados mediante contrato de prestación de servicios o de obra las medidas indicadas a fin de manipular de manera correcta las materias primas y alimentos relacionados a esta actividad Adoptar medidas de protección para evitar la contaminación de los alimentos durante el cargue transporte y descargue de los diferentes productos.
- Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.
- Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.

7.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBEN CUMPLIR ELEMENTOS

- Se Anexan Fichas Técnicas.

8. ANALISIS DEL SECTOR

Se anexa análisis de sector como documento integral del estudio previo, elaborado de acuerdo con los lineamientos del Manual de Contratación y la Guía de Colombia Compra Eficiente.

(https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_guia_elaboracion_estudios.pdf)

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de **CIENTO CINCO MILLONES CUARENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS DIECINUEVE PESOS M/CTE ($ 105.048.619), incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.)**, y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costo.

9.1 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL.

El presupuesto oficial para la presente contratación es de **CIENTO CINCO MILLONES CUARENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS DIECINUEVE PESOS M/CTE ($ 105.048.619)**, y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costo.

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, el Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial SOACHA, adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para **"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DEL ÁREA DE AGROINDUSTRIA DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA POR MONTO AGOTABLE."** es de **CIENTO CINCO MILLONES CUARENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS DIECINUEVE PESOS M/CTE ($ 105.048.619)**, y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costo, tal como se evidencia en el documento anexo ESTUDIO de MERCADO o de SECTOR, el cual forma parte integral del presente documento.

NOTA: Para esta contratación APLICA el estudio de mercado o de sector. SE ADJUNTA ANEXO.

10. ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO:			
PRESUPUESTO	**Indique con X**	**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	**X**	C-3602-1300-7-0-3602031-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - SERVICIO DE ORIENTACIÓN OCUPACIONAL, FORMACIÓN Y EMPRENDIMIENTO	CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($50.000.000) M/CTE
		C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN	OCHO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS ($8.250.000) M/CTE
		C-3602-1300-8-0-3602035-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO, FOMENTO DEL EMPRENDIMIENTO Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL A NIVEL NACIONAL	DIECIOCHO MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS ($18.900.000) M/CTE
		C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	VEINTIOCHO MILLONES CIENTO NOVENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS DIECINUEVE PESOS ($28.198.619) M/CTE
Funcionamiento			

Nro. de CDP o Vigencia Futura	**Fecha de CDP o Vigencia Futura**	**Fecha de vencimiento del CDP**	**Dependencia**	**Posición Catálogo de Gasto**	**Fuente**	**Valor en Letras**	**Valor en Números.**
8423	25/04/2023	31/12/2023	923210	C-3602-1300-7-0-3602031-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN	NACION	CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE	($50.000.000)

				COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - SERVICIO DE ORIENTACIÓN OCUPACIONAL, FORMACIÓN Y EMPRENDIMIENTO			
			923211	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN	NACION	OCHO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE	($8.250.000)
			923238	C-3602-1300-8-0-3602035-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO, FOMENTO DEL EMPRENDIMIENTO Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL A NIVEL NACIONAL	NACION	DIECIOCHO MILLONES M/CTE	($18.900.000)
			923245	C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	NACION	VEINTIOCHO MILLONES CIENTO NOVENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS DIECINUEVE PESOS M/CTE	($28.198.619)

11. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

La selección del contratista se realizará a través de la modalidad de Mínima Cuantía, de conformidad en el artículo 2, numerales 5 y 6 de la Ley 1150 de 2007 y reglamentado por el Decreto 1082 de 2015, en especial lo referente a sus artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Capítulo II, Sección I. La selección del contratista se hará atendiendo el marco legal de la presente Mínima Cuantía y del contrato que se derive de su adjudicación, el cual está conformado por:

- Constitución Política de Colombia
- Leyes 80 de 1993
- Ley 1150 de 2007
- Ley 1474 de 2011
- Ley 1437 de 2011
- Decreto 1082 de 2015
- Ley 1882 de 2018
- Ley 2022 de 2020
- Ley 2069 de 2020
- Códigos Civil y de Comercio, en lo que le sea aplicables.
- La Invitación a Cotizar del presente proceso de selección, adendas, anexos y formatos.

- Demás normas concordantes con la materia que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente concurso.
- Las normas vigentes que resulten pertinentes de acuerdo con la ley colombiana se presumen
- Conocidas por todos los proponentes
- Adendas que se surtieren dentro del proceso.

Aunado a lo anterior, es importante aclarar que en el marco de los principios de eficiencia y económica de la contratación pública no es posible acudir a la figura de los acuerdos marco.
De conformidad con lo ordenado por el Decreto Reglamentario 1082 de 2015 en especial lo referente a sus artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Capítulo II, Sección I; la modalidad bajo la cual se adelantará el presente proceso será la Contratación por Mínima Cuantía, considerando el valor oficial estimado, el cual no supera el 10% de la menor cuantía.
Aplicabilidad de las normas dentro de la modalidad de Mínima Cuantía:

El literal C, del numeral 5 del artículo 2 de la ley 1150 de 2007, establece lo siguiente:
Ley 1150 de 2007, por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos. (…)

(…) ARTÍCULO 2o. DE LAS MODALIDADES DE SELECCIÓN. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas: (…)
5. Contratación mínima cuantía. La contratación cuyo valor no excede del 10 por ciento de la menor cuantía de la entidad independientemente de su objeto, se efectuará de conformidad con las siguientes reglas: (…)

c) La entidad seleccionará, mediante comunicación de aceptación de la oferta, la propuesta con el menor precio, siempre y cuando cumpla con las condiciones exigidas; (…)
Que de la regla establecida por la ley se desprende que la selección del proponente se fijara con el aspecto del menor precio con el cumplimiento incólume de las condiciones plasmadas en el estudio previo o pliego de condiciones, adicionalmente, dicha regla fue confirmada por el literal C del artículo 94 de la ley 1474 de 2011, denominada trasparencia en contratación de mínima cuantía, que dicha regla conto con una reconfirmación dada en el artículo 30 de la ley 2069 de 2020, en la que se fija que objetivamente dicha selección se hará en obediencia de dichas reglas de la norma sucinta.

A su vez, la ley 1882 de 2018, por la cual se adicionan, modifican y dictan disposiciones orientadas a fortalecer la Contratación Pública en Colombia, la ley de infraestructura y se dictan otras disposiciones, en la que en su artículo 5 establece lineamientos referentes a la selección objetiva, que enfáticamente dentro de la modalidad de selección de mínima cuantía determina la subsanabilidad de los documentos que no otorguen puntaje, siendo así, los documentos técnicos y financieros dentro de la modalidad de mínima cuantía no cuentan con la posibilidad de subsanar, puesto que la forma de selección es ajustada al menor precio siempre que cumpla las condiciones del pliego.

Que de la referida norma y su consolidación en el articulo 5 de la ley 1150 de 2007 se determina que la selección objetiva debe ceñirse expresamente a las reglas que en ella se establecen, por lo que todas las propuestas que pretendan mejorar la oferta presentada deberá ser considerada como una trasgresión a lo normado y por ende ser obviada del proceso-

Finalmente, teniendo en cuenta que el proceso de selección no versa en temas de obras públicas, interventoría para las obras públicas interventoría para consultoría de estudios y diseños para obras públicas, consultoría en ingeniería para obras, y las demás que determine la ley en la materia, lo establecido en el artículo 4 de la ley 1882 de 2018 y en la ley 2022 de 2020, el presente proceso de selección no se tendrá en cuenta los documentos tipo.

12. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Mínima Cuantía

13. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Compraventa

14. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

14.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

14.1.1 Obligaciones Generales del Contratista:

1. Constituir dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato la garantía única establecida en el presente documento, dicho requerimiento se aplicará también para adiciones, prorrogas, modificaciones, suspensiones y demás documentos que puedan alterar el negocio jurídico que se origine.
2. Cumplir con idoneidad y eficacia el objeto del contrato y su alcance.
3. Dar estricto cumplimiento a los términos pactados en el contrato y por ningún motivo abandonar el efectivo cumplimiento del objeto del contrato.
4. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho propio de sus obligaciones, debiendo informar inmediatamente al SENA, a través del funcionario responsable del control de ejecución acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios.
5. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando todo tipo de dilaciones o retrasos que pudieran presentarse.
6. Responder por el cumplimiento de las obligaciones fiscales y tributarias que se deriven del contrato celebrado en los términos de ley.
7. Reportar de manera inmediata al SENA, a través del supervisor designado, cualquier novedad, anomalía o situación irregular que se presente que pueda afectar la correcta ejecución.
8. Entregar los informes específicos o extraordinarios referidos a la ejecución, cuando le sean solicitados por parte de quien ejerce el control y vigilancia del contrato.
9. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, (salud, pensiones y riesgos laborales), así como el SG-SST y demás normas aplicables, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, en especial autoevaluación de estándares mínimos que le corresponda de acuerdo con número de trabajadores y nivel de riesgo. Aquellas que tengan un puntaje igual o inferior a 85% deberán entregar el respectivo plan de mejoramiento, de conformidad con lo establecido en la Resolución 312 de 2019 y certificación firmada por el representante legal y el responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo o certificación de ARL, en donde conste la implementación y mantenimiento del SG-SST de acuerdo con lo establecido en el decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019, cuando se trate de una persona natural este requisito no es obligatorio.
10. Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones del personal que el contratista haya de emplear para la ejecución del negocio y presentar para el trámite de pagos, copia de la planilla de pago de los aportes al régimen de seguridad social, para el periodo cobrado.
11. Guardar completa reserva sobre todos los datos que lleguen a su conocimiento y cuya divulgación pudiera causar perjuicios a la Entidad.
12. Cumplir con los términos, condiciones y deberes de protección de datos personales de acuerdo con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y decretos reglamentarios, así como las normas que las modifiquen, aclaren, complementen o sustituyan.
13. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la entidad o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.
14. Mantener vigentes las garantías otorgadas durante la ejecución del contrato celebrado.
15. Desempeñar las demás actividades que sean necesarias para lograr un total y adecuado cumplimiento de sus obligaciones, aunque no estén específicamente señaladas y que sean de la naturaleza del contrato celebrado.
16. Suscribir oportunamente el acta de liquidación de la aceptación de oferta y las modificaciones si las hubiere.

17. En caso de que el proveedor se encuentra obligado a facturar electrónicamente deberá aportar factura electrónica de acuerdo a lo establecido por la DIAN, el cual será un requisito para el pago del respectivo contrato. Todas las facturas electrónicas para su reconocimiento tributario deberán ser validadas previo a su expedición, por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) o por un proveedor autorizado por esta. La factura electrónica solo se entenderá expedida cuando sea validada por el proveedor autorizado. PARÁGRAFO: factura electrónica sin validación previa, en estos casos, la factura se entenderá expedida con la entrega al adquiriente y deberá ser enviada a la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) o proveedor autorizado para su validación dentro de las 48 horas siguientes. Contadas a partir del momento en que se solucionen los problemas tecnológicos.
18. Adoptar las medidas necesarias para evitar la propagación del COVID – 19 durante la ejecución del contrato, conforme a la normatividad vigente que rija la materia y/o los lineamientos que sobre el particular expida el SENA.
19. Las demás relacionadas con el objeto del contrato y las que por su naturaleza tengan relación directa con el mismo.

Obligaciones Específicas del Contratista:

El contratista entregará al Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, los ítems, productos y elementos, como los vaya solicitando el supervisor del contrato.

1. El contratista entregará los elementos, ítems y productos, en las instalaciones del Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, en el almacén ubicado en la Sede SIBATE, con los protocolos de bioseguridad necesarios, bajo los lineamientos establecidos por el Gobierno Nacional.
2. El contratista reemplazará en un término máximo de tres (3) días, todos los ítems, elementos y productos, que NO cumplan con los requisitos exigidos de acuerdo con el informe del supervisor del contrato.
3. Aportar el personal por su cuenta y riesgo para atender los requerimientos del contrato.
4. El contratista asumirá por cuenta y riesgo toda la carga laboral y prestacional del personal que vincule para el cumplimento del contrato.
5. Entregar los elementos de primera calidad, libres de defectos y cumplir con las especificaciones técnicas.
6. Acatar de manera inmediata las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte de los encargados del control de vigilancia.
7. El transporte para efectuar la ejecución del contrato debe ser cubierta por el contratista.
8. Realizar el objeto del contrato de acuerdo con la propuesta presentada por el contratista.
9. Informar al SENA cualquier novedad que se presente con la ejecución del contrato para efectos de que se asuma las medidas necesarias.
10. En cumplimiento de los dispuesto en el parágrafo del articulo 23 de la Ley 1150 de 2007 el contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago mensual de los aportes al sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos profesionales) a partir del día del perfeccionamiento del contrato y para la realización de cada pago derivado del mismo, estos pagos se acreditan únicamente por el sistema PILA de planilla asistida o el que determine el ministerio cuando corresponda, el contratista deberá también acreditar el pago oportuno al CREE.
11. Presentar oportunamente las facturas, los soportes correspondientes y demás documentos necesarios para el pago.
12. Los elementos deben entregarse debidamente marcados de acuerdo al ítem que corresponde
13. El contratista deberá tener en cuenta que las entregas son parciales, de acuerdo a las cantidades solicitadas por el supervisor del contrato.
14. Los elementos deben ser entregados por el operador en la sede y subsedes del CENTRO INDUSTRIAL Y DE DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA, según previo requerimiento de la entidad.
15. Los elementos deben ser entregados en los empaques originales del fabricante.
16. Las calidades y cualidades mínimas de los productos se encuentran anexas dentro de las fichas técnicas que hacen parte integral del presente proceso contractual.

17. Los alimentos y materias primas que provengan de fábrica deben dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social que 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.
18. La recepción de carne y productos cárnicos, leche y productos lácteos comestible se realizará de proveedores que garanticen el adecuado material para el transporte y unidad de frío para mantener los productos con cadena de frio, entre otras exigidas por el artículo 78 de la Resolución 4282 de 2007 y el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.
19. Los productos de panadería, galletería y bizcochería no deberán contener Bromato de Potasio, en su proceso de fabricación, solo ni en mezclas como aditivo alimentario, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 1528 de 2002, expedida por el Ministerio del Trabajo y Seguridad Social, que prohibió el uso alimenticio del Bromato de Potasio en el Territorio Nacional.
20. Al momento de la entrega se debe presentar ficha técnica de seguridad y rotulación de los productos que así lo establezca el Decreto 1496 de 2018 y normas reglamentarias, de los elementos que aplique.
21. Capacitar a sus trabajadores y contratistas vinculados mediante contrato de prestación de servicios o de obra las medidas indicadas a fin de manipular de manera correcta las materias primas y alimentos relacionados a esta actividad Adoptar medidas de protección para evitar la contaminación de los alimentos durante el cargue transporte y descargue de los diferentes productos.
22. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.
23. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.
24. En virtud del decreto 248 de 2021, el contratista está en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%). Deberá ser certificado a través de organizaciones legalmente constituidas y reconocidas en la ley.

25. Protocolos de bioseguridad específicos para de acuerdo a la Resolución 350 de 2022 o la que haga sus veces.

    Nota: Este requerimiento será solicitado hasta que el gobierno nacional determine que ya no se requieren protocolos de bioseguridad para el cumplimiento de labores.

26. A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.

27. Alimentos Refrigerados y/o Congelados: Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.

    Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.

28. Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará:
    - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005.

    En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.

    Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.

29. Entregar las fichas de datos de seguridad suministrada por el fabricante, comercializador o importador acorde con lo definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos

    Nota: Las Fichas de datos de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la Resolución 773 de 2021 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años).

30. Entregar los productos debidamente etiquetados acorde con lo establecido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos.

a. OBLIGACIONES DEL SENA:

a. Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el CONTRATISTA.
b. Exigir a EL CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
c. Suministrar la información que previamente requiera EL CONTRATISTA en relación con el objeto del presente contrato.
d. Suscribir juntamente con el CONTRATISTA las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
e. Realizar el seguimiento o supervisión del cumplimiento del objeto contractual.
f. Resolver las peticiones presentadas por el CONTRATISTA en los términos consagrados por la Ley.

20. PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA

El contratista deberá hacer entrega de todos los ítems, productos y elementos, que se encuentran en las especificaciones técnicas, acuerdo solicitud del supervisor.

21. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del objeto contractual será hasta el 30 de Noviembre de 2023, o hasta agotar presupuesto, lo que ocurra primero contados a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato (registro presupuestal, aprobación de póliza y acta de inicio)

a. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El contrato se ejecutará en el sitio del Almacén del Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, dentro del departamento de Cundinamarca, siendo: ubicado en el
Km 2 vía a Sibaté, La Colonia, Sibaté – Cundinamarca.

PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Soacha – Cundinamarca.

b. FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Pagos que se realizarán durante el contrato	**Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato**	**Requisito para el pago**
PAGOS PARCIALES	Acuerdo a productos, ítems o elementos entregados	Entregar los ítems, productos y elementos, con recibido a satisfacción por parte del supervisor del contrato.

Otra forma de Pago:	El SENA, pagará al CONTRATISTA, en **PAGOS PARCIALES**, de acuerdo con los ítems, productos y elementos entregados, previa presentación de factura y/o cuenta de cobro, y certificación de la Supervisión de haber recibido los productos a satisfacción, la presentación de los documentos idóneos que acrediten el cumplimiento del pago a los sistemas de seguridad social en salud y pensión y demás requisitos solicitados para pago en la plataforma SECOP II, De esta manera no existirá riesgo alguno desde el punto de vista financiero que pueda afectar la ejecución y cumplimiento del contrato. El desembolso antes señalado se realizará con sujeción al derecho de turno y al proceso que se desarrolla en la tesorería para tal fin, de tal manera que el SENA no asume responsabilidad alguna por la demora que pueda presentarse en dicho pago y por tanto el contratista cumplirá con sus obligaciones y no podrá aducir como justificación alguna para su no realización, y/o demora en el pago. En el valor pactado se entenderá incluido entre otros; gastos de administración, almacenamiento, herramientas y toda clase de equipos necesarios, la totalidad de los tributos originados por su celebración y ejecución y liquidación del contrato, las deducciones a que haya lugar, la remuneración para e contratista y en general todos los costos en que deba incurrir el contratista para la cumplida ejecución del contrato. El SENA no reconocerá, por consiguiente, ningún reajuste realizado por el contratista en relación con todos los costos, gastos o actividades adicionales que aquel requiera para la ejecución del contrato y que fueron previsibles momento de la presentación de la propuesta. **Nota 1:** En caso de que el proveedor se encuentra obligado a facturar electrónicamente deberá aportar factura electrónica de acuerdo con lo establecido por la DIAN, el cual será un requisito para el pago del respectivo contrato. Todas las facturas electrónicas para su reconocimiento tributario deberán ser validadas previo a su expedición, por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) o por un proveedor autorizado por esta. La factura electrónica solo se entenderá expedida cuando sea validada por el proveedor autorizado. **Nota 2:** factura electrónica sin validación previa, en estos casos, la factura se entenderá expedida con la entrega al adquiriente y

	deberá ser enviada a la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) o proveedor autorizado para su validación dentro de las 48 horas siguientes. Contadas a partir del momento en que se solucionen los problemas tecnológicos. **Nota 3:** IMPROCEDENCIA DE RECONOCIMIENTO DE FÓRMULAS DE REAJUSTE: El contratista se obliga a mantener los precios ofertados en la propuesta y entiende y acepta que los mismos no estarán sujetos a reajuste alguno (ni por cambio de vigencia) durante el término de ejecución del contrato y hasta su liquidación inclusive. Las demoras ocasionadas porque la factura no haya sido bien elaborada o no se adjunten los documentos que se solicitan en los términos anteriores no serán atribuibles a la Entidad.

c. PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren anticipos:	**SI:**	.	**NO:**	X	

22. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría:	**SI:**	.
	NO:	X
De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	El ordenador del gasto a través de la plataforma de SECOP II, designará a **JAIRO HUMBERTO RESTREPO PALACIO**, como supervisor para que cumpla las funciones asignadas por el Manual de Supervisión e Interventoría V.5, Código GCCON-M- 002 de noviembre 2020.	
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación del supervisor del contrato. quien verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría V.5, Código GCCON-M-002 de noviembre 2020.		

23. **FORMA DE ADJUDICACIÓN**

El Centro de Industrial y de Desarrollo Empresarial, recomienda que el contrato que se genere en virtud del presente proceso de contratación se adjudique en FORMA TOTAL A MONTO AGOTABLE, atendiendo a las necesidades de la Entidad, la modalidad de contratación y el Tipo de contrato a Celebrarse.

24. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

La capacidad jurídica y las condiciones de experiencia serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección.
La exigencia de tales condiciones será adecuada y proporcional a la naturaleza del contrato a suscribir y su valor. Para la verificación de los requisitos habilitantes se tendrá en cuenta el cumplimiento de los requisitos legales mínimos establecidos en el presente proceso de contratación y el cumplimiento en la presentación de los documentos y acreditaciones exigidas. Igualmente, se evaluará la información aportada con las propuestas en su coherencia legal y reglamentaria. Se verificará que

las propuestas no estén incursas en las causales de rechazo contenidas en los pliegos de condiciones, los requisitos habilitantes son:

a. REQUISITOS HABILITANTES

De acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1 .5.3. del Decreto 1082 de 2015, los requisitos habilitantes son:

a) Capacidad Jurídica.

c) Capacidad Técnica

CAPACIDAD JURÍDICA

- **CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA**

El Proponente deberá allegar la carta de presentación de la propuesta de acuerdo con el modelo suministrado por el SENA Regional Cundinamarca **FORMATO No. 1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA** firmada por la persona natural, o el Representante Legal de la Sociedad, Consorcio o Unión Temporal Proponente, indicando su nombre, documento de identidad y demás datos requeridos.

La omisión de este documento, la omisión de las firmas, la modificación u omisión de algunas de sus partes el no diligenciamiento de sus campos, generará que la propuesta no sea habilitada.

- **CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL - CERTIFICADO DE MATRICULA MERCANTIL - EJERCICIO DE PROFESION LIBERAL**

Los proponentes deberán acreditar su existencia y capacidad legal, conforme las siguientes precisiones:

- Cuando el Proponente sea una persona jurídica (colombiana o extranjera), deberá anexar Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la autoridad competente.
- Si es persona natural, deberá adjuntar Certificado de Matrícula Mercantil expedido por la autoridad competente, en el evento en que no se encuentre en ejercicio de profesión liberal.
- Si es persona natural en ejercicio de profesiones liberales, deberá aportar copia de la tarjeta profesional y certificado de vigencia y antecedentes vigente. En el evento en que el certificado no consigne fecha de validez o vigencia del mismo, se entenderá que la misma corresponde a seis (6) meses desde su expedición.
- Para el caso de proponentes extranjeros se debe dar aplicación a lo establecido en el presente Estudio previo y lo establecido en el literal b requisitos habilitantes, numeral 1 capacidad legal de proveedores extranjeros de la guía para proveedores extranjeros de Colombia Compra Eficiente que establece lo siguiente:

"1. Capacidad legal de proveedores extranjeros

A continuación, la forma como las personas extranjeras deben acreditar su capacidad legal.

(a) Personas naturales
Las personas naturales extranjeras acreditan su capacidad legal con la presentación de la copia de su documento de identificación, bien sea la cédula de extranjería o el pasaporte. Si el proveedor resulta adjudicatario del Proceso de Contratación, para la celebración del contrato, debe presentar copia simple de la respectiva visa; y en caso de contar con una visa que les otorgue un tiempo de permanencia igual o mayor a 3 meses, debe presentar la respectiva cédula de extranjería.

(b) Personas jurídicas
Las personas jurídicas extranjeras deben presentar los documentos que acrediten su existencia y conformación de acuerdo con la normativa de su país de origen, bien sea

un certificado general de la autoridad competente para demostrar su existencia, una copia del contrato societario, una copia de los estatutos, o cualquier otro documento que pruebe (i) la capacidad legal, (ii) el objeto o propósito de la persona jurídica, y (ii) la información de su representante legal.

En ocasiones es necesario presentar más de un documento para acreditar la capacidad legal. Por ejemplo, los proveedores de la República de Chile deben presentar copia del Certificado de Vigencia de Sociedad del Registro de Comercio y copia de los estatutos de la persona jurídica para acreditar la vigencia y el objeto de la persona jurídica.

Las personas jurídicas extranjeras no están obligadas a constituir una sucursal en Colombia para presentar ofertas. Solamente están obligadas a hacerlo cuando son adjudicatarias de contratos de obra, prestación de servicios, concesión o cualquier otro contrato que para su ejecución requiera presencia constante en Colombia".

Así mismo deberá aportar el o los documentos de acuerdo con su denominación de origen respecto de los cuales se pueda realizar la verificación de lo aquí indicado".

En el caso de proponente plural, este requisito deberá ser acreditado por cada uno de sus miembros ateniendo su naturaleza.

Los certificados precitados deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a) Fecha de expedición no mayor a treinta (30) días previos a la fecha de cierre del proceso.
~~b)~~ Renovación de la matricula mercantil: Se verificará que el proponente persona natural haya realizado la renovación de la matricula mercantil para el año 2023.
c) Vigencia: El término de duración de la persona jurídica no deberá ser inferior a la del plazo de ejecución y liquidación del contrato y un (1) año más. En el evento en que se consigne el plazo de duración como indefinido, se entiende que cumple con el plazo aquí referido.
d) Objeto social o actividad mercantil: La persona jurídica y/o natural proponente, y de cada uno de los miembros que conforman el Consorcio o la Unión Temporal, deben permitir ejecutar las actividades descritas en el objeto del presente proceso de selección.
e) Representante legal y Facultades para contratar: La persona jurídica y/o natural y/o constituida como proponente plural, deberá permitir comprometer al participante, en especial, por la cuantía a contratar en el pliego de condiciones del presente proceso.

Autorización:

En caso de que el representante legal de la persona jurídica (colombiana o extranjera) tenga restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, o disponga de restricciones para suscribir el futuro contrato en caso de resultar adjudicatario, deberá adjuntar a la propuesta, documento de autorización expedido por el órgano social competente, en el cual conste que está debidamente facultado para presentar la propuesta y se le faculte contratar por el valor propuesto.

Este documento deberá ser presentado, sin excepción, por todos los proponentes, nacionales y extranjeros, individuales, consorcios o uniones temporales y los integrantes de los mismos, que de acuerdo con sus estatutos lo requieran.

En el caso de Consorcios o Uniones Temporales, el representante legal de cada una de las personas jurídicas que los integren deberá contar con dicha autorización por el valor total de la propuesta (y no sólo por el monto de su participación).

De igual manera, en el caso de que existan disposiciones estatutarias que limiten las facultades de los representantes legales, deberán anexarse además los documentos que acrediten dicha autorización (actas, junta de socios y/o accionistas), en cumplimiento de las disposiciones legales del Código de Comercio, en especial, aportar copia de las actas tomadas directamente del libro de actas de la sociedad.

Nota. Este será un documento subsanable siempre y cuando la autorización haya sido otorgada antes de la fecha de cierre del proceso, de conformidad con lo establece la Circular Externa No. 13 de 13 de junio de 2014 de Colombia Compra Eficiente.

➢ CONSORCIOS, UNIONES TEMPORALES Y/U OTRA FORMA DE ASOCIACIÓN

Se entenderá por propuesta conjunta, la presentada en consorcio, unión temporal o en cualquier otra forma asociativa de que trate la Ley. En tal caso se tendrá como proponente, el grupo conformado por la pluralidad de personas, y no las personas que lo conforman individualmente consideradas.

El proponente unido temporalmente, deberá presentar documento de conformación donde conste la voluntad de conformar unión temporal, consorcio y/u otra forma asociativa para presentar propuesta, donde conste como mínimo:

a) Denominación de la forma asociativa **(NO utilizar dentro del nombre palabras afines a la Entidad, en especial la sigla SENA).**
b) Identificación de los integrantes, sean personas naturales o jurídicas.
c) Porcentaje de participación, el cual deberá sumar un total del cien por ciento (100%)
d) Reglas de funcionamiento y obligaciones para sus integrantes;
e) Regulación de su participación con los requerimientos específicos de la Ley y el pliego de condiciones del proceso.
f) La identificación del representante y el suplente de dicho consorcio, unión temporal o la forma asociativa seleccionada.
g) Duración del consorcio y/o Unión temporal que no podrá ser inferior al término de ejecución, liquidación del contrato y un (1) año más.
h) Si se trata de Unión Temporal, sus miembros deberán señalar los términos y extensión (actividades) de su participación en la propuesta y en su ejecución.
i) Las demás normas que sus integrantes acuerden para el normal desarrollo y cumplimiento de sus fines.

El documento deberá ser suscrito por los integrantes o los representantes de los integrantes de la figura asociativa y venir acompañado de los documentos que acrediten que quienes lo suscribieron tienen la representación y capacidad necesarias para adquirir las obligaciones solidarias derivadas de la propuesta y del contrato resultante. (certificados de existencia y representación legal, actas de junta directiva, poderes, etc.)

Nota 1. Se deja a disposición del proponente plural, el formato SENA anexo al pliego de condiciones que corresponde a la figura asociativa, respecto del cual se pueden agregar las condiciones que estimen necesarias.

Nota 2. Una vez presentada la oferta y verificado el cierre del proceso de selección e incluso en la etapa de ejecución del contrato, no se aceptará cambio en los porcentajes de participación del proponente plural, el alcance de las obligaciones, ni cambios en su conformación (integrantes sean personas jurídicas o naturales).

Nota 3. No podrá haber cesión entre quienes integran el consorcio o unión temporal, salvo que el SENA lo autorice en los casos que legalmente estén permitidos.

Nota 4. En el evento de presentarse inhabilidades sobrevinientes para los miembros del consorcio o unión temporal, el representante tendrá la obligación de informarlo por escrito al SENA dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ocurrencia de los hechos que dieron lugar a ella.

Nota 5. El proponente plural deberá estar constituido como tal en la plataforma SECOP II para participar dentro del presente proceso de selección. Para ello, se sugiere tener en cuenta la "*Guía rápida para la creación de proponentes plurales en el SECOP II*", elaborada por Colombia Compra Eficiente. El SENA rechazará la oferta que se presente desde una cuenta individual, o desde la cuenta de uno de sus miembros, o de un usuario no constituido como persona plural.

En el evento de existir discrepancias entre los porcentajes de participación referidos en la plataforma SECOP II y los señalados en el documento de conformación, la garantía de seriedad de la oferta y/o cualquier otro documento en que se haga mención a estos porcentajes de participación, prevalecerán en todo caso los dispuestos en la plataforma SECOP II.

Así mismo, en el evento en que se presente oferta desde la cuenta de un proponente plural que no concuerde con el documento de conformación del consorcio, se incurrirá igualmente en causal de rechazo.

Nota 6. Para efectos de facturación, en el documento de conformación del consorcio o unión temporal deberá especificarse:

- Si la facturación se hará en representación del consorcio o la unión temporal por parte de uno de sus integrantes, debe informar el número de NIT de quien facturará.
- Si la facturación se hará en forma separada por cada uno de los integrantes del consorcio o la unión temporal, deben informar el número de NIT de cada uno y su participación en el valor del contrato, y,
- Si la facturación se hará por el consorcio o unión temporal con su propio NIT, debe indicar que en el evento de adjudicación del contrato se diligenciará el NIT y su respectiva cuenta bancaria, para la suscripción correspondiente.

Nota 7. Los proponentes plurales bajo ninguna circunstancia podrán utilizar dentro de su nombre, denominación o razón social, expresiones sinónimas, análogas o similares a la razón social del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, ni sus logos, insignias, imagen corporativa o marcas comerciales de la misma, **que puedan generar confusión frente a terceros.**

- **CERTIFICACIÓN APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES:**

  Para cumplir lo previsto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, que modificó el inciso segundo y el parágrafo 1° del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, y en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, el oferente probará el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y las de carácter parafiscal (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), así:

  Personas jurídicas:

  Cuando el proponente sea una persona jurídica, deberá diligenciar formato suministrado por el SENA en el pliego de condiciones, firmado por el revisor fiscal, o por el representante legal de acuerdo con los requerimientos de Ley cuando no se requiera revisor fiscal, donde certifique el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de Salud, Pensiones, Riesgos Profesionales, aportes a las Cajas de Compensación Familiar y de carácter parafiscal al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y el Servicio Nacional de Aprendizaje, en los términos que trata el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, durante los seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

  Cuando se trate de consorcios o uniones temporales, cada uno de sus integrantes que sea persona jurídica, deberá acreditar este requisito.

  En caso de que el proponente no tenga personal a cargo y por ende no esté obligado a efectuar el pago de aportes parafiscales y seguridad social debe, también bajo la gravedad de juramento, indicar esta circunstancia en el mencionado formato. La misma regla se aplica a los extranjeros que no estén obligados a dichos pagos.

  Personas naturales:

  La persona natural proponente, deberá diligenciar formato suministrado por el SENA en el pliego de condiciones, donde se certifique el pago de sus aportes y el de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las cajas de compensación

familiar, instituto colombiano de bienestar familiar y servicio nacional de aprendizaje, en los términos que trata el Art. 50 de la Ley 789 de 2002, durante los seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

En caso de que el proponente no tenga personal a cargo y por ende no esté obligado a efectuar el pago de aportes parafiscales y seguridad social por personal, debe, también bajo la gravedad de juramento, indicar esta circunstancia en el mencionado formato. La misma regla se aplica a los extranjeros que no estén obligados a dichos pagos.

Nota 1. En el evento en que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.

Nota 2. En el caso de que el proponente sea extranjero, en cuyo país de origen no exista la obligación de realizar aportes parafiscales y/o al sistema de seguridad social, deberá indicar esta circunstancia en documento suscrito bajo la gravedad del juramento por el proponente persona natural o por el representante legal de la persona jurídica, consorcio o unión temporal.

Nota 3. Los proponentes que se encuentren reportados en mora, deberán subsanar esta obligación con el propósito de participar en el presente proceso de selección, de conformidad con el último inciso del artículo 7º de la ley 1562 del 11 de julio de 2012.

- **REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO – RUT:**

Con el fin de conocer el régimen tributario e información sobre el régimen de impuestos al que pertenece el proponente, deberá presentar con la propuesta, copia del registro único tributario expedido por la Dirección General de Impuestos y Aduanas Nacionales DIAN donde aparezca claramente el NIT del mismo. En caso de consorcios o uniones temporales, cada uno de los integrantes deberá aportar este documento. Lo anterior en concordancia con el Decreto 2645 de 2011.

Las personas jurídicas extranjeras sin sucursal en Colombia y las personas naturales sin domicilio en Colombia, no deberán presentar el Registro Único Tributario, toda vez que dicho requisito solo aplica para las personas naturales o jurídicas que deban cumplir obligaciones administradas por la DIAN.

Sin perjuicio de lo anterior, en caso de que el adjudicatario sea una persona jurídica extranjera sin sucursal en Colombia o una persona natural sin domicilio en Colombia, ésta deberá hacer la inscripción correspondiente para obtener el RUT.

- **PACTO DE TRANSPARENCIA**

Los proponentes deberán manifestar el conocimiento, aceptación y compromiso de cumplimiento del **COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN**, contenido en el formato suministrado por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA que hace parte del Pliego de Condiciones. Dicha manifestación se entenderá surtida con la suscripción del mencionado formato.

En caso de proponente plural, deberá presentar el formato suscrito por parte del representante legal, y de manera individual por cada uno de los integrantes de la figura asociativa.

- **VERIFICACIÓN INEXISTENCIA DE ANTECEDENTES FISCALES, PENALES Y DISCIPLINARIOS**

Atendiendo lo expresado por Colombia Compra Eficiente en concepto 4201713000005732 de fecha 17-04-2018 *"las Entidades Estatales tienen el deber de hacer una selección objetiva del contratista verificando su capacidad para contratar con el Estado y su idoneidad para ejecutar el objeto del contrato. Para esto pueden consultar la información de los registros públicos sobre sanciones que consideren convenientes y según la regulación para cada caso.*

En ese orden, ni el proponente en caso de ser persona natural, ni ninguno de sus integrantes en caso de ser proponente plural, ni el representante legal en caso de ser persona jurídica, podrán estar reportados, en el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República, ni reportar Antecedentes Disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación, y antecedentes judiciales de la Policía Nacional.

El proponente aportará los respectivos certificados con su oferta, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, no obstante, el comité evaluador también realizará la verificación de antecedentes de cada uno de los proponentes.

- **VERIFICACION DE MULTAS PENDIENTES - CODIGO NACIONAL DE POLICIA**

(ley 1801 de 2016, por medio de la cual, se expide el nuevo código Nacional de policía)

El Comité Evaluador verificará a través del sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC, que los proponentes y los representantes legales de las personas jurídicas y miembros de los consorcios y Uniones Temporales, no tengan multas pendientes, con morosidad superior a los seis (6) meses.

- **PERSONAS JURÍDICAS PRIVADAS EXTRANJERAS Y PERSONAS NATURALES EXTRANJERAS**

Para los efectos previstos en este numeral, se consideran personas jurídicas privadas o naturales de origen extranjero, las sociedades no constituidas de acuerdo con la legislación nacional. No obstante, para poder participar en el presente proceso, se someterán en todo caso a la legislación colombiana, sin perjuicio de lo cual cumplirán con las siguientes condiciones:

- Las personas jurídicas privadas extranjeras sin sucursal en Colombia, deberán tener en cuenta que de resultar adjudicatarias del presente proceso, deben establecer una sucursal en Colombia, de conformidad con lo establecido en el Título VIII del Libro Segundo del Código de Comercio (Arts. 469 y ss.), toda vez que, tal como lo establece el numeral 2° del artículo 474 de la norma precitada "*la intervención en la prestación de servicios constituye una actividad permanente"*. Dicha sucursal deberá constituirse, a más tardar, dentro de los treinta (30) días calendario siguiente a la notificación de la adjudicación. Las mismas reglas aplican para la persona jurídica extranjera sin sucursal en Colombia que fuere integrante de un proponente plural.

  En todo caso, el proponente al momento de establecer la sucursal en Colombia deberá registrar como actividad (es) comercial (es), ante las Entidades respectivas, la (s) actividad (es) descritas.

- Las personas jurídicas privadas extranjeras que cuenten con sucursal en Colombia deberán concurrir al presente proceso a través de dicha sucursal y en todo caso, el proponente será siempre la persona jurídica extranjera.

- Las personas naturales extranjeras sin residencia en el país y las personas jurídicas privadas extranjeras sin sucursal en Colombia, que no desarrollen actividades permanentes en Colombia, deberán, en todos los casos, acreditar un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta, para la celebración del contrato y para representarla judicial y extrajudicialmente. Dichas personas deberán adjuntar a la propuesta los documentos con los cuales acreditan la constitución del apoderado. Asimismo, deberán declarar bajo la gravedad de juramento en el formato de carta de presentación de la oferta que actualmente no se encuentran obligados a constituir sucursal en Colombia por no desarrollar actividades permanentes en el país, de conformidad con los artículos 471 y 474 del Código de Comercio.

- **DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN**

El proponente debe anexar copia de la cedula de ciudadanía o copia de la cédula de extranjería expedida por la autoridad competente, del representante legal persona natural o persona jurídica del proponente, así como de los miembros del consorcio o unión temporal y de sus representantes legales.

- **CERTIFICACIÓN BANCARIA:**

El oferente deberá anexar certificación de la Entidad Bancaria respectiva en la cual se indique nombre del titular, número de cuenta, identificación (NIT o Cédula), sucursal y tipo de cuenta (corriente o ahorro), con el fin de estipularla dentro del contrato que se suscriba, para realizar allí las consignaciones resultantes de los pagos acordados; la cuenta debe encontrarse en estado ACTIVA.

Para el caso de los Consorcios y Uniones Temporales, este documento debe ser aportado a una vez se le adjudique el contrato, dando aplicación a lo establecido por la Superintendencia Financiera en lo que respecta a la titularidad de cuentas bancarias para estas figuras asociativas. (Superfinanciera – Concepto 2015011812- 002 del 25 de marzo de 2015).

- **CERTIFICADO DE APLICACIÓN DE NORMAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL DEL LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÓN DEL TERRORISMO**

En cumplimiento de las normas de orden público y en el marco de prevenir las acciones punitivas planteadas en el artículo 42 de la ley 1453 de 2011 y las demás en la materia.
El proponente deberá suministrar Certificado de aplicación de normas de prevención y control del lavado de activos y financiación del terrorismo.

- **AUTORIZACION NOTIFICACION ELECTRONICA:**

El oferente deberá anexar Formato de Autorización de Notificación Electrónica de Actos Administrativos derivados del presente proceso.

REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS

El proponente en su oferta deberá cumplir con las especificaciones técnicas descritas en el presente acápite y sus formularios o anexos, teniendo en cuenta que constituyen las condiciones mínimas requeridas por la Entidad para la satisfacción de la necesidad que motiva el presente proceso de contratación.

- ***REQUISITOS DE EXPERIENCIA A EXIGIR A LOS PROPONENTES.***

Para dar cumplimiento al objeto contractual el oferente deberá acreditar con máximo dos (02) certificaciones de contratos expedidas por funcionario competente, que acrediten experiencia en servicios directamente relacionados con el objeto contractual, celebrados con entidades públicas o privadas, suscritos y ejecutados, cuya sumatoria sea igual o superior al presupuesto oficial del proceso. Las certificaciones deberán contener como mínimo, la siguiente información:

- Nombre de la Entidad Contratante
- Nombre del Contratista.
- Número contrato Objeto del contrato
- Plazo de ejecución Fecha de inicio (día, mes y año)
- Fecha de terminación (día, mes y año)
- Valor del contrato Cargo y firma de quien expide la certificación
- Estado del contrato (ejecutado/liquidado/terminado anticipadamente) Indicar si tuvo adiciones o prórrogas.

En el evento que las certificaciones no contengan la información que permita su evaluación, el proponente deberá anexar a la propuesta copia del contrato acompañado del acta de liquidación del contrato, según sea el caso, que permita tomar toda la información.

EXPERIENCIA MIPYME, Cuando en el proceso se presenten MIPYME, para dar cumplimiento al objeto contractual el oferente deberá acreditar con máximo tres (03) certificaciones de contratos

expedidas por funcionario competente, que acrediten experiencia en servicios directamente relacionados con el objeto contractual, celebrados con entidades públicas o privadas, suscritos y ejecutados, cuya sumatoria sea igual o superior al presupuesto oficial del proceso.

- ***FICHAS TECNICAS.***

El oferente deberá aportar en conjunto con su oferta las fichas técnicas de los elementos a ofertar, donde se evidencien que cumplen con las condiciones técnicas dispuestas por la Entidad en las fichas publicadas. Estas deben contener Marca, e imagen de los elementos. (Se sugiere diligenciar formato de Ficha Técnica suministrado por la Entidad).

- ***PERSONAL MÍNIMO***

CORDINADOR DE ENTREGA:

El proponente deberá incluir dentro de su propuesta como PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO para la ejecución de las actividades el siguiente perfil:

PERFIL PROFESIONAL	CANTIDAD	DEDICACIÓN	ACCIONES PREVISTAS	EXPERIENCIA
PROFESIONAL EN INGENIERIA DE ALIMENTOS O ADMINISTRACIÓN AGROPECUARIA (POSTGRADO EN AREAS AFINES AL PREGRADO)	1	20% o según requerimiento	Preparación, análisis y verificación de cumplimiento de fichas técnicas de los bienes y elementos que serán entregados. Coordinación de entrega con el área de almacén del CIDE Soacha.	Mínima de (5) años, contados a partir de la obtención del título de pregrado

El proponente deberá aportar con su propuesta para el perfil requerido los siguientes documentos:

- Copia del Diploma y/o acta de grado
- Copia de la tarjeta o matricula profesional
- Certificación del de vigencia de la tarjeta o matricula profesional emitida por organismo competente.
- Copia de Documento de Identidad.

- ***LOGISTICA TRANSPORTE***

El proponente deberá certificar que cuenta como mínimo con un vehículo de trasporte de alimentos (camión) adecuado para transportar la calidad de insumos agroindustriales requeridos, dicho vehículo podrá ser propio o contratado bajo la modalidad de arrendamiento o leasing y su modelo deberá corresponder a un año no inferior al año 2013, el oferente deberá aportar los documentos que acrediten tal situación, deberá anexar certificación vigente de control de plagas, certificación de inspección sanitaria con enfoque de riesgos para vehículos trasportadores de alimentos, y certificación de capacitación sanitaria con una intensidad mínima de 10 horas para el conductor y/o acompañante.

REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS -CAPACIDAD FINANCIERA

Capítulo 2 Titulo 1 del Decreto 1082 de 2015, al momento de elaborarse la invitación correspondiente para esta modalidad de contratación, y en razón a la forma de pago pactada en el estudio previo, no se requerirá verificación de la capacidad financiera del oferente.

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

No hay a lugar exigencia de requisitos de capacidad organizacional de acuerdo con el Manual de Contratación y la Normativa Vigente.

SUBSANACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES

En caso de identificar inconsistencias o errores en los documentos con los cuales los proponentes acrediten el cumplimiento de los requisitos habilitantes, la Entidad Estatal debe solicitarles aclarar, completar o corregir dichos documentos en un plazo razonable y adecuado.

Es importante tener en cuenta que la aclaración, complementación o corrección debe hacerse antes de la fecha prevista en el Cronograma. La Entidad Estatal debe evaluar las ofertas de los proponentes que hayan acreditado que cumplen con los requisitos habilitantes. En consecuencia, la Entidad Estatal debe rechazar las ofertas de quienes no aclaren, completen o corrijan la información para acreditar los requisitos habilitantes en el plazo establecido para el efecto. No hay lugar a aclarar, completar o corregir la información para acreditar los requisitos habilitantes cuando: (i) el proponente pretenda demostrar circunstancias ocurridas con posterioridad a la fecha de presentación de las ofertas; (ii) el proponente pretenda sanear su falta de capacidad en el momento de la presentación de la oferta; y (iii) cuando la aclaración, complemento o corrección no se refiera directamente al proponente y busque mejorar la oferta.

OFERTA ECONOMICA

Para la verificación y evaluación de la oferta económica, corresponde al proponente diligenciar en la plataforma SECOPII las preguntas dispuestas para tal fin.

La Propuesta Económica deberá incluir todos los Gastos necesarios para el cumplimiento del objeto Contractual, de manera que garantice la entrega de los equipos, a todo costo, en los sitios y condiciones señaladas en el presente documento. Asimismo, el Proponente deberá tener en cuenta en su oferta el pago de los Derechos, Impuestos, Tasas y otros conceptos que genere su Propuesta.

La Oferta Económica NO es subsanable.

La plataforma estará diseñada en dos preguntas a saber: 1. OFERTA ECONOMICA y 2. DISCRIMINADO DE VALORES UNITARIOS.

1. OFERTA ECONOMICA: Teniendo en cuenta que el presente proceso de contratación plantea la adjudicación por la totalidad del presupuesto en observancia a que su ejecución se realizará hasta **MONTO AGOTABLE**, corresponde al proponente diligenciar en este punto el valor total del mismo, es decir, la suma de **CIENTO CINCO MILLONES CUARENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS DIECINUEVE PESOS M/CTE ($ 105.048.619) INCLUIDO IVA.**

El valor allí referenciado no será considerado para determinar el menor precio. No obstante, el oferente deberá cuidar que la suma ofertada en esta pregunta **NO** sobrepase el presupuesto Oficial que corresponde a la suma de **CIENTO CINCO MILLONES CUARENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS DIECINUEVE PESOS M/CTE ($ 105.048.619) INCLUIDO IVA**, ya que con ello incurre en causal de **RECHAZO** de la oferta.

En caso de que el proponente referencie un menor valor en esta pregunta, la Entidad se reserva el derecho de adjudicar hasta por el monto total del presupuesto.

2. DISCRIMINADO DE VALORES UNITARIOS: Para efectos de escoger la oferta de menor valor, corresponde al proponente ofertar el valor unitario de cada uno de los ítems, productos y elementos, estipulados por la Entidad en las especificaciones técnicas.

Regla 1: El proponente NO podrá superar con la **sumatoria de sus valores unitarios**, la suma de **VEINTINUEVE MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y NUEVE PESOS M/CTE ($ 29.984.689) INCLUIDO IVA,** en atención al tope máximo establecido acuerdo estudio de mercado realizado.

Regla 2: El proponente NO podrá superar el valor unitario máximo establecido por la Entidad para **cada uno** de los ítems y productos consignados en el estudio de mercado, so pena de RECHAZO.

Regla 3: El proponente NO podrá ofertar valores iguales a $0, en el evento de incurrir en esta circunstancia su propuesta incurrirá en causal de RECHAZO.

Regla 4: El proponente NO podrá alterar, cambiar, y/o complementar la descripción técnica de los ítems y/o sus cantidades y/o suprimir ningún ítem, so pena de incurrir en causal de RECHAZO.

Regla 5: Para análisis de las ofertas por contener precios presuntamente artificialmente bajos, el mismo se realizará respecto del valor total de la sumatoria del discriminado de valor unitario y no respecto de cada uno de sus ítems.

Todos los precios se entienden ofertados en observancia del alcance de la actividad, costos directos, indirectos, IVA cuando aplique y demás impuestos aplicables al caso.

FACTORES DE DESEMPATE

En caso de presentarse empate entre dos o más ofertas, se dará aplicación a lo establecido en el artículo 3 del Decreto 1860 del 24 de diciembre de 2021, mediante el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015 y se reglamenta el artículo 35 de la Ley 2069 del 31 de diciembre de 2020, **por lo cual será de entera responsabilidad del oferente dar lectura a la normativa en mención.**

NOTA: LOS DOCUMENTOS O SOPORTES QUE ACREDITEN ALGUNO DE LOS CRITERIOS DE DESEMPATE DEBEN ALLEGARSE CON LA OFERTA.

1. **ANALISIS DE RIESGOS**

Se anexa Matriz de Riesgos.

2. **GARANTÍAS**

Señale con una “X” los amparos a exigir:	
X	**Cumplimiento:** por el (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y con una vigencia que cubra el plazo de ejecución del mismo y seis (06) meses más.
X	**Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados:** por el (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y con una vigencia que cubra el plazo de ejecución del mismo y seis (06) meses más.
X	**Responsabilidad Civil extracontractual:** Equivalente a 200 salarios mínimos mensuales legales vigentes a la expedición de la póliza. Durante la duración del contrato.

3. **LIMITACIÓN A LAS MIPYMES**

De conformidad con lo señalado en el artículo 2.2.1.2.4.2.2 y siguientes del Decreto 1082 del 26 de mayo 2015, modificado por el Decreto 1860 del 24 de diciembre de 2021, la entidad estatal, debe limitar a las MIPYME nacionales con mínimo un (01) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos:

- El valor del proceso de contratación es menor a US$ 125.000 liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada año el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo; dicho valor corresponde a la suma de ($457.297.264), tendrá vigencia del 1 de enero del 2022 hasta el 31 de diciembre de 2023.

- La entidad estatal ha recibido solicitudes de por lo menos dos (02) MIPYME nacionales para limitar la convocatoria a MIPYME colombianas.

Para determinar las micro, pequeñas y medianas empresas, la entidad seguirá los criterios establecidos en el artículo 43 de la Ley 1450 de 2011 el cual modifica el artículo 2° de la Ley 590 de 2000, con el fin de poder acceder a los beneficios o condiciones preferenciales de cada una de ellas.

De conformidad con lo establecido en el artículo 2 de la Ley 905 de 2004, los parámetros para establecer las medianas, pequeñas y microempresas serán los siguientes:

- Mediana empresa: Planta de personal entre 51 y 200 trabajadores, o Activos totales por valor entre cinco mil uno (5.001) a treinta mil (30.000) SMMLV.
- Pequeña empresa: Planta de personal entre 11 y 50 trabajadores, o Activos totales entre quinientos uno (501) y menos de cinco mil (5.000) SMMLV.
- Microempresa: Planta de personal no superior a los 10 trabajadores, o Activos totales excluida la vivienda por valor inferior a quinientos (500) SMMLV.

Las MIPYME colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.

2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.

En todo caso, las MIPYME también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Oferentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

Para efectos de la limitación a MIPYME, los oferentes aportarán la copia del Registro Mercantil, del Certificado de Existencia y Representación Legal o del Registro Único de Oferentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la pre prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

4. ACUERDOS COMERCIALES:

De conformidad con lo estipulado en el artículo 2.2.1.1.1.3.1. “Definiciones” del Decreto 1082 de 2015, “Acuerdos Comerciales son tratados internacionales vigentes celebrados por el Estado colombiano, que contienen derechos y obligaciones en materia de compras públicas, en los cuales existe como mínimo el compromiso de trato nacional para: (i) los bienes y servicios de origen colombiano y (ii) los proveedores colombianos”, por ende la Dependencia Usuaria procedió a verificar lo pertinente de conformidad con lo indicado en el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en el que consigna que la Entidad no debe efectuar el análisis para los procesos de contratación adelantados por modalidades de selección de contratación directa y de mínima cuantía”

5. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA.	**SI:**		**NO:**	X
MUESTRA	**SI:**		**NO:**	X
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN.	**SI:**		**NO:**	X

6. IMPACTO SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTAL DE LA CONTRATACIÓN, LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES Y DISEÑOS.

Requisitos SST:

1. La persona destinada por la empresa para la implementación de SG debe cumplir el perfil que menciona la resolución 0312/2019 en los artículos 4, 10 y 17, curso de 50 horas en SGSST vigentes (adjuntar licencia SST y certificado del curso).
2. CERTIFICADO DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (GCCON-F-065 V.01).
3. El proponente debera Anexar Formato de CERTIFICADO DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, suscrito por el Representante Legal.

Requisitos SIGA:

De acuerdo al riesgo en salud publica de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud publica, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud publica y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a las Resoluciones 2674 de 2013, 3168 y 719 de 201516 Para el caso de bebidas alcohólicas destinadas a prácticas de formación profesional se deberá presentar el registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1686 de 2012	Precontractual
El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invima	Precontractual
Carne y productos cárnicos • Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. • Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA • Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos • Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente	Precontractual
Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. • Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos	Precontractual
Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: • Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales. • Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.	Precontractual

7. RÉGIMEN SANCIONATORIO

El régimen sancionatorio de la ejecución del contrato constituido por la presente aceptación de oferta, se encuentra regulado por los artículos 17 de la Ley 1150 de 2011, artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, el Decreto 1510 de 2013 y demás normas que los adicionen, modifiquen o complementen, así como por el régimen de cláusulas exorbitantes señalado en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993.

CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: Si EL CONTRATISTA no diere cumplimiento en forma total o parcial al objeto o a las obligaciones emanadas del contrato, pagará al SENA hasta el diez por ciento (10%) del valor total del mismo, como estimación anticipada de perjuicios, sin que lo anterior sea óbice para que se realice la reclamación de los perjuicios a que haya lugar, para tal efecto se dará aplicación al artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

PAGO CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: Una vez notificada la resolución por medio de la cual se impone alguna de las sanciones descritas, el CONTRATISTA dispondrá dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes para proceder de manera voluntaria a su pago; en caso de no efectuarse, el CONTRATISTA autoriza a EL SENA a descontar de las sumas a su favor. De no existir tales saldos a su favor o de no resultar suficientes para cubrir la totalidad del valor de la sanción, EL SENA podrá obtener el pago de la multa y/o de la cláusula penal pecuniaria haciendo uso de la vía ejecutiva.

8. **CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)**

   No Aplica

9. **CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)**

   No Aplica

10. **ANEXOS**

- Justificación de la necesidad
- Certificado Plan Anual de adquisiciones
- Estudio de mercado – Cuadro comparativo de precios
- Certificado de disponibilidad presupuestal
- Análisis de sector
- Matriz de riesgos
- Acta De Comité De Contratación De Materiales De Formación.

FREDY VELEZ NIÑO
SUBDIRECTOR (E)
CENTRO INDUSTRIAL Y DE DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA

Elaboro: Ana María Ramírez// Abogada Contratación
Revisó: Néstor Ortiz // Profesional Contratación
Revisó: Manuel Fernando Castro Cortina//Dinamizador SIGA

AUTORIZACIÓN PARA LA CONTRATACIÓN

EL DIRECTOR DE LA REGIONAL DE CUNDINAMARCA

CONSIDERANDO

Que el Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, requiere "**CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DEL ÁREA DE AGROINDUSTRIA DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA POR MONTO AGOTABLE**".

Se requiere adelantar la contratación del objeto anteriormente descrito, con el fin del desarrollo de competencias del programa, propiciando la inclusión social y económica de 122 aprendices y la creación de 5 unidades productivas de los programas de formación emprendedor en producción de derivados cárnicos, emprendimiento en producción de leches fermentadas y emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas, impactando directamente la empleabilidad en comunidades rurales vulnerables; garantizando el cumplimiento de los lineamientos del programa y la formación exitosa de los aprendices del área de Agroindustria del programa SENA Emprende Rural (SER) del Centro Industrial y Desarrollo Empresarial de Soacha.

Que en virtud de lo anterior,

AUTORIZA

Contratar el "**CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DEL ÁREA DE AGROINDUSTRIA DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA POR MONTO AGOTABLE**".

PLAZO DE EJECUCION: El plazo de ejecución del objeto contractual será hasta el 30 de Noviembre de 2023, o hasta agotar presupuesto, lo que ocurra primero contados a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato (registro presupuestal, aprobación de póliza y acta de inicio).

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO: CIENTO CINCO MILLONES CUARENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS DIECINUEVE PESOS M/CTE ($ 105.048.619).

RECURSOS: CDP No. 8423 del 25 de abril de 2023, Dependencia: 923210, 923211, 923238, 923245, CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA-CUNDINAMARCA; posición catálogo de gasto: C-3602-1300-7-0-3602031-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - SERVICIO DE ORIENTACIÓN OCUPACIONAL, FORMACIÓN Y EMPRENDIMIENTO, C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN, C-3602-1300-8-0-3602035-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL EMPRENDIMIENTO, FOMENTO DEL EMPRENDIMIENTO Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL A NIVEL NACIONAL, C-3603-1300-14-0-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL.

No obstante, para suscribir los correspondientes contratos de suministros y/o mantenimiento, el subdirector de Centro debe contar con los estudios Previos descritos en el artículo 2.21.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

AUTORIZACION No. 0001270

Dada en la ciudad de Bogotá, a los 31 días del mes de mayo de 2023

Firmado digitalmente por JIMMY GONZALO MALDONADO NOVOA
Fecha: 2023.05.31 09:22:24 -05'00'

JIMMY GONZALO MALDONADO NOVOA
Director Regional Cundinamarca

Vo.Bo. Alayn Alejandro Munive//Abogado-Despacho Regional Cundinamarca
Vo.Bo. Dr. Fredy Vélez Niño//Subdirector de Centro (E)
Revisó: Ing. Wilson Triana Bolaños //Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo Mixto
Elaboró: Ana María Ramírez// Abogada Contratación

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 106 DEL DÍA___10_____ DEL MES DE___05_____ DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S)	Verificación y aprobación de los estudios previos para un proceso contractual de Materiales de Formación del Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	WILSON TRIANA BOLAÑOS	79729203	X			DESPACHO REGIONAL CUNDINAMARCA	wtrianab@sena.edu.co	5461500	SI	PARTICIPACION VIRTUAL
2	EDWARD FABIAN MEDINA	80062448	X			SENA CIDE-SOACHA	medinab@sena.edu.co	5461500	SI	PARTICIPACION VIRTUAL
3	JUAN CARLOS BARACALDO SANTOS	80724086	X			SENA CIDE-SOACHA	jbaracaldos@sena.educ.c o	5461500	SI	PARTICIPACION VIRTUAL
4	JAIRO RIVERA MURILLO	79359242	X			SENA CIDE-SOACHA	jariveram@sena.edu.co	5461500	SI	PARTICIPACION VIRTUAL
5	JORGE ELIECER SUAREZ	11256371		X		SENA CIDE-SOACHA	jesuarez@sena.edu.co	5461500	SI	PARTICIPACION VIRTUAL
6	ANA MARIA RAMIREZ	1018458596		X		SENA CIDE-SOACHA	amramirezr@sena.edu.co	5461500	SI	PARTICIPACION VIRTUAL
7	ANGIE PAOLA RUIZ	1032488401		X		SENA CIDE-SOACHA	apruizc@sena.edu.co	5461500	SI	PARTICIPACION VIRTUAL
8	MARITZA VELASCO DIAZ	39675700	X			SENA CIDE-SOACHA	mvelascod@sena.edu.co	5461500	SI	PARTICIPACION VIRTUAL

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 106		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: COMITÉ DE CONTRATACIÓN		
CIUDAD Y FECHA: Soacha, mayo 10 de 2023	**HORA INICIO:** 11:30 Am	**HORA FIN:** 11:50 A.m
LUGAR Y/O ENLACE: Microsoft Teams	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** Regional Cundinamarca/Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

Verificación y aprobación de los estudios previos para tres procesos contractuales de Materiales de Formación

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Verificación y aprobación de los estudios previos para los procesos contractuales:

1. CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DEL ÁREA DE AGROINDUSTRIA DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA POR MONTO AGOTABLE.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

De conformidad con el cumplimiento de las funciones dadas a través de **Resolución 069 de 2014** emitida por la Dirección General, y la **Resolución 104 de 2018** del Centro de Desarrollo Industrial y Empresarial de Soacha: "*Por la cual se modifica la resolución 499 de 2017 por la se conforma el comité de contratación del Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha y se asignan los miembros del comité de contratación para el Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha",* el día 10 **de mayo 2023** se realiza reunión del Comité de Contratación con el fin de verificar, recomendar y aprobar la modalidad de selección para la compra de materiales para el (los) siguiente (s) objeto (s) contractual (es) contractual:

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DEL ÁREA DE AGROINDUSTRIA DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA POR MONTO AGOTABLE.

De acuerdo con la Resolución 104 de 2018, la conformación del comité de contratación quedo establecido así:

Ordenador del gasto- subdirector de Centro
Coordinador Grupo Administrativo Mixto
Coordinador Académico
Coordinador Formación - secretario técnico

Inicio reunión comité de contratación:

El funcionario Jorge Eliecer Suarez, da inicio a la reunión en los siguientes términos:

1. Verificación Quorum de asistentes

Coordinador Grupo Administrativo Mixto-Wilson Triana
Coordinador de Formación- Edward Fabian Medina
Coordinador(a) Académico(a) – Jairo Rivera- Wilson Cantor.

Invitados: Actúan con voz, pero sin voto:
Contratación: Angie Ruiz/ Ana María Ramírez /Maritza Velasco
Planeación: Jorge Eliecer Suarez

2. Exposición de necesidad de materiales de formación para la vigencia 2021.

El profesional, JORGE ELIECER SUEAREZ expone las necesidades que se presentan ante el comité para la contratación de materiales para formación, dando a conocer la conocer la justificación a los miembros del comité de contratación, de los procesos:

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DEL ÁREA DE AGROINDUSTRIA DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA POR MONTO AGOTABLE.

3. Intervención de asistentes no miembros del Comité de Contratación:

Actuando con voz pero sin voto, la profesional de contratación Ana Maria Ramirez; del Grupo de Apoyo Administrativo Mixto del Centro, dan a conocer la etapa previa de los procesos contractuales e informan que una vez estudiada la necesidad y los elementos requeridos, técnica, económica y jurídicamente es procedente adelantar el proceso de contratación, el cual corresponde a la modalidad de MINIMA CUANTIA de los procesos:

ESTUDIOS PREVIOS 1.

Objeto: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DEL ÁREA DE AGROINDUSTRIA DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA POR MONTO AGOTABLE.

Valor: CIENTO CINCO MILLONES CUARENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS DIECINUEVE PESOS M/CTE ($ 105.048.619) IVA INCLUIDO A MONTO AGOTABLE.

Certificado de disponibilidad presupuestal No. 8423 de 2023, con la siguiente discriminación de dependencia:

Dependencias	Presupuesto
Integración con la media	$8.250.000,00
Formación Complementaria	$ 50.000.000,00
Desplazados	$ 28.198.619
Coordinación Académica Titulada	$ 18.600.000
Sena Emprende Rural- Ser	
Total	**$ 105.048.619**

Nota: Se adjunta presentación realizada para dar a conocer estos cuatro procesos.

La selección de los contratistas se realizará a través de la modalidad de **Mínima Cuantía**, de conformidad en el artículo 2, numerales 5 y 6 de la Ley 1150 de 2007 y reglamentado por el Decreto 1082 de 2015, en especial lo referente a sus artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Capítulo II, Sección I; así mismo, dando cumplimiento a la Resolución 203 de 2014 y Circulares Jurídicas 3-2014-000048 y 3-2015-000027, expedida por la Dirección General del SENA. La selección del contratista se hará atendiendo el marco legal de la presente Mínima Cuantía y del contrato que se derive de su adjudicación, el cual está conformado por:

- Constitución Política de Colombia
- Leyes 80 de 1993
- Ley 1150 de 2007
- Ley 1474 de 2011
- Ley 1437 de 2011
- Decreto 1082 de 2015
- Códigos Civil y de Comercio, en lo que le sea aplicables.
- La Invitación a Cotizar del presente proceso de selección, adendas, anexos y formatos.
- Demás normas concordantes con la materia que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente concurso. Las normas vigentes que resulten pertinentes de acuerdo con la ley colombiana se presumen conocidas por todos los proponentes.

De conformidad con lo ordenado por el Decreto Reglamentario 1082 de 2015 en especial lo referente a sus artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Capítulo II, Sección I; la modalidad bajo la cual se adelantarán los procesos contractuales expuestos, serán por **Contratación por Mínima Cuantía**, considerando los valores oficiales estimados, los cuales no superan el 10% de la menor cuantía, con base a los estudios previos de conveniencia y oportunidad presentados.

4. Decisión frente a las consideraciones expuestas

Los miembros del comité de contratación una vez escuchadas las consideraciones del Coordinador de Formación y del(los) profesional(es) de contratación, encuentran

coherencia e integridad de los estudios previos, dada su naturaleza y el valor del mismo, por lo cual consideran aprobar y autorizar para continuar la siguiente etapa de los procesos presentados de materiales de formación, por modalidad de selección mínima cuantía, toda vez que se requieren y se encuentra pluralidad de oferentes en el mercado como lo señala el análisis de mercado, estudio previo y análisis del sector.

5. Elaboración de Acta, lectura y firma de la misma.

El profesional Jorge Suarez, luego de haber tomado nota hace la lectura de la presente acta, los miembros del comité están de acuerdo con el acta y se tomará pantallazo de los asistentes a la reunión y por medio de correo se autorizará el acta.

CONCLUSIONES

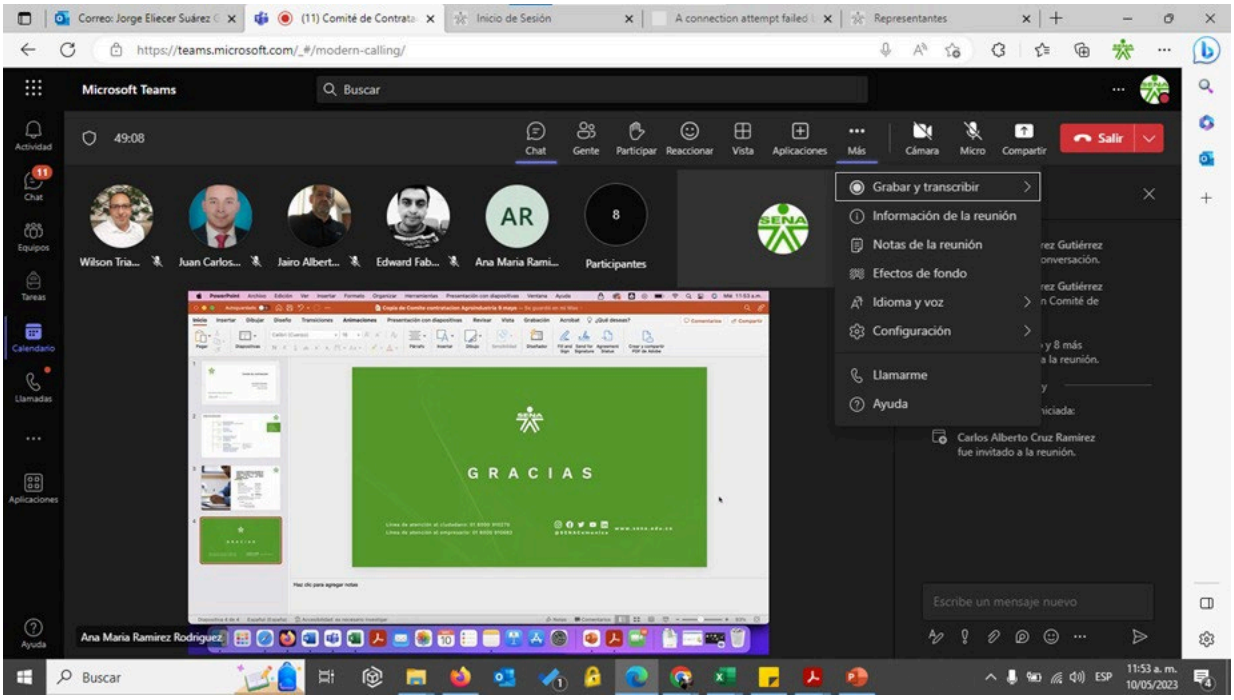
El comité aprueba y autoriza para continuar la siguiente etapa de los procesos presentados de materiales de formación, por modalidad de selección mínima cuantía, toda vez que se requieren y se encuentra pluralidad de oferentes en el mercado como lo señala el análisis de mercado, estudio previo y análisis del sector.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Realizar lo pertinente en cuanto a la solicitud de la autorización por parte de la regional y en SECOP II, para publicar el proceso contractual del Estudio Previo	Ana Maria Ramirez	Mayo 10 de 2023

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.


Microsoft Teams
Buscar
49:08
Chat
Gente
Participar
Reaccionar
Vista
Aplicaciones
Más
Cámara
Micro
Compartir
Salir
Wilson Tria...
Juan Carlos...
Jairo Albert...
Edward Fab...
Ana Maria Rami...
Participantes
Grabar y transcribir
Información de la reunión
Notas de la reunión
Efectos de fondo
Idioma y voz
Configuración
Llamarme
Ayuda
GRACIAS
Carlos Alberto Cruz Ramirez
fue invitado a la reunión.
Escribe un mensaje nuevo
Ana Maria Ramirez Rodriguez
Buscar
ESP
11:53 a. m.
10/05/2023

Comité de contratación

Ana María Ramírez
Abogada de contratación

Mayo 9 de 2023

Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial

Etapa precontractual



Acta Comité primario.
Planeación de procesos contractuales 2023
Comité primario



Justificación
Fichas técnicas
Estudio de mercado



Plan Anual de Adquisiciones
Certificado de inexistencia
Pre-cotización
Solicitud de CDP



Estudio previo
Matriz de riesgos
Invitación publica
Designación de comité evaluador
Análisis del sector y mercado
Autorización (Agroindustria)

- Descripción de la necesidad
- Objeto a contratar
- Modalidad de selección
- Valor estimado del contrato
- Criterios de selección
- Garantías

Marco normativo:

- Ley 80 de 1993
- Ley 1150 del 2007
- Ley 1474 del 2011
- Decreto 1082 del 2015
- Circular SENA 19del 2023
- Manual de contratación y supervisión



CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DEL ÁREA DE AGROINDUSTRIA DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA POR MONTO AGOTABLE AGOTABLE .

- CDP 8423:

Dependencias	Presupuesto
Integración con la media	$8.250.000,00
Formación Complementaria Desplazados	$ 50.000.000,00
Coordinación Académica Titulada	$ 28.198.619
Sena Emprende Rural- Ser	$ 18.600.000
Total	**$ 105.048.619**

- Plazo de Ejecución :

Hasta el 30 de Noviembre de 2023, o hasta agotar presupuesto, lo que ocurra primero.

- Modalidad:

  Mínima cuantía

- Fecha probable de Adjudicación:

  22 de mayo del 2023

G R A C I A S

Línea de atención al ciudadano: 01 8000 910270
Línea de atención al empresario: 01 8000 910682

@SENAComunica

www.sena.edu.co