SUMINISTROS ESCUELA DE GASTRONOMIA

FICHAS TECNICAS FRANCO S&C SAS

Item	**118**
Nombre del Producto	**PRODUCTOS EN POLVO CON SABOR A CHOCOLATE**
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma técnica **- NTC 793**
Código del producto UNSPSC	**Cód.** 50307000
Unidad de medida	Paquete 500gr.
Generalidades	Producto elaborado con pasta o licor de cacao, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, no se deben añadir sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. Licor de cacao y lecitina de soya.
Presentación	Bolsa x 230 gr. 

Ítem	**82**
Nombre del Producto	**CANELA EN ASTILLAS**
Calidad	NTC -4423
Código del producto UNSPSC	10151803
Unidad de medida	- Gramos
Generalidades	Corteza del árbol de la canela, entera en rajas Corteza del árbol de la canela molida en forma de polvo fino de color café claro. La canela posee propiedades carminativas, La industria utiliza la canela por sus propiedades antifúngicas y antibacterianas
Presentación	Debe llegar empacada en presentaciones de 500 gr o 1000gr. 

Ítem	47
Nombre del Producto	**AZÚCAR BLANCA**
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica - NTC 611
Código del producto UNSPSC	**Cod.** 50161509
Unidad de medida	Bulto
Generalidades	Azúcar Blanco: producto sólido cristalizado constituido esencialmente por sacarosa, obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que no ha sido sometido a proceso de refinación
Presentación	Se requiere las siguientes presentaciones: • Bulto por **50** kilos  • Bolsa por 500 gramos  • Bolsa por 1000 gramos 

Ítem	**46**
Nombre del Producto	**AZÚCAR PULVERIZADA**
Calidad	NTC 778
Código del producto UNSPSC	Cód. 50161814
Unidad de medida	Bolsa 1000 gr.
Generalidades	El azúcar pulverizado es sacarosa finamente triturada o ~~a~~ molida hasta que quede convertida en polvo, con cristales de un diámetro inferior a 0,15 mm. Azúcar en polvo o para glasear, es azúcar granulado y procesado hasta convertirlo en un polvo fino, pero que no puede reemplazar al azúcar granulado. Se usa comúnmente en glaseados, escarchados y decoraciones. Tiene la propiedad de disolverse muy rápido y sirve como espesante, se debe cernir
Presentación	BOLSA 1000 Gr 

Ìtem	
Nombre del Producto	**AZÚCAR MORENA**
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica - NTC 607
Código del producto UNSPSC	**Cod.** 50161509
Unidad de medida	Bolsa 1000 gr.
Generalidades	Es un azúcar de sacarosa que tiene un color marrón característico debido a la presencia de melaza Es un azúcar sin refinar o parcialmente refinado formado por cristales de azúcar con algún contenido residual de melaza o producido por la adición de melaza a la azúcar blanca refinado.
Presentación	BOLSA X 500 GRS  BOLSA X 1000 GRS 

Ìtem	**52**
Nombre del Producto	**BOCADILLO DE GUAYABA**
Calidad	Resolución 3075
Código del producto UNSPSC	Cód. 10152200
Unidad de medida	Bloque
Generalidades	El bocadillo es una pasta sólida obtenida por la cocción o concentración de pulpa de Guayaba selecta, variedad roja y/o blanca, pintona, madura y sana con adición de edulcorantes naturales o artificiales.
Presentación	BLOQUE X 6.25 KGS 

Ítem	**407**
Nombre del Producto	**UVAS PASAS**
Código del producto UNSPSC	Cód.50303501
Unidad de medida	Bolsa
Generalidades	- Producto deshidratado manualmente por el calor solar o artificialmente.
Presentación	Bolsa x 500 grs 

Ítem	**177**
Nombre del Producto	**FÉCULA UNIVERSAL**
Calidad	Cumplir con NTC -926
Código del producto UNSPSC	10151609
Unidad de medida	El almidón o fécula de maíz se debe presentar en forma de polvo fino blanco libre de partículas negras, suciedad u otras impurezas, no debe tener olor. En el almidón o fécula de maíz no se permite la adición de edulcorantes, saborizantes ni ningún otro aditivo.
Generalidades	El almidón de maíz es el producto obtenido por molienda húmeda del grano de maíz y que corresponde a un polímero El almidón de maíz se clasifica así: Almidón de maíz sin modificar para uso en la industria textil y en la industria de papel y cartón Almidón o fécula de maíz sin modificar para uso en la industria alimentaria.
Presentación	Caja x 720 gr  Bolsa 12 kg 

Item	**19**
Nombre Comercial del Producto	**ALMIDÓN DE YUCA**
Calidad	Cumplir con la Resolución 14712 del Ministerio de Salud
Código del producto UNSPSC	50221303
Unidad de medida	Bulto
Generalidades	La obtención de almidón de yuca sólo requiere molienda, tamizado, separación con agua, sedimentación y secado. El almidón o fécula de yuca, es el producto obtenido por la molienda húmeda de la yuca *(Manihot esculenta Crantz)*, y que corresponde a un polímero constituido de grupo anhidro de α D- glucosa.
Presentación	Paquete por 12.5 Kg 

Item	**33**
Nombre Comercial del Producto	**MEZCLA PARA HACER AREPAS BLANCA**
Calidad	- Cumplir con la NTC 3594
Código del producto UNSPSC	50221301
Unidad de medida	- Bolsa x 500gr - Bolsa x 1000 gr
Generalidades	Producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz blanco clasificados para el consumo humano que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda. - La harina precocida de maíz blanco debe ser inocua y apropiada para el consumo humano.
Presentación	Bolsa por 500 gr  Bolsa por 1000 gr 

Item	**202**
Nombre Comercial del Producto	**MEZCLA PARA HACER AREPAS AMARILLA**
Calidad	- Cumplir con la NTC 3594
Código del producto UNSPSC	50221301
Unidad de medida	- Bolsa x 500gr - Bolsa x 1000 gr
Generalidades	Producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz amarillo clasificados para el consumo humano que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda. - La harina precocida de maíz amarillo debe ser inocua y apropiada para el consumo humano. Conservantes amarillos.
Presentación	Bolsa por 500 gr  Bolsa por 1000 gr 

Item	**189**
Nombre Comercial del Producto	**GELATINA SIN SABOR**
Calidad	- Cumplir con la NTC 1629
Código del producto UNSPSC	50192405
Unidad de medida	- Paquete 500gr.
Generalidades	La gelatina debe ser insoluble en alcohol, en cloroformo y en aceites volátiles La gelatina debe presentar una fuerza de Gel expresada en grados Bloom, según necesidades del consumidor La solución de gelatina en agua a una concentración del 1% a 40 °C debe tener olor y color característico.
Presentación	Paquete por 500 gramos. 

Item	**189**
Nombre Comercial del Producto	**GELATINA DE SABORES SURTIDOS**
Calidad	Cumplir con la NTC 1629
Código del producto UNSPSC	- 50192405
Unidad de medida	Paquete x 500gr. Paquete x 1000gr.
Generalidades	- Mezcla en polvo para preparar gelatina con adición de vitamina C. - Producto de fácil digestión. - No debe contener colesterol. Debe contener 9 de los 10 aminoácidos esenciales.
Presentación	Paquete por 500 y 1000 grs 

Item	**333**
Nombre Comercial del Producto	**POLVO PARA HORNEAR**
Calidad	Levadura química para aligerar las masas y aumentar el volumen de productos horneados NTC- 1582
Código del producto UNSPSC	- 50181708
Unidad de medida	- Bolsa x 1000gr - Bolsa x 500gr
Generalidades	- Mezcla homogénea de ingredientes que actúan como agentes leudantes en productos de panadería, pastelería, etc. - Fina granulometría. - Alto y constante poder de gasificación. - Doble acción: actúa en el reposo y en el horneo. Seguridad de volumen.
Presentación	Bolsa por 500 o 1000 gramos 

Item	161 - 170
Nombre Comercial del Producto	**ESENCIAS PARA ALIMENTOS**
Calidad	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.
Código del producto UNSPSC	- **Cod.** 50192400
Unidad de medida	Frasco x 250cm^3 Frasco x 500cm^3
Generalidades	Líquido translucido semiviscoso de olor y sabor característico diferentes tipos de alimentos, de acuerdo con las especificaciones requeridas, como, vainilla, canela, frutas, productos lácteos y especias, entre otros, utilizado como saborizante y/o aromatizante en productos de pastelería, repostería, galletería y dulces. - Producto líquido que aporta aroma y sabor a los productos. - Debe tener alto rendimiento. -Debe mantener el aroma y sabor en los productos terminados. Estable al horneo.
Presentación	Esencia sabor a banano Frasco x 250 cm3 y 500 cm3 Esencia sabor a canela Frasco x 250 cm3 y 500 cm3 Esencia sabor a coco Frasco x 250 cm3 y 500 cm3 Esencia sabor a hinojo Frasco x 250 cm3 y 500 cm3 Esencia sabor a mantequilla Frasco x 250 cm3 y 500 cm3 Esencia sabor a queso Frasco x 250 cm3 y 500 cm3 Esencia de vainilla blanca Frasco x 250 cm3 y 500 cm3 

Item	**229**
Nombre Comercial del Producto	**LECHE EN POLVO ENTERA**
Calidad	Decreto 616 de 2006 NTC-1036
Código del producto UNSPSC	**50131704**
Unidad de medida	Bolsa x 1000 gr
Generalidades	Producto que se obtiene por la eliminación del agua de constitución de la leche higienizada.
Presentación	Bolsa de 1 kg 

Item	**359**
Nombre Comercial del Producto	**MERMELADA**
Calidad	Resolución 15789 de 1984 Resolución 14712 de 1984 Decreto 3075 de 1997
Código del producto UNSPSC	**50192401**
Unidad de medida	Galón x 5k Doy pack x 1000gr
Generalidades	Mermelada de Frutas, es un producto de consistencia semisólida o gelatinosa, obtenido por cocción o concentración de una o más frutas, concentrado de frutas, pulpas, jugos o sus mezclas, al que se le ha adicionado azúcar y otros aditivos permitidos.
Presentación	Galón por 5 Kilos  Doy Pack por 1000 gr 

Item	278
Nombre Comercial del Producto	**NUEZ DE BRASIL**
Calidad	**NTC 1291**
Código del producto UNSPSC	50101716
Unidad de medida	Bolsa x 500gr.
Generalidades	Son un fruto seco que se obtiene de un árbol silvestre amazónico que puede alcanzar hasta 50 metros de altura y vivir más de mil años. Tienen propiedades antioxidantes ya que son muy ricas en nutrientes como el oligoelemento Selenio y los ácidos grasos, como la mayoría de frutos secos, se puede comer cruda o tostada y gracias a su rico sabor (recuerda un poco al del coco) suele ser muy apreciada para hacer galletas y pasteles, puede ser consumido de forma natural o en dulces y manjares. Por otro lado, la leche de castaña es usada para tratamientos de piel y en platos típicos de las regiones. También se puede hacer aceite proveniente de almendras secas y deshidratadas.
Presentación	Bolsa por 500g 

Item	**326**
Nombre Comercial del Producto	**PIÑA EN RODAJAS EN LATA**
Calidad	NTC 749
Código del producto UNSPSC	50365608
Unidad de medida	Lata x 500gr.
Generalidades	La piña en conserva mantiene las cualidades nutricionales y organolépticas de la fruta y nos garantiza una degustación en el punto de sazón ideal. La rapidez del tratamiento térmico de la conserva y su técnica de esterilización aseguran el mantenimiento del 70% de las vitaminas originales de la frutas.
Presentación	Lata por 565 Gr 

Ítem	**18**
Nombre Comercial del Producto	**ALMENDRAS**
Calidad	**NTC 1291**
Código del producto UNSPSC	50101716
Unidad de medida	- Bolsa x 500gr - Bolsa x 1000gr
Generalidades	Es el fruto del almendro, o mejor dicho, la semilla encerrada dentro del hueso del fruto del almendro (Prunus amygdalus) La almendra tiene un elevado valor nutritivo. Destaca su composición en proteínas (20%), fibra (14%) y grasa (53,5%), en su mayor parte en forma de ácido oleico. También cabe destacar su contenido en minerales (magnesio, hierro, potasio) y vitaminas (E, B1, B2...).
<u>Presentación</u>	Bolsa por 500 o 1000 gramos. 

Ítem	250
Nombre Comercial del Producto	**MARGARINA DE MESA**
Calidad	Cumplir con la NTC 241
Código del producto UNSPSC	50131701
Unidad de medida	- Barra x 150gr - Barra x 250gr - Barra x 500gr
Generalidades	- Producto obtenido de la mezcla de aceites vegetales (palma, soya o algodón, Palmiste), agua, leche, sal, emulsificantes (lecitina de soya, mono y diglicéridos), conservantes (sorbato de potasio y ácido sórbico), sinergista (ácido cítrico), secuestrante (EDTA), antioxidante (BH), colorante natural
Presentación	Barra por 150 gramos Barra por 250 gramos Barra por 500 gramos   

ITEM	**254**
Nombre Comercial del Producto	**MARGARINA INDUSTRIAL MULTIPROPOSITO**
Calidad	Cumplir con la NTC 241
Código del producto UNSPSC	50151514
Unidad de medida	CAJA X 15K
Generalidades	- Producto obtenido de la mezcla de aceites vegetales (palma, soya o algodón, Palmiste), agua, leche, sal, emulsificantes (lecitina de soya, mono y diglicéridos), conservantes (sorbato de potasio y ácido sórbico), sinergista (ácido cítrico), secuestrante (EDTA), antioxidante (BH), colorante natural
Presentación	Caja por 15 kilogramos  

ITEM	**256**
Nombre Comercial del Producto	**MARGARINA CROISSANT**
Calidad	Cumplir con la NTC 241
Código del producto UNSPSC	10151600
Unidad de medida	Barra x 2500gr
Generalidades	Producto obtenido de la mezcla de aceites vegetales (palma, soya o algodón, Palmiste), agua, leche, sal, emulsificantes (lecitina de soya, mono y diglicéridos), conservantes (sorbato de potasio y ácido sórbico), sinergista (ácido cítrico), secuestrante (EDTA), antioxidante (BH), colorante natural
Empaque y rotulado	- El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto empacado en papel antigraso impreso y empacada en la caja de cartón corrugado-- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos
Presentación	Barra por 2500 gramos. 

ITEM	**254**
Nombre Comercial del Producto	**MARGARINA HOJALDRE**
Calidad	Cumplir con la NTC 241
Código del producto UNSPSC	10151600
Unidad de medida	Barra x 2500gr
Generalidades	- Producto obtenido de la mezcla de aceites vegetales (palma, soya o algodón, Palmiste), agua, leche, sal, emulsificantes (lecitina de soya, mono y diglicéridos), conservantes (sorbato de potasio y ácido sórbico), sinergista (ácido cítrico), secuestrante (EDTA), antioxidante (BH), colorante natural
Presentación	Caja de 15 K o Barra por 2500 gramos. 

ITEM	**15**
Nombre Comercial del Producto	**AJONJOLÍ DESCORTEZADO**
Calidad	Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. Semilla frescas y seleccionadas de color blanco
Código del producto UNSPSC	10151606
Unidad de medida	Bolsa x 1000gr
Generalidades	Ajonjolí o sésamo: semillas sanas y limpias del “Sesamun orientale" y del “Sesamun indicum''. Grano proveniente de de cualquier variedad de Sesamun indicum''. Las semillas blancas de ajonjolí tienen buen desarrollo, es exigente en nutrientes del suelo, es una oleaginosa que provee hierro, lecitina, potasio, sodio, se usan en panificación y repostería, de fácil digestión para el organismo
Presentación	En bolsas de polietileno por 1000g 

ITEM	**110**
Nombre Comercial del Producto	**CIRUELAS PASA CON SEMILLA**
Calidad	NTC 1291
Código del producto UNSPSC	50305803
Unidad de medida	Bolsa x 500gr
Generalidades	La ciruela pasa (también llamada guindón) es una ciruela *(Prunus domestica L.)*, o parte de esta, desecada, deshidratada o pasa, a la cual se ha removido parcial o totalmente el agua de constitución por medios naturales o artificiales.
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 ciruela pasa debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Bolsa por 500 gramos 

ITEM	**109**
Nombre Comercial del Producto	**CIRUELAS PASA SIN SEMILLA**
Calidad	NTC 1291
Código del producto UNSPSC	50325854
Unidad de medida	Bolsa x 500gr
Generalidades	La ciruela pasa (también llamada guindón) es una ciruela *(Prunus domestica L.)*, o parte de la misma, desecada, deshidratada o pasa, a la cual se ha removido parcialmente o totalmente el agua de constitución por medios naturales o artificiales.
Presentación	Bolsa por 500 gramos 

ITEM	**111**
Nombre Comercial del Producto	**CLAVO DE OLOR EN PEPA**
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Código del producto UNSPSC	50171500
Unidad de medida	Bolsa x 500gr
Generalidades	Clavo de olor o girofle (*Caryophyllus cromaticus, Syzygium aromaticum*, sin *Eugenia caryophyllata*). Son el botón floral maduro y desecado que aún no abren del "árbol del clavo" (familia Myrtaceae,), y son usados como especia, su aroma es debido al aceite esencial de su composición (eugenol), se Puede utilizar molido.
Presentación	Bolsa por 500 gramos 

ITEM	**111**
Nombre Comercial del Producto	**CLAVO DE OLOR MOLIDO**
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Código del producto UNSPSC	50171500
Unidad de medida	Bolsa x 500gr Frasco x 500gr
Generalidades	Clavo de olor o girofle (*Caryophyllus cromaticus, Syzygium aromaticum*, sin *Eugenia caryophyllata*). Son el botón floral maduro y desecado que aún no abren del "árbol del clavo" (familia Myrtaceae,), y son usados como especia, su aroma es debido al aceite esencial de su composición (eugenol), se Puede utilizar molido.
Presentación	Bolsa por 500 gramos. Frasco por 500 gramos   .

Item	
Nombre Comercial del Producto	**ALMIDÓN DE PAPA**
Calidad	NTC 926
Código del producto UNSPSC	**40049**
Unidad de medida	Bolsa de 12.5k
Generalidades	El almidón o fécula de papa es un polisacárido de reserva alimenticia, constituido por amilosa y amilopectina, es el producto obtenido por la molienda húmeda de la papa (*Solanum tuberosum)*, y que corresponde a un polímero constituido de grupo anhidro de α D-glucosa. El almidón de papa se obtiene del proceso de molienda, tamizado, separación, sedimentación y secado. Los almidones modificados tienen un número enorme de posibles aplicaciones en los alimentos, que incluyen las siguientes: adhesivo, ligante, enturbiante, formador de películas, estabilizante de espumas, agente antienvejecimiento de pan, gelificante, glaseante, humectante, estabilizante, texturizante y espesante.
Presentación	En bolsa de papel Kraft litografiadas, en bolsa interna de polietileno, Peso Neto de 12.5K 

Item	65
Nombre Comercial del Producto	**BREVAS EN ALMÍBAR**
Calidad	Resolución 1 4712 de 1984
Código del producto UNSPSC	**Cod.** 50303109
Unidad de medida	Color: característico, que sea uniforme y brillante Olor y sabor: característico, dulce Apariencia: brillante, transparente. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas modificar sus características fisicoquímicas. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad.
Generalidades	Producto obtenido esterilizando los frutos de brevas frescas sanas, puestas en su propio jugo, en jugo edulcorado con productos naturales o en jarabe o almíbar como líquido de gobierno. En ningún caso se emplearán edulcorantes artificiales.
Presentación	Frasco por 4.8 Kilos 

Item	
Nombre Comercial del Producto	**HARINA DE ACHIRA**
Calidad	NTC 3228
Código del producto UNSPSC	**40298**
Unidad de medida	Bolsa x 1000gr
Generalidades	Harina de achira o almidón de achira es el producto farináceo obtenido por la extracción acuosa de los rizomas de la especie botánica *Canna Edulis Ker gawl* (achira chisgua o sagú).
Presentación	Bolsa por 1000 gramos 

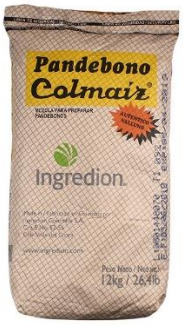
Item	**83**
Nombre Comercial del Producto	**CANELA EN POLVO**
Calidad	Resolución 4241 de 1991, NTC 4423, y NTC 1417
Código del producto UNSPSC	10151803
Unidad de medida	Bolsa x 250gr
Generalidades	Canela en polvo se obtiene de la corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa epidérmica, proveniente del árbol de la canela Canelero de Ceilán, Canelo, (*Cinnamomum zeylanicum* o *Cinnamomum verum* Se aprovecha como especia su corteza interna, se utiliza molida; su aroma es debido al aceite esencial que constituye un 0,5-2,5% de su composición. La canela se usa molida para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos pudiendo en algunos casos impartir color. El producto molido o en polvo debe revelar el elemento histológico de la planta de la cual proviene.
Presentación	Bolsa por 250 gramos 

Item	
Nombre Comercial del Producto	**NUEZ MOSCADA MOLIDA**
Calidad	NTC 1291
Código del producto UNSPSC	50101716
Unidad de medida	Bolsa x 500gr
Generalidades	La nuez moscada presenta un Aroma rico, cálido y fresco y muy aromático Sabor: es picante y con mucha fuerza aromática. Tamaño: similar a un dedal, Color: marrón oscuro, Forma de huevo y está ligeramente estructurada. Apariencia: firme seco y duro, la nuez moscada no debe presentar semillas vacías, arrugadas oscuras o adheridas a la cáscara. La nuez de moscada debe estar exento en cualquiera de los grados de clasificación de colores objetables o residuos de sustancias toxicas o que este infectado. Debe estar exento de impurezas sustancias extrañas, o sustancias destinadas modificar sus características fisicoquímicas. En la nuez debe estar libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad.
Presentación	Bolsa x 500 grs 

Item	**279**
Nombre Comercial del Producto	**NUEZ MOSCADA EN PEPA**
Calidad	NTC 1291
Código del producto UNSPSC	50101716
Unidad de medida	Bolsa x 500gr
Generalidades	La nuez moscada presenta un: Aroma: es rico, cálido y fresco y muy aromático Sabor: es picante y con mucha fuerza aromática. Tamaño: similar a un dedal. Color: marrón oscuro. Forma de huevo y está ligeramente estructurada. Apariencia: firme seco y duro, la nuez moscada no debe presentar semillas vacías, arrugadas oscuras o adheridas a la cáscara. La nuez de moscada debe estar exento en cualquiera de los grados de clasificación de colores objetables o residuos de sustancias toxicas o que este infectado. Debe estar exento de impurezas sustancias extrañas, o sustancias destinadas modificar sus características fisicoquímicas. El la nuez debe estar libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad.
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.
Presentación	Bolsa x 500 grs 

Item	205
Nombre Comercial del Producto	**PREMEZCLA PARA ALMOJABANAS**
Calidad	Cumplir con NTC 267
Código del producto UNSPSC	50181708
Unidad de medida	- Bolsa x 12k
Generalidades	Producto elaborado con ingredientes 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 y del germen, y el resto se muele hasta darle un grado adecuado de finura. - La pre mezcla viene lista para preparar almojábanas debe ser inocua y apropiada para el consumo humano. La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente.
Presentación	En bolsa de papel Kraft litografiadas, en bolsa interna de polietileno, Peso Neto de 12 K 

Item	208
Nombre Comercial del Producto	**PREMEZCLA PARA BUÑUELOS**
Calidad	Cumplir con NTC 267
Código del producto UNSPSC	- 50181708
Unidad de medida	- Bolsa x 12k
Generalidades	Producto elaborado con ingredientes 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 y del germen, y el resto se muele hasta darle un grado adecuado de finura. - La pre mezcla viene lista para preparar buñuelos debe ser inocua y apropiada para el consumo humano. La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente.
Presentación	En bolsa de papel Kraft litografiadas, en bolsa interna de polietileno, Peso Neto de 12 K. 

Item	
Nombre Comercial del Producto	**PREMEZCLA PARA PANDEBONOS**
Calidad	Cumplir con NTC 267
Código del producto UNSPSC	- 50181708
Unidad de medida	- Bolsa x 12k
Generalidades	Producto elaborado con ingredientes 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 y del germen, y el resto se muele hasta darle un grado adecuado de finura. - La pre mezcla viene lista para preparar pandebono debe ser inocua y apropiada para el consumo humano. La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente.
Presentación	En bolsa de papel Kraft litografiadas, en bolsa interna de polietileno. Peso Neto de 12 K 

Item	**207**
Nombre Comercial del Producto	**PREMEZCLA PARA PANDEYUCA**
Calidad	Cumplir con NTC927
Código del producto UNSPSC	50181708
Unidad de medida	Bolsa x 12k
Generalidades	El almidón o fécula de yuca, es el producto obtenido por la molienda húmeda de la yuca *(Manihot esculenta Crantz),* y que corresponde a un polímero constituido de grupo anhidro de α D-glucosa. El almidón de yuca se obtiene del proceso de molienda, tamizado, separación con agua, sedimentación y secado. El almidón de yuca se usa en la industria alimentaria, en la elaboración de medicamentos, en la fabricación de textiles y papel.
Presentación	En bolsa de papel Kraft litografiadas, en bolsa interna de polietileno, Peso Neto de 12 Kg. 

Item	**157**
Nombre Comercial del Producto	**DURAZNOS O MELOCOTONES EN ALMÍBAR**
Calidad	NTC 4929: MELOCOTONES -DURAZNOS- EN CONSERVA.
Código del producto UNSPSC	50365300
Unidad de medida	Lata x 820gr
Generalidades	El **envasado o enlatado** es un método para conservar alimentos consistentes en calentarlos a una temperatura que destruya los posibles microorganismos presentes y sellarlos en tarros, latas o bolsas herméticas.
Presentación	En latas de 820 gr. 

Item	**114**
Nombre Comercial del Producto	**COBERTURA SUCEDANEO DE CHOCOLATE BLANCO EN FORMA DE DISCOS**
Calidad	NTC 792
Código del producto UNSPSC	50161813
Unidad de medida	Bolsa x 1k
Generalidades	Barra de chocolate es el producto elaborado para consumo directo, se obtiene de una combinación básica al mezclar en proporciones variables los subproductos del cacao, como la pasta de cacao y la manteca de cacao con o sin la adición de azúcares y aditivos de uso permitido. La variedad de las barras de chocolate depende de las proporciones de la mezcla que se realice y de los ingredientes adicionales que puede contener el producto, como leche, frutos secos y otros productos alimenticios. Las barras de chocolates para consumo directo o sus sucedáneos incluyendo los productos dietéticos se clasifican en: amargo, semiamargo, dulce, con leche, con alto contenido de leche, con leche descremada, blanco, compuesto, relleno
Presentación	Bolsa plástica de polipropileno marcada, de 1 Kg 

Item	**116**
Nombre Comercial del Producto	**COBERTURA SUCEDANEO DE CHOCOLATE SEMIAMARGO EN FORMA DE DISCO**
Calidad	NTC 792
Código del producto UNSPSC	50161813
Unidad de medida	Bolsa x 1k
Generalidades	Barra de chocolate es el producto elaborado para consumo directo, se obtiene de una combinación básica al mezclar en proporciones variables los subproductos del cacao, como la pasta de cacao y la manteca de cacao con o sin la adición de azúcares y aditivos de uso permitido. La variedad de las barras de chocolate depende de las proporciones de la mezcla que se realice y de los ingredientes adicionales que puede contener el producto, como leche, frutos secos y otros productos alimenticios. Las barras de chocolates para consumo directo o sus sucedáneos incluyendo los productos dietéticos se clasifican en: amargo, semiamargo, dulce, con leche, con alto contenido de leche, con leche descremada
Presentación	Se requieren en las siguientes presentaciones: Presentación de 1 Kg 

Item	**19**
Nombre Comercial del Producto	**ALMIDÓN AGRIO DE YUCA**
Calidad	Cumplir con NTC 926
Código del producto UNSPSC	50221303
Unidad de medida	Bolsa x 12k
Generalidades	El almidón o fécula de yuca, es el producto obtenido por la molienda húmeda de la yuca *(Manihot esculenta Crantz),* y que corresponde a un polímero constituido de grupo anhidro de α D-glucosa. El almidón de yuca se obtiene del proceso de molienda, tamizado, separación con agua, sedimentación y secado
Presentación	El empaque debe ser en papel kraft litografiada, con bolsa interna de polietileno. Peso neto 12 Kg 

Nombre del Producto (SIBOL)	**102**
Nombre Comercial del Producto	**CEREZAS MARRASCHINO**
Calidad	NTC 695 Debe cumplir con los requisitos de la presente ficha técnica.
Código del producto UNSPSC	50202702
Unidad de medida	Frasco x 3k
Generalidades	Cerezas *(Prunus avium)*, el cerezo común o de monte, es una especie de cerezo nativo de la familia de Rosaceae y al género *Prunus*, del cual se derivan la gran mayoría de los cultivares comerciales de cereza. Cerezas envasadas con un líquido de cobertura que contiene agua, azúcar, ácido cítrico y saborizante a marraschino
Empaque y rotulado	Frasco de Vidrio Peso neto 3.1 Kg, peso drenado 900 gr. Debe cumplir con la resolución 5109 de 2005 por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación	Frasco de Vidrio frasco 3.1 Kilogramos. 

Item	
Nombre Comercial del Producto	**CHANTYPAK**
Calidad	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 930
Código del producto UNSPSC	50131702
Unidad de medida	Caja x litro
Generalidades	Crema para montar postres, 100% vegetal Ideal para rellenos y todo tipo de pastelería. Contiene grasa vegetal hidrogenada, azúcar, estabilizantes como sorbitol, hidroxipropilcelulosa, caseinato de sodio, sal y emulsificantes. No contiene gluten.
Empaque y rotulado	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.
Presentación	Caja tetrabrik por 1 Litro 

Item	**137**
Nombre Comercial del Producto	**CREMA DE LECHE**
Calidad	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 930
Código del producto UNSPSC	50131702
Unidad de medida	Bolsa x 1100ml
Generalidades	Nata sometida a un tratamiento térmico, continuo, que se realiza a temperaturas elevadas (mínima de 132ºC) durante pocos segundos, a fin de asegurar la destrucción tanto de los gérmenes como de sus formas de resistencia, siendo posteriormente envasada en condiciones asépticas
Presentación	Bolsa de 1100 ml 

Item	**117**
Nombre Comercial del Producto	**COCO RALLADO DULCE AZUCARADO**
Calidad	NTC 695
Código del producto UNSPSC	50192110
Unidad de medida	Bolsa x kilo
Generalidades	El Coco o cocotero, (*cocus nucifera)* pertenece a la familia de las palmáceas Filetes delgados de coco dulce azucarado, presenta color blanco, aroma típico a coco y sabor característico.
Presentación	Peso Neto 1 Kilo 

Item	
Nombre Comercial del Producto	**COCO DESHIDRATADO**
Calidad	NTC 695
Código del producto UNSPSC	50192110
Unidad de medida	Bolsa x kilo
Generalidades	El Coco o cocotero, (*cocus nucifera)* pertenece a la familia de las palmáceas Filetes delgados de coco deshidratado, presenta color blanco, aroma típico a coco y sabor característico.
Presentación	Peso Neto 1 Kilo 

Item	**126**
Nombre Comercial del Producto	**COLORANTES LÍQUIDOS PARA ALIMENTOS**
Calidad	NTC 409
Código del producto UNSPSC	50192302
Unidad de medida	Frasco plástico x 80cm^3
Generalidades	Los colorantes son sustancias de origen natural o artificial que se usan para aumentar el color de los alimentos, ya sea porque el alimento ha perdido color en su tratamiento industrial o bien para hacerlo más agradable a la vista y más apetecible al consumidor. Aquellas sustancias que se añaden o devuelven color a un alimento, e incluyen componentes naturales de sustancias alimenticias y otras fuentes naturales, que son naturalmente consumidas como alimentos por si mismos y no son habitualmente utilizados como ingredientes característicos en alimentación.
Presentación	Frasco plástico de Colorante amarillo por 80 cm3 Frasco plástico de Colorante azul por 80 cm3 Frasco plástico de Colorante verde por 80 cm3 Frasco plástico de Colorante rojo por 80 cm3 

Item	
Nombre Comercial del Producto	**CREMA PASTELERA EN POLVO O CREMYVIT**
Calidad	NTC 1036 Resolución 11488 de 1984 del Ministerio de Salud. Decreto 616 de 2006 del Ministerio de la Protección Social
Código del producto UNSPSC	50131702
Unidad de medida	Bolsa x 2k
Generalidades	Es una mezcla en polvo para la preparación instantánea de crema pastelera. Es un fino polvo de color crema claro con suave olor a vainilla. Ingredientes: Azúcar, Almidón, Leche en polvo, Suero, Dextrosa, Espesante, Conservante: sorbato de potasio, Colorante y Aromatizante/Saborizante permitidos.
Presentación	Bolsas impresas de polietileno por 2 Kg. 

Item	185
Nombre Comercial del Producto	**FRUTA CRISTALIZADA**
Calidad	NTC 3207 Resolución 14712 de 1984
Código del producto UNSPSC	50192110
Unidad de medida	Bolsa x 1kg
Generalidades	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. Denominada también como fruta caramelizada, escarchada o glaseada.
Presentación	Bolsa impresa de polietileno por 1 Kg 

Item	**194**
Nombre Comercial del Producto	**GRAGEAS EN COLORES**
Calidad	NTC 3646
Código del producto UNSPSC	50161814
Unidad de medida	El producto viene en bolsa de colores Homogéneo característico. Debe presentar olor y sabor característico. Debe estar exento de sabores extraños.
Generalidades	Producto utilizado para panadería, pastelería y galletería, proveniente del grajeado de granos de azúcar con fécula de maíz y jarabe de colorantes.
Presentación	Bolsa impresa de polietileno por 500 Gramos 

Nombre del Producto (SIBOL)	EXTRACTOS ENDULZANTES **Cod 41342**
Nombre Comercial del Producto	**GLASSE**
Calidad	NTC 3646
Generalidades	Producto utilizado para panadería, pastelería y galletería, es un gel decorativo de diferentes colores y sabores, para cubrir tortas, galletas y postres.
Requisitos generales	Su composición agua, azúcar, glucosa, almidon modificado, agente acidulante (acido cítrico), sabor artificial certificado, agente espesanta (goma xantica) agente conservante (sorbato de potasio), regulador de acidez (cityrato de sodio) colorantes artificiales.
Requisitos Específicos	Características físico químicas: Grados Brix a 20 °C, : 35.-38 pH a 20° C : 3.6 - 4 Sabores: Kiwi, Limón, Maracuyá y Fresa. Consistencia: gel
Empaque y rotulado	Bolsa plástica de polietileno tipo manga por 1 kilo.
Presentación	Bolsa plástica de polietileno tipo manga por 1 kilo. 

Nombre del Producto (SIBOL)	**EXTRACTOS ENDULZANTES Cod 41342**
Nombre Comercial del Producto	**LADY FRUIT MIROIR NEUTRO**
Calidad	NTC 409
Generalidades	Producto utilizado para panadería, pastelería y galletería, es un gel transparente de sabor neutro listo.
Requisitos generales	Su composición agua, azúcar, glucosa, agente gelificante (pectina) agente acidulante (acido cítrico), es un gel semilíquido transparente de color ligeramente amarillo y sabor dulce.
Requisitos Específicos	Características físico químicas: Grados Brix a 20 °C, : 60 - 62 pH a 20° C : 3.4 – 3.6 Consistencia: Gel Sabor neutro.
Empaque y rotulado	En tarros plásticos de polietileno por 5 Kilo Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social
Presentación	En tarros plásticos de polietileno por 5 Kilo 

Item	**237**
Nombre Comercial del Producto	**LEVADURA FRESCA**
Calidad	NTC 1807
Código del producto UNSPSC	50181708
Unidad de medida	Bolsa x 500gr
Generalidades	Producto utilizado para panadería, pastelería y galletería, La levadura de panadería es un producto puro obtenido a partir de la fermentación controlada en un medio nutritivo adecuado de la Saccharomyces cerevisae.
Presentación	En bolsa de polietileno de 500 gr 

Item	**262**
Nombre Comercial del Producto	**MEJORADOR PARA MASAS**
Calidad	NTC 267
Código del producto UNSPSC	50181700
Unidad de medida	Bolsa x 1kg
Generalidades	Un mejorador es una mezcla de aditivos y coadyuvantes tecnológicos cuya misión más importante mejorar las cualidades físicas, de elaboración, propiedades organolépticas finales y de conservación del pan.
Presentación	En bolsa impresa de polietileno de 1 kg. 

Item	
Nombre Comercial del Producto	**SATIN CREAM CAKE**
Calidad	NTC 264
Generalidades	. Premezcla de pastelería para la elaboración de torta esponjosa.
Requisitos generales	Es un polvo para la preparación de tortas de textura muy suave tipo muffins. Se compone de Azúcar, harina de trigo fortificada, almidón de trigo, aceite vegetal, gluten de trigo, sal yodada, polvo de hornear, agentes espesantes (carboximeticelulosa) y emulsificantes: mono y digliceridos de ácidos grasos (A471) estearoil láctico de sodio (E481)
Requisitos Específicos	Polvo fino de color blanco marfil olor suave a vainilla Características físico químicas: Humedad max 6 %
Empaque y rotulado	En bolsa impresa de de polietileno peso de 5 Kg. Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social
Presentación	En bolsa impresa de polietileno de 5 Kilos 

Item	
Nombre Comercial del Producto	**TINTURA DE CARAMELO**
Calidad	NTC 409
Generalidades	Los colorantes son sustancias de origen natural o artificial que se usan para aumentar el color de los alimentos, ya sea por que el alimento a perdido color en su tratamiento industrial o bien para hacerlo más agradable a la vista y más apetecible al consumidor. Aquellas sustancias que se añaden o devuelven color a un alimento, e incluyen componentes naturales de sustancias alimenticias y otras fuentes naturales, que son naturalmente consumidas como alimentos por si mismos y no son habitualmente utilizados como ingredientes característicos en alimentación.
Requisitos generales	Es un compuesto viscoso de color pardo oscuro a negro, presenta olor a azúcar quemado y sabor ligeramente amargo.
Requisitos Específicos	Su composición principal es glicerina, azúcar y sales de amonio. pH 20 ° C : 4.5 -5.0
Empaque y rotulado	El empaque es en frasco de vidrio con tapa wing lok, peso neto 650 gr. Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación	Frasco de vid io peso neto 650 gr. 

Item	**106**
Nombre Comercial del Producto	**CHIPS CHOCOLATE**
Calidad	NTC 792
Código del producto UNSPSC	50161813
Unidad de medida	Bolsa x 1kg
Generalidades	Pequeñas gotas de chocolate Se utilizan en galleterías en la decoración de muflís, galletas, pasteles, helados y en la fabricación de panes navideños. Se obtiene de una combinación básica al mezclar en proporciones variables los subproductos del cacao, como la pasta de cacao y la manteca de cacao con o sin la adición de azúcares y aditivos de uso permitido. Las barras de chocolates para consumo directo o sus sucedáneos incluyendo los productos dietéticos se clasifican en: amargo, semiamargo, dulce, con leche, con alto contenido de leche, con leche descremada
Presentación	Se requieren en las siguientes presentaciones: Presentación de 1 Kg 

Item	**159**
Nombre Comercial del Producto	**BRILLO**
Calidad	NTC 409 Límites de Impurezas Arsénico como As 3,0 % Máximo Plomo como Pb 10,0% Máximo Cromo y cromato 20,0 % Máximo
Código del producto UNSPSC	50192302
Unidad de medida	. Tarro x 5kg
Generalidades	Gel transparente utilizado para el recubrimiento de tortas, pasteles con fruta, etc. Abrillanta y prolonga la conservación de estos productos. Gel transparente de color ligeramente amarillo y olor dulce. Los aditivos para alimentos pueden presentarse en forma de polvo, pasta, solución, extracto o lacas inocuas, dispersiones, emulsiones o granulados
Presentación	Tarro plástico de polietileno por 5 kg 

Item	**384**
Nombre Comercial del Producto	**SEMILLA DE AMAPOLA**
Calidad	Resolución 4241 de 1991
Código del producto UNSPSC	10151800
Unidad de medida	Bolsa x 500gr
Generalidades	Las **semillas de amapola** con las que se elaboran panes, bizcochos y otros productos de repostería, suelen ser las que se extraen de las cápsulas inmaduras de las amapolas silvestres (*Papaver rhoeas*) o de las amapolas conocidas como adormideras (*Papaver somniferum*).
Presentación	Bolsa por 500 Gr 

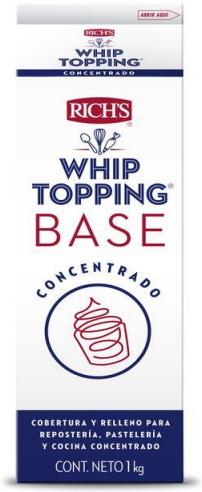
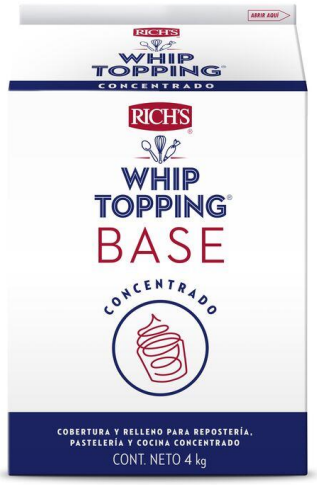
Item	**379**
Nombre Comercial del Producto	**SALVADO DE TRIGO**
Calidad	***NTC 670***
Código del producto UNSPSC	10121501
Unidad de medida	Bolsa x 1000gr
Generalidades	El salvado de trigo es el producto que queda al refinar el grano de trigo. El salvado corresponde a lo que serían las capas externas del grano y más concretamente al pericarpio, con sus tres subcapas: epicarpio, mesocarpio y endocarpio (ricas en fibra y minerales), la testa (rica en vitaminas y enzimas) y la capa de aleurona (rica en proteínas y grasas) El salvado de trigo es una de las fuentes más ricas en fibra insoluble por lo que ayuda a combatir el estreñimiento. El salvado de trigo, al igual que otras fibras insolubles, tiene la capacidad de retener cierta cantidad de agua, lo que depende del tamaño de los copos de salvado que pueden ser finos o más gruesos.
Presentación	Bolsa por 1000 gramos. 

Item	**206**
Nombre Comercial del Producto	**HARINA DE TRIGO INTEGRAL**
Calidad	Cumplir con NTC 267
Código del producto UNSPSC	50181708
Unidad de medida	Bulto x 50kg
Generalidades	La harina de trigo integral es una harina molida de trigo que contiene la piel y la vaina (es considerada como *no refinada*).. 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 y del germen, y el resto se muele hasta darle un grado adecuado de finura. - La harina de trigo debe ser inocua y apropiada para el consumo humano. La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente.
Presentación	Bulto por 50kg 

Item	**201**
Nombre Comercial del Producto	**HARINA DE CENTENO**
Calidad	Cumplir con NTC 267
Código del producto UNSPSC	50221002
Unidad de medida	Bolsa x 1000gr.
Generalidades	Este cereal es de la familia *Poaceae*, como el trigo y la cebada, Del centeno se extrae la harina por molturación con distintos grados de extracción. De cualquier harina, el grado de extracción quiere decir la cantidad de harina extraída por cada 100 kilos de cereal limpio. Cuanto mayor sea el grado de extracción, más oscura es la harina y también más nutritiva, porque conserva más fibra, vitaminas y sales minerales.
Presentación	Bolsa por x 1000 gramos 

Item	**210**
Nombre Comercial del Producto	**PREMEZCLA MULTICEREAL**
Calidad	Cumplir con NTC 267
Código del producto UNSPSC	50221002
Unidad de medida	Bolsa x 1000gr.
Generalidades	Elaborada con la más selecta combinación de granos para un correcto desarrollo y verdadero sabor a pan. Para la elaboración de panes en general pero especialmente enfocada a aquellos que producen líneas de pan saludable. Es 100% premezcla, no necesita harina.
Presentación	En bolsa de papel Kraft litografiadas, en bolsa interna de polietileno, Peso Neto de 2.5K 

Nombre del Producto (SIBOL)	**ALMIDÓN 40050**
Nombre Comercial del Producto	**ALMIDÓN MODIFICADO**
Calidad	Cumplir con NTC 926
Generalidades	El almidón, es el producto obtenido por la molienda húmeda de maíz y ques*),* y que corresponde a un polímero constituido de grupo anhidro de α D-glucosa. El almidón se obtiene del proceso de molienda, tamizado, separación con agua, sedimentación y secado
Requisitos generales	Debe presentar color blanco, olor característico y sabor ligeramente dulce. Almidón al 100% 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 la presencia de plagas y protegido de la humedad. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud
Requisitos Específicos	El almidón tiene solo un grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 926. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya.
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto empacado y sellado mediante máquina automática de solapa. 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. El empaque debe ser en papel kraft litografiada, con bolsa interna de polietileno. Peso neto 12.5 Kg
Presentación	Bolsa de 12.5 Kilos 

Item	**422**
Nombre Comercial del Producto	**WHIP TOPPING BASE**
Calidad	NTC 409
Código del producto UNSPSC	50202206
Unidad de medida	Su composición es agua, aceite de palma parcialmente hidrogenado, azúcar, sal, estabilizantes hidroxipropilmetilcelulosa y goma xantan, emulsificantes polisorbatos 60, esteres de ácidos grasos con acidez sodio fosfato dibásico y sodio citrato, saborizantes y colorantes naturales annatto y cúrcuma.
Generalidades	Producto utilizado para panadería, pastelería es una crema vegetal para decorar diferentes tipos de productos.
Presentación	Cajas de 1 Lt y 4 lt  

Item	**204**
Nombre Comercial del Producto	**HARINA DE TRIGO**
Calidad	Cumplir con NTC 267
Código del producto UNSPSC	50181708
Unidad de medida	Bulto por 50kg
Generalidades	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 y del germen, y el resto se muele hasta darle un grado adecuado de finura. - La harina de trigo debe ser inocua y apropiada para el consumo humano. - La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente.
Presentación	Se requieren las siguientes presentaciones: Bolsas de polietileno en presentaciones de 500 y 1000 gramos. Bulto por 50kg 

Item	**370**
Nombre Comercial del Producto	**SAL YODADA**
Calidad	Cumplir con ISO 9001-ISO 2000
Código del producto UNSPSC	10151600
Unidad de medida	Bolsa x 500gr Bolsa x 1000gr Bulto x 50kg
Generalidades	Cristales finos de color blanco, homogéneo, inodoro, sabor salino característico, soluble en agua, higroscópico.
Presentación	Se requieren las siguientes presentaciones: Bolsas de polietileno en presentaciones de 500 y 1000 gramos. Bulto por 50 kg 

Item	**231**
Nombre Comercial del Producto	**LECHE LIQUIDA ENTERA**
Calidad	Cumplir con NTC 1419
Código del producto UNSPSC	50131701
Unidad de medida	Caja Tetrapak 1 lt
Generalidades	- LECHE ENTERA, ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT, LARGA VIDA. Debe cumplir con la NTC: 1419 Leche líquida - Resolución número 2310 de 1986- Debe cumplir con la NTC 4433. Microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos. Ingredientes: leche de vaca, azúcar y conservantes. - completamente. La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente.
Presentación	Se requieren las siguientes presentaciones: - Debe tener un empaque en terapack, sin presentar fisuras y sellada  

Item	**216**
Nombre Comercial del Producto	**HUEVOS TIPO A *CUBETA 30 UNIDADES**
Calidad	Cumplir NTC 2507
Código del producto UNSPSC	50131624
Unidad de medida	Bandejas de cartón
Generalidades	Huevos de Gallina Tipo A. Deben ser frescos de color blanco o rojo y con una duración máxima de 15 días. Peso aprox. Entre 56 y 62 gr. Deben venir empacados en bandejas de pulpa moldeados y tapa de cartón cumpliendo la norma NTC 2507. Deben venir rotulados con fecha de empaque y fecha de vencimiento
Presentación	Se requieren las siguientes presentaciones: Deben venir empacados en bandejas de pulpa moldeados y tapa de cartón 

Item	**228**
Nombre Comercial del Producto	**LECHE CONDENSADA**
Calidad	Cumplir con NTC 879
Código del producto UNSPSC	50131700
Unidad de medida	. Bolsa x 30g, 100g, 135g, 250g, 500g, 1000g, 380g, 1300g, 2500g y 5000g.
Generalidades	Debe ser leche condensada ENTERA, con los siguientes componentes. 333 kilocalorías. 8 gr. De proteína. 30 grs de grasa. Y 55 grs. De hidrato de carbono Leche entera de Vaca, Azúcar, Conservante (Sorbato de Potasio), Regulador de Acidez (Bicarbonato de Sodio).
Presentación	presentaciones de 30g, 100g, 135g, 250g, 500g, 1000g, 380g, 1300g, 2500g y 5000g. 

Item	**65**
Nombre Comercial del Producto	**BREVAS EN ALMÍBAR**
Calidad	Cumplir con NTC 267
Código del producto UNSPSC	50303109
Unidad de medida	Frasco de vidrio x 20g
Generalidades	Obtenido a partir de breva (higos) seleccionada, pre-cocidas y posteriormente caladas en un almíbar concentrado controladamente hasta obtener un producto de excelentes características sensoriales y de preservación sin el uso de conservantes.
Presentación	Frasco de vidrio con tapa metálica 

Item	**34**
Nombre Comercial del Producto	**AREQUIPE - Dulce de leche**
Calidad	Resolución 4241 de 1991
Código del producto UNSPSC	50131702
Unidad de medida	Balde plástico x 5k
Generalidades	Producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcares /
Presentación	Tarro plástico de polietileno por 5 kg 

Item	**5**
Nombre Comercial del Producto	**ACEITE FINO *GALÓN 3 LITROS**
Calidad	Cumplir con NTC 264
Código del producto UNSPSC	50151513
Unidad de medida	Botellas de 50cm^3 a 5000cm^3.
Generalidades	Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. - No exceder los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas –LMR– en alimentos para consumo humano -
Presentación	envase plástico (PET) 

Item	**70**
Nombre Comercial del Producto	**CAFÉ EN POLVO *1 KILO**
Calidad	Resolución
Código del producto UNSPSC	50201709
Unidad de medida	Bolsa x 1000gr
Generalidades	Café tostado y molido, 100% puro café. Tostión oscura y molienda fina. Café de intenso sabor y aroma, de alto cuerpo y rendimiento. Café molido, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, no se deben añadir sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. No debe traer azúcar.
Empaque y rotulado	- empaque con atmósfera modificada o con válvulas de desgasificación y empaques tipo cojín con atmósfera modificada. sin perder el sabor y el aroma hasta que estos son abiertos. - 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.
Presentación	Bolsa por 500 Gr 

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
ITEM	395
NOMBRE DEL EQUIPO	Tequila Plata José cuervo especial
DESCRIPCIÓN GENERAL	Bebida alcohólica regional obtenida por destilación de mostos, preparados directa y originalmente del material extraído, en las instalaciones de la fábrica de un Productor Autorizado la cual debe estar ubicada en el territorio comprendido en la Declaración, derivados de las cabezas de Agave tequilana weber variedad azul, previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no, siendo susceptibles los mostos de ser enriquecidos y mezclados conjuntamente en la formulación con otros azúcares hasta en una proporción no mayor de 49% de azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, en los términos establecidos por esta NOM y en la inteligencia que no están permitidas las mezclas en frío.
TAMAÑO, TIPO O REFERENCIAS	Botella 750 ml
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	N/A
FUNCIÓN O USO	COCTELERIA
MATERIAL	N/A
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
ITEM	22
NOMBRE DEL EQUIPO	Aperitivo Amaretto - Remybols
DESCRIPCIÓN GENERAL	El amaretto combina el dulzor de los huesos de albaricoque con el amargo de las almendras, los cuales están acompañados por alcohol puro, azúcar caramelizada y la esencia de diecisiete plantas y frutas aromáticas, entre las que destaca de forma especial la vainilla, aunque tiene también melocotón (durazno) y cereza. Su graduación alcohólica suele rondar los 25 grados y no supera en ningún caso los 30.
TAMAÑO, TIPO O REFERENCIAS	Botella 750 ml
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	N/A
FUNCIÓN O USO	COCTELERIA
MATERIAL	N/A
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
Item	28
NOMBRE DEL EQUIPO	Aperitivo triple sec Convier x 750 ml
Código del producto UNSPSC	50202206
Unidad de medida	Botella 750 ml
DESCRIPCIÓN GENERAL	Convier Triple Sec blue, este licor está hecho a base de extracto natural de cáscaras de naranja, con adición de color azul, perfecto para la elaboración de cócteles. Es un Triple Sec 100% natural y sin aditivos.
FUNCIÓN O USO	COCTELERIA
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
Item	50
NOMBRE DEL EQUIPO	Curacao Rojo Botella 750 ml
Código del producto UNSPSC	50202206
Unidad de medida	Botella 750 ml
DESCRIPCIÓN GENERAL	Curacao rojo, este licor está hecho a base de extracto natural de cáscaras de naranja, con adición de color azul, perfecto para la elaboración de cócteles. Es un Triple Sec 100% natural y sin aditivos.
FUNCIÓN O USO	COCTELERIA
MATERIAL	N/A
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
Item	26
NOMBRE DEL EQUIPO	Aperitivo licor de durazno x 750 Ml
Código del producto UNSPSC	50202206
Unidad de medida	Botella 750 ml
DESCRIPCIÓN GENERAL	Tipo de producto: licor Color: durazno característico Aroma: intenso con notas alcohólicas Sabor: característico del durazno
FUNCIÓN O USO	COCTELERIA
MATERIAL	N/A
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
Item	25
NOMBRE DEL EQUIPO	Aperitivo crema de café - Coloma
Código del producto UNSPSC	50202206
Unidad de medida	Botella 750 ml
DESCRIPCIÓN GENERAL	El café licor es una bebida espirituosa obtenida por maceración de café arábica de tueste natural en alcohol neutro de origen agrícola, con una graduación alcohólica comprendida entre 15 y 25 % vol. y de una coloración pardo-oscura. El periodo mínimo de maceración del café en el alcohol es de diez días.
FUNCIÓN O USO	COCTELERIA
MATERIAL	N/A
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
Item	27
NOMBRE DEL EQUIPO	Aperitivo licor de maracuyá x 750 Ml
Código del producto UNSPSC	50202206
Unidad de medida	Botella 750 ml
DESCRIPCIÓN GENERAL	A la vista posee tonos amarillos intensos debido a que es elaborado con pulpa natural de Maracuyá. Al olfato y al paladar presenta sabores exóticos propios de esta fruta tropical. El equilibrio entre el dulce y ácido sabor de la Maracuyá proporcionan a esta bebida un sabor fuerte & frutal que lo hace único.
FUNCIÓN O USO	COCTELERIA
MATERIAL	N/A
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
Item	24
NOMBRE DEL EQUIPO	Aperitivo convier piña colada
Código del producto UNSPSC	50202206
Unidad de medida	Botella 750 ml
DESCRIPCIÓN GENERAL	El Convier de piña es un aperitivo 100% natural con extractos de piña.
FUNCIÓN O USO	COCTELERIA
MATERIAL	N/A
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
Item	23
NOMBRE DEL EQUIPO	Aperitivo convier mandarina x 750 ml
Código del producto UNSPSC	50202206
Unidad de medida	Botella 750 ml
DESCRIPCIÓN GENERAL	Licor obtenido de la investigación y utilización de ingredientes y materias primas de la mejor calidad y elaboración artesanal, para garantizar un producto final de excelencia. Ingredientes: alcohol, cáscara de mandarina, agua, azúcar.
FUNCIÓN O USO	COCTELERIA
MATERIAL	N/A
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
Item	421
NOMBRE DEL EQUIPO	Vodka Absolut x 750 ml
Código del producto UNSPSC	50202206
Unidad de medida	Botella 750 ml
DESCRIPCIÓN GENERAL	Tipo de aguardiente transparente, incoloro e inodoro. Se produce generalmente por la fermentación de granos, aunque se ha llegado a obtener de la cáscara de la papa. Es el aguardiente nacional de Rusia y Polonia, y significa “agüita” (diminutivo de agua, agua se dice woda en polaco y вода en ruso.
FUNCIÓN O USO	COCTELERIA
MATERIAL	N/A
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
Item	368
NOMBRE DEL EQUIPO	Ron Habana Club x 750 ml
Código del producto UNSPSC	50202206
Unidad de medida	Botella 750 ml
DESCRIPCIÓN GENERAL	El más conocido y clásico, obtenido mediante el fermentado de la melaza que procede de la caña de azúcar. Sus matices son secos y de gusto ligero. Su color es transparente porque se filtra para eliminar impurezas
FUNCIÓN O USO	COCTELERIA
MATERIAL	N/A
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
Item	369
NOMBRE DEL EQUIPO	Ron Malibu x 750 ml
Código del producto UNSPSC	50202206
Unidad de medida	Botella 750 ml
DESCRIPCIÓN GENERAL	Malibu es un Ron de Barbados, de cuerpo ligero y delicado, con pequeños matices de caña de azúcar como todos los Rones de Barbados, que se mezcla con extracto de coco natural y azúcar. El resultado es un ron con un cuerpo delicado y ligero, gusto ligeramente suave en paladar y con sensación a almíbar.
FUNCIÓN O USO	COCTELERIA
MATERIAL	N/A
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
Item	257
NOMBRE DEL EQUIPO	Martini blanco x 750 ml
Código del producto UNSPSC	50202206
Unidad de medida	Botella 750 ml
DESCRIPCIÓN GENERAL	A la vista, Martini Bianco es blanco transparente. Al olfato es suave, donde se aprecian notas a frutas. Al paladar es seco y frutal, de sabor suave y sutil.
FUNCIÓN O USO	COCTELERIA
MATERIAL	N/A
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
Item	258
NOMBRE DEL EQUIPO	Martini extra dry x 750
Código del producto UNSPSC	50202206
Unidad de medida	Botella 750 ml
DESCRIPCIÓN GENERAL	Martini Extra Dry es un vino generoso de color amarillo pálido que captura en cada gota la esencia de las exclusivas maderas, hierbas y cítricos que conforman esta receta secreta. Posee aromas muy frescos y afrutados y está coronado por un agudo perfume. Destaca su sabor herbáceo y frutal.
FUNCIÓN O USO	COCTELERIA
MATERIAL	N/A
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
Item	134
NOMBRE DEL EQUIPO	crema de coco real x 17 onz
Código del producto UNSPSC	50455400
Unidad de medida	Frasco x 17 onz
DESCRIPCIÓN GENERAL	La crema de coco es un alimento natural elaborado a partir de coco y agua que presenta una concentración de materia grasa de entre el 21 y el 25 %. Se trata de un producto nutritivo con cierto sabor dulce.
FUNCIÓN O USO	COCTELERIA
MATERIAL	N/A
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
item	138
NOMBRE DEL EQUIPO	crema de raspberry real x 17 onz
Código del producto UNSPSC	50455400
Unidad de medida	Frasco x 17 onz
DESCRIPCIÓN GENERAL	La crema de raspberry Real viene por 16,9 Onz, contiene frambuesas willamette y glen clova provenientes del Pacífico Noroeste, infusionadas con azúcar de caña. Ideal para cócteles elaborados a mano, cócteles de cerveza, batidos.
FUNCIÓN O USO	COCTELERIA
MATERIAL	N/A
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
Item	133
NOMBRE DEL EQUIPO	crema de blueberry real x 17 onz
Código del producto UNSPSC	50455400
Unidad de medida	Frasco x 17 onz
DESCRIPCIÓN GENERAL	La crema de blueberry Real viene por 16,9 Onz, contiene una mezcla de arándanos goldtraube triturados con sirope de azúcar de caña, Ideal para una amplia gama de cócteles.
FUNCIÓN O USO	COCTELERIA
MATERIAL	N/A
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
Item	135
NOMBRE DEL EQUIPO	crema de jengibre real x 17 onz
Código del producto UNSPSC	50455400
Unidad de medida	Frasco x 17 onz
DESCRIPCIÓN GENERAL	La crema de jengibre Real viene por 16,9 Onz, contiene una mezcla exótica de jengibre de laiwu y azúcar de caña, aporta un sabor intenso y auténtico. Es ideal para crear bebidas picantes con verdadero jengibre o cócteles elaborados a mano.
FUNCIÓN O USO	COCTELERIA
MATERIAL	N/A
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
Item	10
NOMBRE DEL EQUIPO	Aguardiente mil demonios x 750 ml
Código del producto UNSPSC	50202206
Unidad de medida	750 ML
DESCRIPCIÓN GENERAL	Aguardiente es una bebida alcohólica obtenida por el proceso de destilación del mosto fermentado de las melazas de la caña, el cual es luego destilado por un proceso continuo o en torre, y diluido con agua de dilución hasta un rango de 38% - 50% alcohol/volumen a 20°C.
FUNCIÓN O USO	COCTELERIA
MATERIAL	N/A
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
Item	425
NOMBRE DEL EQUIPO	whisky glenfiddich x 750ml
Código del producto UNSPSC	50202206
Unidad de medida	750 ML
DESCRIPCIÓN GENERAL	Es un whisky suave y ligero, fácil de tomar. Las notas que predominan son algo dulces como a caramelo y vainilla, matizadas con distintas notas frutales de manzana o durazno. También está presente la madera y se siente un leve sabor a cebada. Es de final medio, suave y algo meloso.
FUNCIÓN O USO	COCTELERIA
MATERIAL	N/A
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
item	424
NOMBRE DEL EQUIPO	Whisky Buchanan s x 750 ml
Código del producto UNSPSC	50202206
Unidad de medida	750 ML
DESCRIPCIÓN GENERAL	Es un whiskey suave y ligero, fácil de tomar. Las notas que predominan son algo dulces como a caramelo y vainilla, matizadas con distintas notas frutales de manzana o durazno. También está presente la madera y se siente un leve sabor a cebada. Es de final medio, suave y algo meloso.
FUNCIÓN O USO	COCTELERIA
MATERIAL	N/A
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
Item	139
NOMBRE DEL EQUIPO	Crema de whisky x 750 ml
Código del producto UNSPSC	50455400
Unidad de medida	750 ML
DESCRIPCIÓN GENERAL	Es más conocido como Irish Cream, aunque en realidad Crema Irlandesa es una indicación geográfica dada a las cremas de whisky producidas en Irlanda, con ingredientes irlandeses y con un proceso regulado por ley.1 La primera y más vendida crema de whisky, que además es tipo irlandesa, es la Baileys Irish Cream.
FUNCIÓN O USO	COCTELERIA
MATERIAL	N/A
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
item	190
NOMBRE DEL EQUIPO	Ginebra Beefeater x 750 ml
Código del producto UNSPSC	10215406
Unidad de medida	750 ML
DESCRIPCIÓN GENERAL	El sabor predominante en todas los gins es el enebro. Tiene un aroma fresco, balsámico, amaderado-dulce, a agujas de pino y crea un sabor seco, casi amargo. La combinación de ingredientes botánicos adicionales le da a cada marca de gin determinas características y un sabor único.
FUNCIÓN O USO	COCTELERIA
MATERIAL	N/A
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
item	191
NOMBRE DEL EQUIPO	Ginebra Gordons x 750 ml
Código del producto UNSPSC	10215406
Unidad de medida	750 ML
DESCRIPCIÓN GENERAL	El sabor predominante en todas los gins es el enebro. Tiene un aroma fresco, balsámico, amaderado-dulce, a agujas de pino y crea un sabor seco, casi amargo. La combinación de ingredientes botánicos adicionales le da a cada marca de gin determinas características y un sabor único.
FUNCIÓN O USO	COCTELERIA
MATERIAL	N/A
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
Ítem	329
NOMBRE DEL EQUIPO	Pisco Demonio de los Andes
Código del producto UNSPSC	50121500
Unidad de medida	750 ML
DESCRIPCIÓN GENERAL	denominación de un aguardiente de uvas, producido en Chile y Perú, elaborado fundamentalmente mediante la destilación del producto de la vid, como el brandy y el coñac, pero sin la prolongada crianza en barricas de madera.1 Se lo suele incluir dentro de la familia o categoría de los brandis, y posee dos estándares diferentes para su producción —para el pisco chileno y para el pisco peruano—, por lo que se consideran técnicamente productos diferentes, pero dentro del grupo de bebidas espirituosas.
FUNCIÓN O USO	COCTELERIA
MATERIAL	N/A
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
Ítem	71
NOMBRE DEL EQUIPO	Café liofilizado
Código del producto UNSPSC	50201706
Unidad de medida	750 ML
DESCRIPCIÓN GENERAL	El café liofilizado es una bebida instantánea que, al entrar en contacto con el agua, recupera en segundos sus características fundamentales. Este café está ganando popularidad en España, donde cada vez más personas lo consumen por su inmediatez en preparación y practicidad.
FUNCIÓN O USO	PREPARACION DE GRANIZADOS, MALTEADAS DE CAFÉ
MATERIAL	N/A
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
Ítem	72
NOMBRE DEL EQUIPO	Café tostado en grano (excelso) paquete por 500 gr
Código del producto UNSPSC	50201706
Unidad de medida	Bolsa 500 gr
DESCRIPCIÓN GENERAL	café limpio, herbal, fuerte, intenso y tostado, con acidez media y cuerpo medio. Cuenta con Certificación de calidad Icontec NTC 3534 de 2007. Certificación de denominación de origen.
FUNCIÓN O USO	PREPARACION DE GRANIZADOS, MALTEADAS DE CAFÉ
MATERIAL	N/A
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
Ítem	231
NOMBRE DEL EQUIPO	Leche entera
Código del producto UNSPSC	50131701
Unidad de medida	Bolsa 1100cc
DESCRIPCIÓN GENERAL	Leche líquida ultra pasteurizada, entera, sin deslactosar, en bolsa tricapa, por 1100 CC.
FUNCIÓN O USO	PREPARACION DE GRANIZADOS, MALTEADAS DE CAFÉ
MATERIAL	N/A
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
ITEM	221
NOMBRE DEL EQUIPO	Jarra de barista
Código del producto UNSPSC	24112601
Unidad de medida	600ml
DESCRIPCIÓN GENERAL	Jarra para cremar leche fabricada en acero inoxidable 600ml
FUNCIÓN O USO	PREPARACION DE GRANIZADOS, MALTEADAS DE CAFÉ
MATERIAL	Acero inoxidable
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
Ítem	
NOMBRE DEL EQUIPO	Base Tamper Café
DESCRIPCIÓN GENERAL	Base Tamper Almohadilla Silicona café Expreso Barista
TAMAÑO, TIPO O REFERENCIAS	N/A
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	N/A
FUNCIÓN O USO	N/A
MATERIAL	SILICONA
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
Ítem	396
NOMBRE DEL EQUIPO	termómetro análogo
Código del producto UNSPSC	41112213
Unidad de medida	N/A
DESCRIPCIÓN GENERAL	Termómetro barista analógico con clip indicado para controlar la temperatura de la leche en la jarra del barista.
FUNCIÓN O USO	N/A
MATERIAL	Acero inoxidable
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
Ítem	75
NOMBRE DEL EQUIPO	AEROPRESS
Código del producto UNSPSC	48101505
Unidad de medida	4.5"D x 4.75"W x 11.75"H pulgadas
DESCRIPCIÓN GENERAL	Parece una enorme jeringa que permite el paso del café a través de un filtro generalmente de papel y que es una forma rápida y sencilla de obtener café.
FUNCIÓN O USO	Sistema de extracción del café, prepara el café filtrado
MATERIAL	Está fabricada con polipropileno, elastómero termoplástico
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
Ítem	73
NOMBRE DEL EQUIPO	Cafetera al vacío sifón japones
Código del producto UNSPSC	48101505
Unidad de medida	Capacidad 300ML
DESCRIPCIÓN GENERAL	cafetera por método alternativo de extracción de SIFON JAPONES
FUNCIÓN O USO	Sistema de extracción del café, prepara el café filtrado
MATERIAL	Acero, Borosilicato, Plástico
FOTO	

	CENTRO DE INDUSTRIAS Y SERVICIOS DEL META **FICHA TÉCNICA MATERIALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS** **PROGRAMA TECNICO SERVICIOS DE BARISMO, SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR**
Ítem	74
NOMBRE DEL EQUIPO	Cafetera de Goteo CHEMEX
Código del producto UNSPSC	48101505
Unidad de medida	6.4”D x 9.6”W x 1.3”H pulgadas
DESCRIPCIÓN GENERAL	cafetera por método alternativo de extracción de chemex
FUNCIÓN O USO	Sistema de extracción del café, prepara el café filtrado
MATERIAL	Acero, Borosilicato, Plástico
FOTO	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FORMACIÓN TECNÓLOGO EVENTOS Y COORDINACIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS-	
Ítem	150
Nombre Producto	Detergente multiusos, biodegradable.
Código del producto UNSPSC	47131800
Cantidad	5
Unidad de medida	Galón
Generalidades	Ingredientes: Agua tratada, Capril glucósido Agente de limpieza de origen vegetal, Alcohol etoxilado Agente de limpieza de origen vegetal, Citrato de sodio Agente quelante sin fosfatos ni EDTA, Etanol Agente de limpieza y solvente de origen vegetal, Preservante natural Agente conservante sin parabenos, halógenos, ni formaldehido, Fragancia Mezcla de fragancias naturales y sintéticas, sin parabenos, ni ftalatos. Libre de Abrillantadores ópticos (difíciles de biodegradar, pueden causar alergias, irritaciones extremas en la piel y mutaciones en microorganismos), Blanqueadores a base de cloro (su descomposición forma sustancias cancerígenas y tóxicas; aspirar los gases emitidos afecta el sistema respiratorio), Colorantes sintéticos (aumentan innecesariamente la huella de carbono), E.D.T.As (baja biodegradabilidad y atraen metales pesados que pueden causar cáncer), Enzimas (pueden causar irritaciones severas en la piel y ataques de asma), Formaldehído (se evapora fácilmente como un gas tóxico cuando es expuesto al aire, la luz y la humedad), Fosfatos (estimulan el crecimiento excesivo de las algas, matando la vida acuática), Ftalatos (disruptores hormonales), Glicerina de origen animal (extraída de cuerpos de animales muertos), Lanolina (extraida de producción animal), Parabenos (en alta concentración causan cáncer de seno), Sebato de sodio (proviene de agente altamente corrosivo y grasa procesada de animales muertos), Triclosán (puede causar disrupción endocrina, resistencia bacteriana y es

	tóxico para los ambientes acuáticos). EL PRODUCTO DEBE TRAER INSTRUCCIONES DE USO, FICHA TÉCNICA Y HOJA DE SEGURIDAD
Imagen	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MATERIALES DE FORMACIÓN TECNÓLOGO EVENTOS Y COORDINACIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS	
Ítem	147
Nombre Producto	Desinfectante a base de sales cuaternarias de quinta generación
Código del producto UNSPSC	47131803
Cantidad	2
Unidad de medida	Cuñete 20 lt
Generalidades	Desinfectante a base de sales cuaternarias de quinta generación de desempeño superior, comparado con otros amonios cuaternarios o con otros desinfectantes de menor efectividad. Acción efectiva para eliminar el 99.99% de Bacterias. Los amonios cuaternarios de quinta generación representan una familia de compuestos antimicrobianos, considerados como agentes activos catiónicos potentes en cuanto a su actividad desinfectante, ya que son efectivos para eliminar bacterias gran-positivas y gran negativas, bactericida, fungicida y virucida. Solución al 1%, para diluir con agua potable, indicado para la limpieza y desinfección de superficies extensas, tales como puertas, vidrios, pisos, paredes y techos, por contacto o por aspersión; garantizando las actividades descritas. Apto para desinfección de áreas de alto riesgo de contaminación biológica, tales como áreas hospitalarias y del sector salud en general. Producto que no manche los textiles, ni oxide las superficies metálicas, por poseer agente antioxidante, pH alcalino, para mejorar su acción limpiadora y desinfectante. Con una acción residual efectiva de 12 horas, lográndose una reducción y permanencia del control de la contaminación, siempre y cuando se mantengan las condiciones de limpieza y desinfección; Beneficios Ideal para

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

	Industrias Alimenticias, F. Para desinfección de baños, cocinas, plantas procesadoras e industrias. Desinfección de ropa, para el control y la inhibición de hongos y algas en piscinas y sistemas industriales de recirculación de aguas, en industrias de papel y textiles, con el objeto de impartir propiedades bacteriostáticas, controlando e inhibiendo el crecimiento microbiano. Ayuda a desodorizar superficies, eliminando bacterias en pisos y paredes, es de fácil uso y recomendado para ser aplicado por nebulización porque no deja residuos y es económico. **EL PRODUCTO DEBE TRAER INSTRUCCIONES DE USO, FICHA TÉCNICA Y HOJA DE SEGURIDAD**
Imagen	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MATERIALES DE FORMACIÓN TECNÓLOGO EVENTOS Y COORDINACIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS	
Ítem	297
Nombre Producto	Detergente lava ropa
Código del producto UNSPSC	47131811
Cantidad	5
Unidad de medida	Galón
Generalidades	Detergente biodegradable para lavar ropa, cero aroma y colorantes. Más del 99% de sus ingredientes se biodegradables en el agua en 28 días o menos. Sin químicos desagradables, ni tóxicos. Libre de fragancias y colorantes, cero aroma. 100% libre de petroquímicos. fórmula, con agentes tensoactivos (tensioactivos, surfactantes) y ablandadores de agua naturales, que desprenden la suciedad y evitan que la mugre se deposite de nuevo sobre las prendas. Ingredientes: Agua tratada, Lauril éter sulfato de sodio (agente de limpieza de origen vegetal), Lauril glucósido (agente de limpieza de origen vegetal), Alcohol etoxilado (agente de limpieza de origen vegetal), Citrato de sodio (agente quelante sin fosfatos ni EDTAs), Bicarbonato de sodio (agente de limpieza, quita manchas y desodorizante de origen natural), Cloruro de sodio (sal de cocina, ayuda a desmanchar, Preservante (conservante orgánico de origen natural). Libre de: Abrillantadores ópticos (difíciles de biodegradar, pueden causar alergias, irritaciones extremas en la piel y mutaciones en microorganismos), Blanqueadores a base de cloro (su descomposición forma sustancias cancerígenas y tóxicas; aspirar los gases emitidos afecta el sistema respiratorio), Colorantes sintéticos (aumentan innecesariamente la huella de carbono), E.D.T.As (baja biodegradabilidad y atraen metales pesados que pueden causar cáncer), Enzimas (pueden causar irritaciones severas en la piel y ataques de asma), Formaldehído (se evapora

	fácilmente como un gas tóxico cuando es expuesto al aire, la luz y la humedad), Fosfatos (estimulan el crecimiento excesivo de las algas, matando la vida acuática), Ftalatos (disruptores hormonales), Glicerina de origen animal (extraída de cuerpos de animales muertos), Lanolina (extraida de producción animal), Parabenos (en alta concentración causan cáncer de seno), Sebato de sodio (proviene de agente altamente corrosivo y grasa procesada de animales muertos), Triclosán (puede causar disrupción endocrina, resistencia bacteriana y es tóxico para los ambientes acuáticos). **EL PRODUCTO DEBE TRAER INSTRUCCIONES DE USO, FICHA TÉCNICA Y HOJA DE SEGURIDAD**
Imagen	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MATERIALES DE FORMACIÓN TECNÓLOGO EVENTOS Y COORDINACIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS	
Ítem	296
Nombre Producto	BLANQUEADOR PARA ROPA LIBRE DE CLORO
Código del producto UNSPSC	47131807
Cantidad	1
Unidad de medida	CUÑETE
Generalidades	Blanqueador LIQUIDO DE TEXTILES A base ácido peracético u oxígeno activo. Libre de cloro o sus derivados. Capacidad desmanchadora para todo tipo de ropa, incluso de color a bajas temperaturas. EL PRODUCTO DEBE TRAER INSTRUCCIONES DE USO, FICHA TÉCNICA Y HOJA DE SEGURIDAD
Imagen	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MATERIALES DE FORMACIÓN TECNÓLOGO EVENTOS Y COORDINACIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS	
Ítem	298
Nombre Producto	HARAGAN PLASTICO
Código del producto UNSPSC	47121600
Cantidad	4
Unidad de medida	Unidad
Generalidades	Haragán o escurridor de piso, plástico de alta resistencia con doble esponja en hule, de 50-55 cm de ancho de colores. Fuerte, ligero y flexible, perforación roscada de un diámetro de ¾, que no permita la anidación de bacterias y no raye los pisos, la maquinaria ni las superficies delicadas, con mango en fibra de vidrio o aluminio. Escurridor y mango
Imagen	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MATERIALES DE FORMACIÓN TECNÓLOGO EVENTOS Y COORDINACIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS	
Ítem	6
Nombre Producto	DETERGENTE LAVA PLATOS LÍQUIDO
Código del producto UNSPSC	47131810
Cantidad	5
Unidad de medida	GALON
Generalidades	Ingredientes: Agua tratada, Lauril éter sulfato de sodio (agente de limpieza de origen vegetal), Lauril sulfato de sodio (agente de limpieza de origen vegetal), Lauril glucósido (agente de limpieza de origen vegetal), Cocoamida propilbetaina (agente de limpieza de origen vegetal), Citrato de sodio (agente quelante sin fosfatos ni EDTAs), Cloruro de sodio (sal de cocina, ayuda a desmanchar), Biolípidos (mezcla humectante de origen natural que ayuda a reparar y reforzar la barrera lipídica de la piel, mejorando su hidratación), Ácido láctico (ayuda a regular el pH), Glicerina Vegetal (humectante de origen natural), Preservante natural (agente conservante). Libre de: Abrillantadores ópticos (difíciles de biodegradar, pueden causar alergias, irritaciones extremas en la piel y mutaciones en microorganismos), Blanqueadores a base de cloro (su descomposición forma sustancias cancerígenas y tóxicas; aspirar los gases emitidos afecta el sistema respiratorio), Colorantes sintéticos (aumentan innecesariamente la huella de carbono), EL PRODUCTO DEBE TRAER INSTRUCCIONES DE USO, FICHA TÉCNICA Y HOJA DE SEGURIDAD

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Imagen	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MATERIALES DE FORMACIÓN TECNÓLOGO EVENTOS Y COORDINACIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS	
Ítem	295
Nombre Producto	Atomizadores de plástico de 1 lt, aforado, tipo semiindustrial, de color Azul, Verde, Rojo, Blanco, aforado. Con pistola graduable para aplicación directa y en spray de soluciones de limpieza y desinfección. Construido para ser resistente y diseñado para el trabajo intensivo
Código del producto UNSPSC	40141742
Cantidad	6
Unidad de medida	UNIDAD
Generalidades	Atomizadores de plástico de 1 lt, aforado, tipo semiindustrial, de color Azul, Verde, Rojo, Blanco, aforado. Con pistola graduable para aplicación directa y en spray de soluciones de limpieza y desinfección. Construido para ser resistente y diseñado para el trabajo intensivo
Imagen	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MATERIALES DE FORMACIÓN TECNÓLOGO EVENTOS Y COORDINACIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS	
Ítem	287
Nombre Producto	Paños de limpieza X-70, desechables reutilizables, lavables.
Código del producto UNSPSC	53131624
Cantidad	4
Unidad de medida	Rollo
Generalidades	Los paños de limpieza X-70, desechables reutilizables, lavables. Alta capacidad de absorción de líquidos y aceites y una baja liberación de pelusa. Rollo de 88 paños de 42 x 28 cm. Presentacion caja por 6 rollos
Imagen	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MATERIALES DE FORMACIÓN TECNÓLOGO EVENTOS Y COORDINACIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS	
Ítem	120
Nombre Producto	Cofias desechables de polipropileno 100% Blancos tipo oruga. Bolsa X 100 und
Código del producto UNSPSC	44172100
Cantidad	2
Unidad de medida	Bolsa
Generalidades	Cofias desechables de polipropileno 100% Blancos tipo oruga. Bolsa X 100 und
Imagen	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MATERIALES DE FORMACIÓN TECNÓLOGO EVENTOS Y COORDINACIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS	
Ítem	
Nombre Producto	Tapa bocas desechables de polipropileno 100%, blanco con bandas elásticas ajustable. Caja X 50 unidades
Código del producto UNSPSC	42131606
Cantidad	4
Unidad de medida	Caja
Generalidades	Tapa bocas desechables de polipropileno 100%, blanco con bandas elásticas ajustable. Caja X 50 unidades
Imagen	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MATERIALES DE FORMACIÓN TECNÓLOGO EVENTOS Y COORDINACIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS	
Ítem	295
Nombre Producto	Atomizadores de plástico de 500 cc, aforado, tipo semiindustrial.
Código del producto UNSPSC	40141742
Cantidad	2
Unidad de medida	UNIDAD
Generalidades	Atomizadores de plástico de 500 cc, aforado, tipo semiindustrial, de color Azul, Rojo, aforado. Con pistola graduable para aplicación directa y en spray de soluciones de limpieza y desinfección. Construido para ser resistente y diseñado para el trabajo intensivo
Imagen	

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MATERIALES DE FORMACIÓN TECNÓLOGO EVENTOS Y COORDINACIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS	
Ítem	174
Nombre Producto	Esponja borrador
Código del producto UNSPSC	47121803
Cantidad	30
Unidad de medida	UNIDAD
Generalidades	La almohadilla de borrado fácil herramienta de limpieza, que se utiliza para eliminar marcas y manchas de varias superficies. Consiste en una almohadilla limpiadora de espuma polimérica blanca unida a una almohadilla de esponja de espuma de uretano azul. Composición: Por volumen (50% espuma polimérica y 50% espuma de uretano) Dimensiones: Longitud: 4.5 pulgadas Ancho: 2.8 pulgadas Color: Blanco: Espuma polimérica Azul: Espuma de uretano Forma: Moño de Corbata
Imagen	

NOTA: nos permitimos manifestar que los elementos y/o Alimentos que salga defectuosos y que presente fecha de vencimiento al momento de la entrega por parte de Franco S&C SAS serán cambiados y reintegrados a la Entidad.

Cordialmente;

Sandra Milena Franco Cañón.
Representante legal
Franco S&C SAS