SOLICITUD DE COMPRA DE MATERIALES, SUMINISTROS Y SERVICIOS

REGIONAL BOLIVAR

CENTRO DE FORMACIÓN : CENTRO AGROEMPRESARIAL Y MINERO

SOLICITANTE: JULIANA AGUILAR MEDINA

FECHA : 7 FEBRERO 2024

PROYECTO: AGROINDUSTRIA TITULADA- Tecnologo en control de calidad de alimentos (7 cursos), Tecnologo en procesamiento de alimentos (4 cursos), Técnico en panificación (2 curso), operario en panificación (2 cursos), Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios (3 cursos), Técnico en Cárnicos (1 curso)

OBJETIVO DEL PROYECTO: Contratar el Suministro de Materiales de formación para las especialidades del área Agroindustria de los Programas de formación Titulada del Centro Agroempresarial y Minero del SENA Regional Bolívar

JUSTIFICACION: JUSTIFICACION: Mediante la adquisición de los materiales de formación se podrán ejecutar las actividades asociadas a los proyectos formativos de cada uno de los programas del área de Agroindustria lo cual permitirá que los aprendices alcancen los resultados de aprendizaje de manera satisfactoria y se les facilitará la apropiación de los conocimientos, habilidades y destrezas, propias del progrmama de formación.

PROGRAMA O DEPENDENCIA: Coordinación Acádemica

ITEMS	CODIGO Clasificador de Bienes y Servicios de UNSPSC	CANTIDAD SOLICITADA	UNIDAD DE MEDIDA	DENOMINACION GENERAL DEL BIEN O SERVICIO	DENOMINACION Y/O DESCRIPCION TECNICA DEL BIEN O SERVICIO	Existencia en almacén			UNIDADES A COMPRAR	Existencia en Plan Anual de Adquisiciones	
						SI	NO	No Aplica		SI	NO

1	50131700	**370**	LITRO	LECHE liquida	NOMBRE COMÚN: Leche líquida entera cruda, GENERALIDADES: Producto de la secreción mamaria de las hembras de ganado vacuno, para consumo humano, en estado líquido, puro, entero, crudo, fresco y en presentación al granel por litros, conservando las condiciones higiénicas para el almacenaje y transporte del producto, utilizado como materia prima para elaboración de derivados lácteos. NORMA: NTC 399 REQUISITOS GENERALES: El producto debe presentar color blanco amarillento homogéneo característico debe presentar olor y sabor característicos, debe estar exento de sabores extraños REQUISITOS ESPECIFICOS: No se permite la adición de conservantes, adulterantes ni neutralizantes. Los residuos de medicamentos veterinarios no deben ser superiores a lo dispuestos en el Codex alimentarius Debe cumplir con los requisitos físico químicos, microbiológicos y demás requisitos establecido en la NTC 399 EMPACADO Y ROTULO: en cántaro de aluminio que protejan de la acción de la luz y asegura su adecuada conservación RESENTACION: Al granel por litros.		**X**			**x**	
2	50302003	**38**	KILOGRAMO	MORA	NOMBRE COMUN: Mora castilla NOMBRE CIENTIFICO: rubus glaucus. GENERALIDADES: baya elipsoidal. apto para obtener jugos, néctares, mermeladas, jaleas, helados, repostería y confitería El producto debe estar maduro y su color característico en este estado debe ser morado oscuro brillante, frutos entre 15 y 25 mm y entre 3 a 5 gramos de peso, libre de materiales extraños y ausencia de evidencias de ataques de plagas y perforaciones, los frutos deben estar enteros, con sabor y aromas característicos del producto. NORMA: NTC 4106. EMPAQUE Y ROTULO: El producto se recibirá empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación y la higiene, que permita la conservación de la calidad durante el almacenamiento, transporte, y destino final. Rotulado que cumpla con la resolución No 5109 de 2005 por medio de la cual se establecen los parámetros para el etiquetado y rotulado de productos terminados y materias primas. PRESENTACION: Al granel por kilos , sin golpes y grado optimo de madurez		**X**			**x**	

3	50304500	**116**	KILOGRAMO	MANGO	NOMBRE COMUN: Mango NOMBRE CIENTIFICO: Mango común GENERALIDADES: Mango común, Fruta tropical para elaborar Pulpa utilizada para derivados como mermeladas, bocadillos, néctares, refrescos. REQUISITOS GENERALES: Fruto entero maduro firme variedad roja o rosada, sin magulladuras, podredumbres, picaduras de insectos, pulpa color rojo o rosado. REQUISITOS ESPECIFICOS: Enteras, con forma y color característicos de la variedad. Frutos de aspecto fresco, sano, limpio, de consistencia firme. Libres de perforaciones causadas por ataque de insectos, de humedad externa anormal, manchas necróticas negras; de materiales, sabores y olores extraños. Grado de madurez poscosecha óptima. EMPACADO Y ROTULO: Debe ser entregada en canastillas plásticas o empaques rígidos pulidos, excluido las guaduas, en buenas condiciones higiénico-sanitarias que garanticen la calidad del producto en su traslado y destino final. PRESENTACION: Al granel por kilos , sin golpes y grado optimo de madurez poscosecha.		**X**			**x**	

4	50405600	**24**	KILOGRAMO	PIMENTON ROJO	NOMBRE COMUN: PIMENTON ROJO GENERALIDADES: Capsicum annuum, hortaliza tropical para elaborar Encurtidos. REQUISITOS GENERALES: hortaliza entera, firme, de variedad roja o verde, sin magulladuras, podredumbres, picaduras de insectos. REQUISITOS ESPECIFICOS: Enteras, con forma y color característicos de la variedad. Hortalizas de aspecto fresco, sano, limpio, de consistencia firme. Libres de perforaciones causadas por ataque de insectos, de humedad externa anormal, manchas necróticas negras; de materiales, sabores y olores extraños. Grado de madurez poscosecha óptima. EMPACADO Y ROTULO: Debe ser entregada en empaques plásticos de mallas o bolsas plasticas, en buenas condiciones higiénico-sanitarias que garanticen la calidad del producto en su traslado y destino final. PRESENTACION: Al granel por kilos, sin golpes y grado optimo de madurez poscosecha		**X**			**x**	
5	50405600	**24**	KILOGRAMO	PIMENTON VERDE	NOMBRE COMUN: PIMENTON VERDE GENERALIDADES: Capsicum annuum, hortaliza tropical para elaborar Encurtidos. REQUISITOS GENERALES: hortaliza entera, firme, de variedad roja o verde, sin magulladuras, podredumbres, picaduras de insectos. REQUISITOS ESPECIFICOS: Enteras, con forma y color característicos de la variedad. Hortalizas de aspecto fresco, sano, limpio, de consistencia firme. Libres de perforaciones causadas por ataque de insectos, de humedad externa anormal, manchas necróticas negras; de materiales, sabores y olores extraños. Grado de madurez poscosecha óptima. EMPACADO Y ROTULO:		**x**			**x**	

6	50405300	**24**	KILOGRAMO	CEBOLLA OCAÑERA	NOMBRE COMUN: CEBOLLA OCAÑERA GENERALIDADES: Cebolla ocañera común, hortaliza tropical para elaborar Encurtidos. REQUISITOS GENERALES: hortaliza entera, firme, de variedad roja o rosada, sin magulladuras, podredumbres, picaduras de insectos, pulpa color rojo o rosado. REQUISITOS ESPECIFICOS: Enteras, con forma y color característicos de la variedad. Hortaliizas de aspecto fresco, sano, limpio, de consistencia firme. Libres de perforaciones causadas por ataque de insectos, de humedad externa anormal, manchas necróticas negras; de materiales, sabores y olores extraños. Grado de madurez poscosecha óptima. EMPACADO Y ROTULO: Debe ser entregada en empaques plásticos de mallas, en buenas		**x**			**x**	
7	50402500	**24**	KILOGRAMO	ZANAHORIA	NOMBRE COMUN: Zanahoria NOMBRE QUIMICO: Daucus carota CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 04 GENERALIDADES: Utilizada escaldada en trozos o rebanadas para encurtidos, o para extraer jugos, otros procesos gracias a sus propiedades nutricionales y su sabor característico. REQUISITOS GENERALES: Zanahoria entera consistencia firme Olor y sabor dulzón, color anaranjado. REQUISITOS ESPECIFICOS: Sin daño de insectos, sin podredumbre, sin cortaduras o daños. EMPACADO Y ROTULO: En bolsas plásticas resistentes, en condiciones higiénico-sanitarias que garanticen la calidad del producto en su traslado y destino final. PRESENTACION: Sin golpes y grado optimo de madurez poscosecha, debidamente empacados.		**X**			**x**	

8	50305600	**116**	KILOGRAMO	PIÑA	NOMBRE COMUN: Piña NOMBRE CIENTIFICO: ananas Comosus GENERALIDADES: Fruta tropical para elaborar Pulpa utilizada para derivados como mermeladas, néctares, refrescos. REQUISITOS GENERALES: Fruto entero maduro firme variedad naranja o amarilla, sin magulladuras, podredumbres, picaduras de insectos. REQUISITOS ESPECIFICOS: Enteras, con forma y color característicos de la variedad. Frutos de aspecto fresco, sano, limpio, de consistencia firme. Libres de perforaciones causadas por ataque de insectos, de humedad externa anormal, manchas necróticas negras; de materiales, sabores y olores extraños. Grado de madurez poscosecha óptima. EMPACADO Y ROTULO: Debe ser entregada en canastillas plásticas o empaques rígidos pulidos, en buenas condiciones higiénico-sanitarias que garanticen la calidad del producto en su traslado y destino final. PRESENTACION: Al granel por kilos , sin golpes y grado optimo de madurez poscosecha.		**X**			**x**	

9	50303700	**126**	KILOGRAMO	GUAYABA ROJA	NOMBRE COMUN: Guayaba roja NOMBRE CIENTIFICO: Psidium guajava CATEGORIA: Codex stan 192-1995 para uso en categoría de alimento 04. NORMA DE CALIDAD: NTC 1263 GENERALIDADES: Pulpa utilizada para derivados como mermeladas, bocadillos, néctares, refrescos. REQUISITOS GENERALES: Fruto entero maduro firme variedad roja o rosada, sin magulladuras, podredumbres, picaduras de insectos, pulpa color rojo o rosado. REQUISITOS ESPECIFICOS: Enteras, con forma y color característicos de la variedad. Frescas, limpias sin presencia de humedad exterior anormal.Libres de daños visibles por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo. Debe comercializarse en estado "Pintón", permitiendo el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino. Peso por unidad entre 125-180 gramos. EMPACADO Y ROTULO: Debe ser entregada en canastillas plásticas o empaques rígidos pulidos, excluido las guaduas, en buenas condiciones higiénico-sanitarias que garanticen la calidad del producto en su traslado y destino final. PRESENTACION: Al granel por kilos , sin golpes y grado optimo de madurez poscosecha.		**X**			**x**	

10	50131704	**52**	Bolsa x 400 gramos	LECHE EN POLVO ENTERA	NOMBRE COMUN: LECHE ENTERA EN POLVO GENERALIDADES: Producto de la secreción mamaria de hembras de ganado vacuno para consumo humano, deshidratado, entero, utilizado para aumentar los sólidos solubles en la elaboración de derivados lácteos, sin NORMA: NTC 1036. REQUISITOS ESPECIFICOS: color y olor característicos, leche entera contenido graso mínimo 3%. EMPAQUE Y ROTULO: empacada en bolsas Metalizadas selladas directamente de fábrica. El producto debe cumplir con lo establecido en la resolución 5109 de 2005 por medio la cual se establecen los parámetros para el etiquetado y rotulado de los productos terminados y materias primas. PRESENTACIÖN: En Bolsas por 400 gramos,		**X**			**x**	
11	50161509	**280**	KILOGRAMO	AZUCAR BLANCA	NOMBRE COMUN: AZÚCAR BLANCA REFINADA. NOMBRE QUIMICO: Sacarosa. NORMA: NTC 778. GENERALIDADES: Azúcar Blanca refinada, Alimento Cristalino extraído de la caña de azúcar, utilizado como edulcorante y conservante en derivados lácteos. REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto debe conservar el sabor, color y olor característicos, debe estar libre de agentes externos que afecten su pureza. La fecha de empaque no debe ser superior a los 3 meses. EMPAQUE Y ROTULO: El producto se recibirá empacado en bolsas selladas rotuladas que cumplan con la resolución No 5109 de 2005 por medio de la cual se establecen los parámetros para el etiquetado y rotulado de productos terminados y materias primas. PRESENTACION: Empacado en bolsas por 1 kilos, con fecha de empacado no superior a los 2 meses. fecha de vencimiento no menor a 12 meses.		**X**			**x**	

12	50131701	**21**	LITRO	CREMA DE LECHE	NOMBRE COMUN: Crema de leche. GENERALIDADES: Producto lácteo de color blanco, sabor y olor característico,textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias toxicas. Rotulado con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales) , fecha de fabricacion, lote de produccion, peso neto, fecha de vencimiento, registro sanitario INVIMA utilizado para la elaboración de productos de chocolatería como ganaches, trufas, bombones rellenos. REQUISITOS ESPECIFICOS: Crema de leche entera pasteurizada, larga vida. EMPACADO en caja tetrapack de material atóxico, inerte a la acción del producto con barrera PDBD y cierre hermético con tapa rosca x 1000 ml. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, peso, lote de producción. Registro sanitario INVIMA. Y la norma NTC 930. PRESENTACION: Tetrapack por 1000 ml		**X**			**x**	
13	50161511	**4**	KILOGRAMO	COCOA EN POLVO	NOMBRE COMÚN: Cocoa en polvo. GENERALIDADES: Producto obtenido de la torta de cacao durante el proceso de prensado, es un polvo seco muy fino homogeneo, en presentación por gramos, conservando las condiciones higiénicas para el almacenaje y transporte del producto, utilizado como materia prima para elaboración de productos de chocolatería fina, como ganaches, trufas y demas NORMA: NTC 518 REQUISITOS GENERALES: El producto debe presentar color cafe oscuro homogéneo, debe presentar olor y sabor característicos de cacao, amargo o acido, libre de impurezas y exento de sabores extraños REQUISITOS ESPECIFICOS:. Los residuos de plomo no podran ser mayores a 1,0 mg/kg y Debe cumplir con los requisitos físico químicos, microbiológicos y demás establecido en la NTC 518 EMPACADO Y ROTULO: Empaque de papel metalizado recubierto en bolsas de polietileno cerradas y resistentes, PRESENTACIÓN: Por 1000 gramos (1 Kg) . Fecha de vencimiento no menor a 12 meses		**X**			**X**	

14	50171551	**19**	KILOGRAMO	SAL	NOMBRE COMUN: Sal NOMBRE CIENTIFICO: Cloruro de Sodio NORMA: NTC 1254. GENERALIDADES: Grano blanco enriquecido con yodo de acuerdo a la normatividad vigente. - Ingredientes: cloruro de sodio, yoduro de potasio, fluoruro de potasio y anticompactante ferrocianuro de sodio (E-535). - Producto obtenido del proceso de evaporación al vacío y purificación de salmuera. Se emplea fundamentalmente en dos áreas: como condimento de algunos platos y como conservante en los salazones de derivados lácteos. El cloruro de calcio tiene como función darle mayor firmeza mecánica a la cuajada. Esto es particularmente importante cuando se trata de leche pasteurizada porque, durante la pasteurización, se da un proceso normal de descalcificación parcial de las caseínas. La cantidad que se debe añadir es no más del 0.02 % en peso, con respecto al peso de la leche. De acuerdo a las normas técnicas icontec 007. REQUISITOS ESPECIFICOS: Sal refinada, yodada, fluorizada de alta pureza para el consumo humano. La sal se debe presentar en forma de cristales blancos, inodoros y sabor salino característico. La sal debe estar exenta de sabores y olores extraños, libre de impureza, fina, purificada, sueltica. EMPAQUE Y ROTULO: El producto se recibirá empacado en bolsas plásticas selladas que cumpla con la resolución No 5109 de 2005 por medio de la cual se establecen los parámetros para el etiquetado y rotulado de productos terminados y materias primas. PRESENTACIÓN: Bolsa por 1000 gramos (1 KILOGRAMO). Fecha de vencimiento no menos a 12 meses.		**X**			**X**	

15	50131701	**7**	BARRAS X 250 GRAMOS	MANTEQUILLA SIN SAL	NOMBRE COMUN: Mantequillla sin sal. GENERALIDADES: utilizado para la elaboración de productos de chocolatería como ganaches, trufas, bombones rellenos. REQUISITOS ESPECIFICOS: Mantequilla de origen animal, sin sal, Empacado en caja de cartón corrugada o por kilogramos a granel. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, peso, lote de producción. Registro sanitario INVIMA. Y la norma NTC 734 PRESENTACION: Empacado en barras en papel metalizado y/o parafinado en presentación de 250 gramos neto.		**X**			**X**	
16	51171504	**8**	BOLSA X 250 GRAMOS	BICARBONATO DE SODIO	NOMBRE COMUN: Bicarbonato de sodio NOMBRE QUIMICO: Hidrogeno carbonato de sodio.NUMERO CAS: 144-55-8. GENERALIDADES: Tipo 1 industrial, Compuesto sólido cristalino de color blanco, muy soluble en agua, con un ligero sabor alcalino, de formula NaHCO3, utilizado como regulador de acidez de la leche en la elaboración de derivados lácteos. REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto debe conservar el olor y color característicos, libre de agentes externos que afecten su pureza EMPAQUE Y ROTULO: El producto se recibirá empacado en material metalizado o en bolsas resistentes selladas por la cantidad solicitada, que permita la conservación de la calidad del producto durante el almacenamiento, transporte, y destino final. Rotulado que cumpla con las especificaciones de la resolución 5109 del ministerio de la protección social. Y la norma NTC 1616 PRESENTACION: Empacado el bolsas metalizadas por 250 gramos.		**X**			**X**	

17	51131605	**6**	BOLSA X 250 GRAMOS	CITRATO DE SODIO	NOMB RE COMUN: CITRATO DE SODIO NOMBRE QUIMICO: citrato de sodioNUMERO CAS: 68-04-2 GENERALIDADES: Sales sódicas (E331), como compuesto químico es la mezcla del ion del citrato con átomos de sodio, es un compuesto solido en forma de cristales granular fino y extrafino, inodoro, sabor fresco y salino color blanquecino, un gramo es soluble en 1.5 ml de agua a 25 grados centígrados e insoluble en alcohol Utilizado como aditivo alimentario para añadir sabor al agua carbonatada o como preservante, en la elaboración de ariquipe con el fin de regular la acidez de la leche y mejorar la textura y en general en la elaboración de derivados lácteos. EMPAQUE Y ROTULO: El producto se recibirá empacado en material metalizado o en bolsas resistentes selladas por la cantidad solicitada, que permita la conservación de la calidad del producto durante el almacenamiento, transporte, y destino final. Rotulado que cumpla con las especificaciones de la resolución 05109 del ministerio de		**X**			**X**	
18	50131706	**4**	BOLSA X 1000 GRAMOS	Lactosa	NOMBRE COMUN: Azúcar de leche en polvo NOMBRE QUIMICO: lactosa NUMERO CAS. 107656 GENERALIDADES: Hidrato de carbono de la leche, disacárido, utilizado en la elaboración de derivados lácteos. EMPAQUE Y ROTULO: En polvo, empacado en material metalizado o en bolsas plásticas resistentes selladas que permita la conservación de la calidad del producto durante el almacenamiento, transporte, y destino final. PRESENTACIÓN: Bolsa por 1000 gramos. Fecha de vencimiento no menor a 12 meses		**x**			**x**	

19	50192405	**3**	BOLSA X 500 GRAMOS	gelatina sin sabor	NOMBRE COMUN: GELATINA SIN SABOR NOMBRE QUIMICO:.GELATINA SIN SABOR GENERALIDADES: Producto en polvo, estabilizante de grado alimenticio. El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; Cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y NTC 1582. El Proveedor debe presentar ficha técnica del Producto. El producto se debe entregar empacado en bolsa aluminizada impresa x gramos. REQUSITOS ESPECIFICOS: En polvo, que conserve el olor y color característicos. El producto debe estar exento de olores y sabores extraños y de insectos y excretas de animales. EMPAQUE Y ROTULO: El producto se recibirá empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación y la higiene del producto, que permita la conservación de la calidad del producto durante el almacenamiento, transporte, y destino final. Rotulado que cumpla con la resolución No 5109 de 2005 por medio de la cual se establecen los parámetros para el etiquetado y rotulado de productos terminados y materias PRESENTACION: Bolsa de polietileno o metalizadas cerradas por 500 gramos		**x**			**x**	
20	50171550	**2**	BOLSA X 500 GRAMOS	Emulsificante para helado	NOMBRE COMUN: Emulsificante para helados, de grado alimenticio. NOMBRE QUIMICO: MONOESTEARATO GLICERILO Emulsificante para helados. GENERALIDADES: Sólido de consistencia cerosa, generalmente en forma de escamas; es de color blanco o crema, tiene olor característico. Soluble en aceites minerales y aceites fijos, con calentamiento. Soluble en solventes orgánicos calientes tales como acetona, alcohol, éter. Puede dispersarse en agua caliente con ayuda de una pequeña cantidad de un surfactante adecuado; Cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y NTC 1582. El Proveedor debe presentar ficha técnica del Producto. EMPAQUE Y ROTULO: El producto se recibirá empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación y la higiene del producto, que permita la conservación de la calidad del producto durante el almacenamiento, transporte, y destino final. Rotulado que cumpla con la resolución No 5109 de 2005 por medio de la cual se establecen los parámetros para el etiquetado y rotulado de		**x**			**x**	

21	12162201	**4**	BOLSA X 1000 GRAMOS	Acido ascorbico	NOMBRE COMUN: Ácido ascórbico o vitamina C NOMBRE CIENTIFICO: Ácido ascórbico E-300 CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 08. GENERALIDADES: Utilizado como aditivo en la industria de alimentos por ser un buen antioxidante. REQUISITOS GENERALES: Aspecto cristales en polvo color blanco, amarillento, olor característico y sabor fuertemente ácido. REQUISITOS ESPECIFICOS: Concentración de C6H8O6 al 99%, en PH en solución al 1% de min 2,1 y máx. 2,6. EMPAQUE Y ROTULADO: El producto debe estar envasado en bolsa plástica. PRESENTACION: por 1000 gramo		**x**			**x**	
22	50131701	**2**	BOTELLA X 250 ml	CUAJO LIQUIDO	NOMBRE COMUN: Cuajo GENERALIDADES: liquido, utilizado para la coagulación de la leche en la producción de quesos. REQUISITOS ESPECIFICOS: Cuajo liquido, libre de contaminantes, rotulado con instrucciones de uso, concentración. EMPAQUE Y ROTULO: en recipiente plastico fabricado y envasado (original) con el nombre del productor, fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, cantidad, componentes del producto. PRESENTACION en botella plastica de 250 cc. Fecha de vencimiento no menor a 12 meses		**X**			**X**	
23	50131700	**24**	VASO X 150 ml	YOGURT ENTERO NATURAL	NOMBRE COMUN: Yogurt liquido NOMBRE ESPECIFICO: Yogurt liquido con lactobacillos bulgaricus. GENERALIDADES: utilizados en la elaboración de productos fermentados (Yogurt). EMPAQUE Y ROTULO: El producto debe estar rotulado con el nombre del productor (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, cantidad, componentes del producto REQUISITOS ESPECIFICOS: Color y olor característicos - debe permanecer con una cadena de frio en un rango en los -22°c a -30°c PRESENTACIÓN: en vaso plástico con sello metalizado con cantidad de 150 cc.		**X**			**X**	

24	50131700	**24**	VASO X 150 ml	KUMIS ENTERO NATURAL	NOMBRE COMUN: Kumis liquido NOMBRE ESPECIFICO: Cultivo liquido para kumis. GENERALIDADES: utilizados en la elaboración de productos fermentados (kumis). EMPAQUE Y ROTULO: El producto debe estar rotulado con el nombre del productor (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, cantidad, componentes del producto REQUISITOS ESPECIFICOS: Color y olor característicos - debe permanecer con una cadena de frio en un rango en los -22°c a -30°c PRESENTACIÓN: en vaso plástico con sello metalizado con cantidad 150 cc		**X**			**X**	
25	50221303	**12**	BOLSA X 1000 GRAMOS	FECULA DE MAÍZ	NOMBRE COMUN: Fécula de maíz NOMBRE COMERCIAL: Fécula de maíz CATEGORIA: Codex stan 192-1995 para uso en categoría de alimento 04.1.2.8 NORMA DE CALIDAD: NTC 926 GENERALIDADES: Producto alimenticio obtenido de la molturación y clasificación por granulometría de granos de maíz. Polvo color blanco, textura suave. Utilizado como espesante en productos como purés o compotas de frutas. REQUISITOS GENERALES: La harina de maíz debe ser inocua y apropiada para el consumo humano, 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. La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente. REQUISITOS ESPECIFICOS: Polisacárido almidón de maíz sin modificar para la industria de alimentos. se recibe Con olor, color y sabor característicos del producto Debe cumplir los requisitos del Decreto 3075 en lo correspondiente a productos para consumo humano. EMPACADO Y ROTULO: En bolsas plásticas dentro de cajas de cartón debidamente rotuladas de fabricante, con fecha de vencimiento. 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. PRESENTACION: Bolsa x kilo . fecha de vencimiento no menor a 12 meses		**X**			**X**	

26	50171707	**26**	LITRO	VINAGRE BLANCO	NOMBRE COMUN: Vinagre blanco NOMBRE COMERCIAL: Ácido acético CATEGORIA: Codex stan 192-1995 para uso en categoría de alimento 04 NORMA DE CALIDAD: NTC 2188 GENERALIDADES: Líquido color blanco transparente utilizado como líquido de cobertura en encurtidos y salsas, también como conservante inhibidor de reacciones enzimáticas. REQUISITOS GENERALES: Transparente libre de olores y sabores extraños. REQUISITOS ESPECIFICOS: Libre de acidulantes y edulcorantes. EMPACADO Y ROTULO: Empacado en envases plásticos con tapa sellada, etiquetado de fabricante. PRESENTACION: Frasco por 1 litro . Rotulo y envases del productor. Fecha de vencimiento no menor a 12 meses		**X**			**X**	
27	12352202	**14**	Bolsa x Kilo	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOYA	NOMBRE COMUN: Proteína texturizada de soya CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 08. NORMA DE CALIDAD: NTC 1325 GENERALIDADES: La proteína vegetal texturizada o soya texturizada es un concentrado de proteína, que se obtiene a partir de la soya, con muchas posibilidades culinarias. La proteína de soya se utiliza como fuente proteica y extensor de carne en productos cárnicos. REQUISITOS GENERALES: Aspecto granular, color beige a amarillo, olor y sabor característico a proteína. REQUISITOS ESPECIFICOS: Proteína de soya concentrada o aislada de soya, obtenida a partir de la harina desengrasada de soya. EMPAQUE Y ROTULADO: Empacado en bolsas de polietileno o sacos de papel kraft, hermético, resistente, etiqueta con fecha de vencimiento no menor a 12 meses. PRESENTACIÓN: Empacado en Bolsa x Kilo.		**X**			**X**	

28	50111513	**145**	KILOGRAMO	CARNE DE RES	NOMBRE COMUN: Carne de res de PRIMERA CALIDAD NOMBRE CIENTIFICO: Carne de res CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 08. NORMA DE CALIDAD: NTC 4271, Corte de segunda de res. Que cumpla con Decreto 1500 de 2007, la resolución de transporte 2009026594 del 9 de septiembre de 2009. GENERALIDADES: Carne color rojo, olor característico a carne, parte muscular comestible de animales de abasto sacrificados en mataderos autorizados. REQUISITOS GENERALES: Especial para picar y embutidos cárnicos. REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto se recibe en buen estado de conservación y con las características organolépticas color rojo, olor característico del producto. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres días en refrigeración. La carne no debe presentar color verde, ni olores extraños. EMPAQUE Y ROTULADO: Empacado en plástico transparente cerrado a bajas temperaturas que permitan la conservación de las características organolépticas del producto . PRESENTACIÓN: Por kilo		**X**			**X**	

29	50111514	**145**	KILOGRAMO	CARNE MAGRA DE CERDO	NOMBRE COMUN: Carne magra de cerdo NOMBRE CIENTIFICO: Pulpa de cerdo CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 08. NORMA DE CALIDAD: Cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y resoluciones complementarias, en especial la 4282 de 2007)NTC 4271 GENERALIDADES: Solo fibra muscular, sin tendones, cartílagos, tejido graso, venas; como el solomillo o lomo de cerdo., homogéneo de color rosado pálido, superficie sin babosidad. REQUISITOS GENERALES: Pieza de carne limpia, libre de grasa, materia fecal, olores extraños y color característico. REQUISITOS ESPECIFICOS: Microbiológicos %, NMP Coliformes fecales/g minimo120, máximo 1100; rcto estreptococos aureus coagulasa positiva UFC mínimo 100 máx. 1000; recuento esporas clostridium sulfito reductor UFC mínimo 100 máx. 1000, Detección de Salmonella/25g Ausente. EMPAQUE Y ROTULADO: En bolsas plásticas transparentes grado alimentario de primer uso, bien sellado, sin presencia de hielo, agua o sangre, refrigerado a menos 4ºC, que permitan la conservación de las características organolépticas del producto. PRESENTACIÓN: Por kilo		**X**			**X**	

30	50111513	**46**	KILOGRAMO	TOCINO DE CERDO	NOMBRE COMUN: Tocino de cerdo NOMBRE CIENTIFICO: Grasa dorsal de cerdo CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 08. NORMA DE CALIDAD: Cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y resoluciones complementarias, en especial la 4282 de 2007)NTC 4271 GENERALIDADES: Acúmulo graso que se deposita entre la porción subcutánea de la piel (el cuero) y la carne del cerdo, que cubre todo el cuerpo del animal. Entre ellos tenemos el tocino de lomo o de espinazo, tocino ventreco o magroso, tocino de papada, homogéneo de color rosado pálido, superficie sin babosidad REQUISITOS GENERALES: Pieza grasa, libre de materia fecal, olores extraños y color característico REQUISITOS ESPECIFICOS: Cumplimiento de requisitos microbiológicos %, NMP Coliformes fecales/g minimo120, máximo 1100; rcto estreptococos aureus coagulasa positiva UFC mínimo 100 máx. 1000; recuento esporas clostridium sulfito reductor UFC mínimo 100 máx. 1000, Detección de Salmonella/25g Ausente. EMPAQUE Y ROTULADO: En bolsas plásticas transparentes grado alimentario de primer uso, bien sellado, sin presencia de hielo, agua o sangre, refrigerado a menos 4ºC, que permitan la conservación de las características organolépticas del producto. PRESENTACIÓN: Por kilo		**X**			**X**	

31	50171550	**4**	BOLSA X 250 GRAMOS	CARBOXIMETILCELULOSA	NOMBRE COMUN: Estabilizante para helado NOMBRE QUIMICO: Carboximetilcelulosa (CMC) NUMERO CAS: 9004-32-4 GENERALIDADES: polvo de blanco a amarillento, inodoro, Mezcla de Hidrocálidas, polisacáridos, agentes aireantes y lubricantes, responsables de la adición de la viscosidad de la mescla y la fase no congelada del helado. REQUSITOS ESPECIFICOS: En polvo, que conserve el olor y color característicos. El producto debe estar exento de olores y sabores extraños y de insectos y excretas de animales. EMPAQUE Y ROTULO: El producto se recibirá empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación y la higiene del producto, que permita la conservación de la calidad del producto durante el almacenamiento, transporte, y destino final. Rotulado que cumpla con la resolución No 5109 de 2005 por medio de la cual se establecen los parámetros para el etiquetado y rotulado de productos termin ados y materias PRESENTACION: Bolsa de polietileno o metalizadas cerradas por 250 gramos, con fecha de vencimiento superior a los 12 meses.		**X**			**x**	

32	50171550	**5**	BOLSA X 500 GRAMOS	PECTINA	NOMBRE COMUN: Pectina de alto metoxilo NOMBRE COMERCIAL: pectina E440ii CATEGORIA: Codex stan 192-1995 para uso en categoría de alimento 04 GENERALIDADES: Son productos químicos que se obtienen de materias primas vegetales, principalmente frutas, Polvo color beige, sin olores ni partículas extrañas. Polisacárido de ácido poligalacturónico utilizado en la industria de alimentos por su poder de gelificación, en la elaboración de mermeladas y pastas de frutas, además de otros derivados de frutas. REQUISITOS GENERALES: Grado de esterificación FCC 35 al 37, pH en solución al 1% del 4 al 4,8; tamaño de partícula en malla60 ASTM máx. 2. grado de amidación 13 al 16. REQUISITOS ESPECIFICOS: Pectina de alto metoxilo con certificado de análisis relacionado por departamento de control de calidad, con fecha de fabricación y de vencimiento. EMPACADO Y ROTULO: Empacado en bolsa plástica en contacto con la pectina, dentro de bolsa de aluminio. PRESENTACION: Bolsa por 500 gramos. rotulado y empaque del fabricante. feha de vencimeinto no menor a 12 meses		**X**			**x**	

33	70122003	**4**	KILOGRAMO	TRIPA NATURAL	NOMBRE COMUN: Tripas Natural de cerdo x 90 mts calibre 28/30. Fecha de vencimeinto no menor a 12 meses. Rotulo y etiquetado del fabricante. Envase evite contaminación y daño del producto. NOMBRE CIENTIFICO: Tripas de celulosa regenerado CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 08. NORMA DE CALIDAD: NTC 1325 GENERALIDADES: Tubo de determinada longitud de celulosa regenerada, sin moldear, que se cierra por el retorcimiento o plegamiento en las extremidades a través de cordón, clip o pinza y que no está destinado ni es apto para el consumo. Que entra en contacto con alimento. REQUISITOS GENERALES. Fabricadas siguiendo las buenas prácticas de manufactura, compatibles con su utilización para el contacto directo con alimentos. REQUISITOS ESPECIFICOS: Material natural, diámetro de 28/300 mm. Para CHORIZO,BUTIFARRA, LONGANIZA. EMPAQUE Y ROTULADO: En bolsa de polietileno cerradas que permitan la buena conservación del producto. PRESENTACIÓN: Por 1 kilogramos		**X**			**x**	
34	12162200	**2**	FRASCO X 250 ml	FENOLFTALEINA	NOMBRE COMUN: Fenolftaleína GENERALIDADES: es un indicador de pH que en disoluciones ácidas permanece incoloro, pero en disoluciones básicas toma un color rosado con un punto de viraje entre pH=8,2 (incoloro) y pH=10 (magenta o rosado). EMPAQUE Y ROTULADO: sellado y con etiqueta del fabricante. PRESENTACIÓN: envase plástico con gotero de 250 mililitros.		**X**			**x**	
35	52151501	**480**	UNIDAD	ENVASE PLASTICO TRANSPARENTE CON TAPA 3 ONZ. 100% libre de BPA. Resistentes a Calefacción y congelación	NOMBRE COMUN: Envase plástico GENERALIDADES: polietileno termoestables capacidad de 3 oz con tapa a presión. Para productos alimenticios por unidad, Libre de sustancias toxicas o cualquier otro elemento contaminante. NORMA: NTC 2384. REQUISITOS ESPECIFICOS: Envases de 3 onzas con tapa a presión. PRESENTACION: Por unidad, embalado en cajas de cartón resistentes interno en plástico, que permita la conservación de la calidad del producto durante el almacenamiento, transporte, y destino final.		**X**			**x**	

36	50307008	**6**	Bolsa x Kilo	Coco deshidratado	NOMBRE DEL PRODUCTO: Coco deshidratado. REQUISITOS GENERALES: Coco deshidratado conFiletes delgados de coco dulce azucarado, presenta color blanco, aroma típico a coco y sabor característico. persevante (meta bisulfito de sodio)Humedad 4% máximo pH 6.1-6.7Grasa (base seca) 65% a 71% norma NTC 695 y Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social PRESENTACION: Bolsa por 1 Kilo		**x**			**x**	
37	50192400	**44**	Barras x 500 gramos	Bocadillo de guayaba	NOMBRE DEL PRODUCTO: Bocadillo de guayaba. REQUISITOS GENERALES: Bocadillo de guayaba obtenido de una pasta sólida 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. Olor a guayaba Color rojo oscuro, Sabor dulce característico a guayaba, Sin humedad ni fermentación. Debe cumplir con la Resolución 3075 PRESENTACION: en barras de 500 gramos.		**x**			**x**	
38	50161800	**5**	Bolsa x Kilo	Fruta Cristalizada	NOMBRE DEL PRODUCTO: Fruta cristalizada. REQUISITOS GENERALES: 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. Color: brillante, transparente, uniforme en el color y en el tamaño. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase		**X**			**X**	
39	12171500	**5**	Frasco x 500 ml	Color Carmelo	NOMBRE DEL PRODUCTO: Color caramelo. REQUISITOS GENERALES: Producto de origen natural o artificial que se usan para aumentar el color de los alimentos, ya sea porque el alimento a perdido color en su tratamiento industrial o bien para hacerlo más agradable a la vista y más apetecible a consumidor. Aquellas		**X**			**X**	

40	50181700	**22**	Bolsa x 500 gramos	Levadura Seca Instantanea	NOMBRE DEL PRODUCTO: Levadura seca instantánea. REQUISITOS GENERALES: Producto utilizado en panadería, pastelería y galletería. La levadura de panadería es un producto puro obtenido a partir de la fermentación controlada en un medio adecuado de saccharomyses cereviseae. Grados brix 60-62, PH. 3.4-3.6, Humedad: 2,3, Esta levadura seca debe ser granulada, fina, sin olores extraños y fecha de vencimiento superior a 60 días después de fabricada. Resolución 5100 de 2005 del ministerio de		**X**			**X**	
41	50131701	**11**	Bolsa x Kilogramo	Arequipe	NOMBRE DEL PRODUCTO: Arequipe. REQUISITOS GENERALES: Producto que se obtiene por Concentración normal o al vacío, a partir de una mezcla de leche de vaca y azúcar, participando cada uno de estos elementos en diferente proporción, según el grado de concentración deseado, el contenido de materia grasa de la leche y el tiempo de		**X**			**X**	
42	50181709	**5**	Bolsa x 500 gramos	Polvo para Hornear	NOMBRE DEL PRODUCTO: Polvo para hornear. REQUISITOS GENERALES: 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, color, sabor y aroma característicos del producto, debe		**X**			**X**	
43	52151501	**840**	UNIDAD	Vasos Plásticos desechables con tapa 7 ONZAS. 100% libre de BPA. Resistentes a Calefacción y congelación	NOMBRE COMUN: Envase plásticos GENERALIDADES: Polietileno termoestables. Para arequipe o helados por unidad, Libre de sustancias toxicas o cualquier otro elemento contaminante. NORMA: NTC 2384. REQUISITOS ESPECIFICOS: Envases con capacidad de 7 oz con tapa a presión PRESENTACION: Por unidad, embalado en cajas de cartón resistentes interno en plástico que permita la conservación de la calidad del producto durante el almacenamiento, transporte, y		**X**			**X**	
44	52151501	**1650**	UNIDAD	Tarro Plásticos desechables con tapa 5 ONZAS. 100% libre de BPA. Resistentes a Calefacción y congelación	NOMBRE COMUN: Envase plásticos resistente GENERALIDADES: Polietileno termoestables. Para arequipe o helados por unidad, Libre de sustancias toxicas o cualquier otro elemento contaminante. NORMA: NTC 2384. REQUISITOS ESPECIFICOS: Envases con capacidad de 5 oz con tapa a presión PRESENTACION: Por unidad, embalado en cajas de cartón resistentes interno en plástico que permita la conservación de la calidad del producto durante el almacenamiento, transporte, y destino final		**X**			**X**	
45	24122002	**1450**	UNIDAD	BOTELLITAS PLASTICAS 200 ml. 100% libre de BPA. Resistentes a Calefacción y congelación	NOMBRE DEL PRODUCTO: Botellita plásticas NOMBRE COMERCIAL: Botellitas plásticas GENERALIDADES DEL PRODUCTO: Botellita plásticas transparente, con tapa rosca a presión, para envasar bebidas de fruta. Capacidad 200cc. EMPAQUE Y ROTULADO: En caja. Certificado de Calidady/oGarantía PRESENTACIÓN: unidad Las botellas deberán contar con un porcentaje mínimo del 10% de su composición con plastico reciclado y debe dar cumplimiento a		**X**			**X**	

46	47131803	**48**	LITRO	JABON LIQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS	JABÓN LIQUIDO ANTIBACTERIAL. De aspecto ámbar claro, sin fragancia, de forma liquido viscoso pH del 8.5-9.5. Presentación en recipiente plástica sellado y rotulado por 1 litro		**X**			**X**	
47	51191700	**4**	Bolsa x 250 gramos	Acido Citrico	NOMBRE COMÚN: Ácido cítrico NOMBRE CIENTIFICO: Ácido cítrico (1-hidrato P.A) gr CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 04. NORMA DE CALIDAD: NTC1979 GENERALIDADES: Utilizado como conservante por ser antioxidante, además llevar a pH adecuados para actuación de polisacáridos en diferentes productos a base de frutas. REQUISITOS GENERALES: Polvo granular blanquecino		**X**			**X**	
48	24111503	**520**	UNIDAD	Bolsas empacado al vacio	NOMBRE DEL PRODUCTO: Bolsas plásticas NOMBRE COMERCIAL: Bolsas plásticas GENERALIDADES DEL PRODUCTO: Bolsas plásticas de polipropileno, transparente para empacar pulpa de fruta con capacidad de 3000 gramos). Medidas 31,5 cm x 20,5 cm de 50 micras. (Según modelo), grado alimenticio. EMPAQUE Y ROTULADO: En caja. Certificado de Calidad y/o Garantía		**X**			**X**	
49	50406500	**46**	KILOGRAMO	Tomate chonto	NOMBRE COMÚN: Tomate chonto o de cocina NOMBRE COMERCIAL: Solanum lycopersicum CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 04.1.1 GENERALIDADES: Tomate color rojo intenso materia prima principal para la elaboración de salsas o purés. REQUISITOS GENERALES: Tomate tipo chonto o de cocina color rojo firme, sin magulladuras, podredumbre de hongos, libre de ataque de insectos		**X**			**X**	
50	50320000	**7**	Bolsa x Kilo	Uvas Pasas	NOMBRE DEL PRODUCTO: Uvas pasas. REQUISITOS GENERALES: Producto deshidratado manualmente por el calor solar o artificialmente, Deben estar libres de materiales extraños, como hojas, y ausencia de evidencia de ataques de plagas y signos de putrefacción Color marrón oscuro avinado.- Sabor y aroma característicos del producto, debe Cumplir con la NTC 4931 Presentación: Bolsa x 1000 g.		**X**			**X**	

51	50171550	**4**	Bolsa x Kilo	CARRAGENINA	Nombre comun: Carragenina Nombre comercial: Carragenuna para carnicos solución es una Carragenina estandarizada que en agua forma soluciones viscosas o bien geles elásticos en presencia de sales, aportando alta transparencia al sistema.EMPAQUE Y ROTULADO: En caja. Certificado de Calidad y/o Garantía PRESENTACIÓN: unidad por 1000 gramos		**X**			**x**	
52	50221303	**6**	Bolsa x Kilo	ALMIDON DE YUCA	NOMBRE DEL PRODUCTO: Almidón de yuca NOMBRE COMERCIAL: Almidón de yuca REQUISITOS GENERALES: El almidón de yuca presenta diversidades de uso, principalmente en las industrias en la que es requerido. Entre las industrias de mayor aceptación se encuentra la alimentaria y la farmacéutica, aunque también encuentra participación en otras industrias pero cada vez se enfrentan a productos sintéticos que presenta alguna desventaja con respecto al almidón. NORMA TÉCNICA: cumplir con la resolución 14712 del ministerio de salud. GENERALIDADES DEL PRODUCTO: El almidón es el		**X**			**x**	
53	24112602	**420**	UNIDAD. - Envases de vidrio, capacidad 250 gramos	Frascos de vidrio con tapa 250 ml	NOMBRE COMUN: Envase de vidrio GENERALIDADES: Envases de Material de vidrio, capacidad de 250 g con tapa rosca de metal. Para la fabricacion de mermeladas, compotas y encurtidos por unidad, Libre de sustancias toxicas o cualquier otro elemento contaminante. NORMA: NTC 2384. REQUISITOS ESPECIFICOS: Envases de 5 onzas con tapa rosca twist dorada. PRESENTACION: Por unidad, embalado en cajas de cartón resistentes, que permita la conservación de la calidad del producto durante el almacenamiento, transporte, y destino final.		**X**			**x**	
54	60121100	**21**	Pliego	¨Papel Celofan	papel celofan. Producto procedente de celulosa, no plastica. Conserva la forma final ante torsión, plegado y moldeado. Resistente al calor y a la luz. No toxico gramaje 30 g. Retractilados individualmente . Indicado para envolver productos alimenticios. permeable y transparente.		**X**			**x**	

55	24111500	**350**	UNIDAD	Bolsas plasticas Flex Up Valvulas. 100% libre de BPA. Resistentes a Calefacción y congelación	NOMBRE COMUN: Bolsa flex Up valvulas NOMBRE CIENTIFICO:Bolsa flex up . GENERALIDADES: Bolsas multicapas, principalmente laminadas (impresión atrapada y alto brillo), de selles rectos; su característica principal es que son auto sostenibles después de contener el producto y dada la confección de su fuelle en la parte inferior, permiten reemplazar empaques rígidos como tarros, frascos y botellas. REQUSITOS ESPECIFICOS: Ofrece tipos de barrera a gases, humedad, aromas y otros factores, lo cual favorece la conservación, dosificación y presentación de los productos.EMPAQUE Y ROTULO: El producto se recibirá empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación y la higiene del producto, que permita la conservación de la calidad del producto durante el almacenamiento, transporte, y destino final. PRESENTACION:presentaciones para 250 gramos		**X**			**x**	
56	24111503	**265**	UNIDAD	Bolsas plásticas metalizadas Flex Up Valvulas. 100% libre de BPA. Resistentes a Calefacción y congelación	NOMBRE COMUN: Bolsa flex Up valvulas NOMBRE CIENTIFICO:Bolsa flex up . GENERALIDADES: Bolsas multicapas, principalmente laminadas (impresión atrapada y alto brillo), de selles rectos; su característica principal es que son auto sostenibles después de contener el producto y dada la confección de su fuelle en la parte inferior, permiten reemplazar empaques rígidos como tarros, frascos y botellas. REQUSITOS ESPECIFICOS: Ofrece tipos de barrera a gases, humedad, aromas y otros factores, lo cual favorece la conservación, dosificación y presentación de los productos.EMPAQUE Y ROTULO: El producto se recibirá empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación y la higiene del producto, que permita la conservación de la calidad del producto durante el almacenamiento, transporte, y destino final. PRESENTACION:presentaciones para 125 gramos		**X**			**x**	
57	24112602	**355**	UNIDAD. - Envases de vidrio de 115 gramos	Frascos de vidrio compota	NOMBRE COMUN: Envase de vidrio GENERALIDADES: Envases de Material de vidrio, capacidad de 115 g con tapa rosca de metal. Para la fabricacion de mermeladas, compotas y encurtidos por unidad, Libre de sustancias toxicas o cualquier otro elemento contaminante. NORMA: NTC 2384. REQUISITOS ESPECIFICOS: Envases de 5 onzas con tapa rosca twist dorada. PRESENTACION: Por unidad, embalado en cajas de cartón resistentes, que permita la conservación de la calidad del producto durante el almacenamiento, transporte, y destino final.		**X**			**x**	

58	50171902	**5**	Bolsa x Kilo	condimento chorizo	CIENTIFICO: Mezcla Preparación sabor a chorizo CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 08 NORMA DE CALIDAD: NTC 1325 GENERALIDADES: Aditivo de tipo alimentario, utilizado conferir sabor a chorizo. Compuesto de especias en polvo que le imparte un sabor característico al chorizo comercial es un condimento muy aromático y un rico sabor, ideal para chorizo. REQUISITOS GENERALES: Aspecto mezcla homogénea de partículas finas, color aparente café, olor a especias y sabor salado y a especias. REQUISITOS ESPECIFICOS: Cloruro de sodio mínimo 67,9 y máximo 72,1;NMP Coliformes fecales/g menor 3,0; rcto moho y levaduras máx. 3,000; recuento esporas clostridium sulfito reductor/g máx. 100. Rcto de Bacillus Cereus(ufc/g máx. 100). EMPAQUE Y ROTULADO: Empaque de papel metalizado recubierto en bolsas de polietileno cerradas y resistentes, PRESENTACIÓN: Por 1000 gramo. Fecha de vencimiento nomenor a 12 meses		**x**			**x**	
59	50171902	**6**	Bolsa x Kilo	condimento hamburguesa	NOMBRE COMÚN: Mescla "Condimento" Sabor a hamburguesa. NOMBRE CIENTIFICO: Preparación sabor a hamburguesa CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 08 NORMA DE CALIDAD: NTC 1325 GENERALIDADES: Aditivo de tipo alimentario, utilizado conferir sabor a hamburguesa. Compuesto de especias en polvo que le imparte un sabor característico a la hamburguesa comercial es un condimento muy aromático y un rico sabor, ideal para hamburguesa. REQUISITOS GENERALES: Aspecto mezcla homogénea de partículas finas, color café claro, olor a especias, sabor salado y a especias. REQUISITOS ESPECIFICOS: NMP Coliformes fecales/g menor 3,0; rcto moho y levaduras máx. 3,000; recuento esporas		x			**x**	

60	50171902	**5**	Bolsa x Kilo	Condimento salchichon	NOMBRE COMUN: Mescla Condimento Sabor a salchichon. NOMBRE CIENTIFICO: Preparación sabor a salchichon CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 08 NORMA DE CALIDAD: NTC 1325 GENERALIDADES: Aditivo de tipo alimentario, utilizado conferir sabor a salchichon. Compuesto de especias en polvo que le imparte un sabor característico a la salchicha comercial es un condimento muy aromático y un rico sabor, ideal para salchichon. REQUISITOS GENERALES: Aspecto mezcla homogénea de partículas finas, color café claro, olor a especias, sabor salado y a especias. REQUISITOS ESPECIFICOS: NMP Coliformes fecales/g menor 3,0; rcto moho y levaduras máx. 3,000; recuento esporas clostridium sulfito reductor/g máx. 100. Rcto de Bacillus Cereus(ufc/g máx. 100). EMPAQUE Y ROTULADO: Empaque de papel metalizado recubierto en bolsas de polietileno cerradas y resistentes, PRESENTACIÓN: Por 1000 gramo. Fecha de vencimiento no menor a 12 meses		**x**			**x**	
61	50171902	**5**	Bolsa x Kilo	Condimento de Salchica Hot dog	NOMBRE COMUN: Mescla Condimento Sabor a salchicha. NOMBRE CIENTIFICO: Preparación sabor a salchicha CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 08 NORMA DE CALIDAD: NTC 1325 GENERALIDADES: Aditivo de tipo alimentario, utilizado conferir sabor a salchicha. Compuesto de especias en polvo que le imparte un sabor característico a la salchicha comercial es un condimento muy aromático y un rico		**x**			**x**	
62	50171902	**1**	Bolsa x Kilo	Condimento Jamon	NOMBRE COMUN: Condimento Sabor a jamon americano NOMBRE CIENTIFICO: Mescla Preparación sabor a jamon americano CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 08 NORMA DE CALIDAD: NTC 1325 GENERALIDADES: Aditivo de tipo alimentario, utilizado conferir sabor a mortadela. Compuesto de especias en polvo que le		**x**			**x**	

63	50171902	**6**	Bolsa x Kilo	condimento butifarra	NOMBRE COMUN: Condimento Sabor a butifarra NOMBRE CIENTIFICO: Mescla Preparación sabor a butifarra CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 08 NORMA DE CALIDAD: NTC 1325 GENERALIDADES: Aditivo de tipo alimentario, utilizado conferir sabor butifarra. Compuesto de especias en polvo que le imparte un sabor característico al chorizo comercial es un condimento muy aromático y un rico sabor, ideal para butifarra. REQUISITOS GENERALES: Aspecto mezcla homogénea de partículas finas, color verde, olor a especias, sabor salado y a especias. REQUISITOS ESPECIFICOS: NMP Coliformes fecales/g menor 3,0; rcto moho y levaduras máx. 3,000; recuento esporas clostridium sulfito reductor/g máx. 100. Rcto de Bacillus Cereus (ufc/g máx. 100). EMPAQUE Y ROTULADO: Empaque de papel metalizado recubierto en bolsas de polietileno cerradas y resistentes, PRESENTACIÓN: Por 1000 gramos. Fecha de vencimiento no menor a 12 meses.		**x**			**x**	
64	50171902	**4**	Bolsa x Kilo	condimento chorizo argentino	NOMBRE COMUN: Condimento Sabor a chorizo argentino NOMBRE CIENTIFICO: Mescla Preparación sabor a chorizo argentino CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 08 NORMA DE CALIDAD: NTC 1325 GENERALIDADES: Aditivo de tipo alimentario, utilizado conferir sabor a chorizo. Compuesto de especias en polvo que le imparte un sabor característico al chorizo comercial es un condimento muy aromático y un rico sabor, ideal para chorizo argentino. REQUISITOS GENERALES: Aspecto mezcla homogénea de partículas finas, color aparente café, olor a especias y sabor salado y a especias. REQUISITOS ESPECIFICOS: Cloruro de sodio mínimo 67,9 y máximo 72,1;NMP Coliformes fecales/g menor 3,0; rcto moho y		**x**			**x**	

65	50171902	**2**	Bolsa x Kilo	condimento longaniza	NOMBRE COMUN: Mescla Condimento Sabor a lonfganiza. NOMBRE CIENTIFICO: Preparación sabor a longaniza CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 08 NORMA DE CALIDAD: NTC 1325 GENERALIDADES: Aditivo de tipo alimentario, utilizado conferir sabor a onganiza. Compuesto de especias en polvo que le imparte un sabor característico a la longaniza comercial es un condimento muy aromático y un rico sabor, ideal para longaniza. REQUISITOS GENERALES: Aspecto mezcla homogénea de partículas finas, color café claro, olor a especias, sabor salado y a especias. REQUISITOS ESPECIFICOS: NMP Coliformes fecales/g menor 3,0; rcto moho y levaduras máx. 3,000; recuento esporas clostridium sulfito reductor/g máx. 100. Rcto de Bacillus Cereus(ufc/g máx. 100). EMPAQUE Y ROTULADO: Empaque de papel metalizado recubierto en bolsas de polietileno cerradas y resistentes, PRESENTACIÓN: Por 1000 gramo. Fecha de vencimiento no menor a 12 meses		**x**			**x**	
66	12164502	**7**	Frasco x 500 ml	Esencia vainilla	NOMBRE DEL PRODUCTOSabor a vainilla, color, sabor y aroma característicos, liquida. Cumplir con la norma técnica NTC 1417. Cumplir la resolución No 5109 de 2005 por medio de la cual se establecen los parámetros para el etiquetado y rotulado de productos terminados y materias primas. Presentación frascos plásticos por 500 ml		**x**			**x**	
67	12164502	**7**	Frasco x 500 ml	Esencia mantequilla	NOMBRE DEL PRODUCTO: Escencia de Mantequilla, REQUISITOS ESPECIFICOS: Escencia de mantequilla con sabor a mantequilla, color y aroma característicos, liquida. Cumplir con la norma técnica NTC 1417. Cumplir la resolución No 5109 de 2005 por medio de la cual se establecen los parámetros para el etiquetado y rotulado de productos terminados y materias primas. PRESENTACION: frascos plásticos por 500 ml		**x**			**x**	

68	50403100	**13**	KILOGRAMO	Cebollín	NOMBRE COMUN: CEBOLLIN GENERALIDADES: Allium schoenoprasum,Cebollin común, hortaliza tropical. REQUISITOS GENERALES: hortaliza entera, firme, de variedad de la familia de las aliáceas, sin magulladuras, podredumbres, picaduras de insectos, hierba de tallos largos de color verde. REQUISITOS ESPECIFICOS: Enteras, con forma y color característicos de la variedad. Hortaliizas de aspecto fresco, sano, limpio, de consistencia firme. Libres de perforaciones causadas por ataque de insectos, de humedad externa anormal, manchas necróticas negras; de materiales, sabores y olores extraños. Grado de madurez poscosecha óptima. EMPACADO Y ROTULO:		**x**			**X**	
69	50405612	**8**	KILOGRAMO	Ají dulce	NOMBRE COMUN: AJI DULCE GENERALIDADES: Capsicum annuum, hortaliza tropical para elaborar Cárnicos. REQUISITOS GENERALES: hortaliza entera, firme, de variedad roja o verde, sin magulladuras, podredumbres, picaduras de insectos. REQUISITOS ESPECIFICOS: Enteras, con forma y color característicos de la variedad. Hortalizas de aspecto fresco, sano, limpio, de consistencia firme. Libres de perforaciones causadas por ataque de insectos, de humedad externa anormal, manchas necróticas negras; de materiales, sabores y olores extraños. Grado de madurez poscosecha óptima. EMPACADO Y ROTULO: Debe ser entregada en empaques plásticos de mallas o bolsas plasticas, en buenas condiciones higiénico-sanitarias que garanticen la calidad del producto en su traslado y destino final. PRESENTACION: Al granel por kilos, sin golpes y grado optimo de madurez poscosecha		**x**			**x**	
70	50171902	**3**	Bolsa x 500 gramos	PIMIENTA BLANCA EN POLVO	NOMBRE COMUN: Pimienta blanca en polvo NOMBRE CIENTIFICO: Especia pura en polvo CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 08 NORMA DE CALIDAD: NTC 4423 GENERALIDADES: Especie de tipo alimentario, utilizado conferir sabor pimienta.. Compuesto de pimienta blanca puro en polvo que le imparte un sabor característico a los productos cárnicos. REQUISITOS GENERALES: Aspecto mezcla homogénea de partículas finas, color claro, olor y sabor a especias. REQUISITOS ESPECIFICOS: NMP Coliformes fecales/g menor a 11 ; rcto moho y levaduras máx. 5,000; Salmonella 0.EMPAQUE Y ROTULADO: bolsa laminada metalizada (PET-BIOALUMEN-POLIETILENO) sellada y resistentes, PRESENTACIÓN: 500 GRAMOS. Fecha de		**x**			**x**	

71	50171902	**4**	Bolsa x 500 gramos	AJO EN POLVO	NOMBRE COMUN: Ajo en polvo NOMBRE CIENTIFICO: Especia pura en polvo CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 08 NORMA DE CALIDAD: NTC 4423 GENERALIDADES: Especie de tipo alimentario, utilizado conferir sabor ajo.. Compuesto de ajo puro en polvo que le imparte un sabor característico a los productos cárnicos. REQUISITOS GENERALES: Aspecto mezcla homogénea de partículas finas, color claro, olor y sabor a especias. REQUISITOS ESPECIFICOS: NMP Coliformes fecales/g menor a 11 ; rcto moho y levaduras máx. 5,000; Salmonella 0.EMPAQUE Y ROTULADO: bolsa laminada metalizada (PET-BIOALUMEN-POLIETILENO) sellada y resistentes, PRESENTACIÓN: 500 GRAMOS. Fecha de vencimiento no menor a 12 meses.		**x**			**X**	
72	50171902	**3**	Bolsa x 500 gramos	PEREJIL EN POLVO	NOMBRE COMUN: Perejil en polvo NOMBRE CIENTIFICO: Especia pura en polvo CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 08 NORMA DE CALIDAD: NTC 4423 GENERALIDADES: Especie de tipo alimentario, utilizado conferir sabor perejil.. Compuesto de perejil puro en polvo que le imparte un sabor característico a los productos cárnicos. REQUISITOS GENERALES: Aspecto mezcla homogénea de partículas finas, color rojo, verde y sabor a especias. REQUISITOS ESPECIFICOS: NMP Coliformes fecales/g menor a 11 ; rcto moho y levaduras máx. 5,000; Salmonella 0.EMPAQUE Y ROTULADO: bolsa laminada metalizada (PET-BIOALUMEN-POLIETILENO) sellada y resistentes, PRESENTACIÓN: 500 GRAMOS. Fecha de vencimiento no menor a 12 meses.		**x**			**x**	

73	50171902	**2**	Bolsa x 500 gramos	TOMILLO	NOMBRE COMUN: Tomillo NOMBRE CIENTIFICO: Thymus CATEGORIA: Codex stan 19 2-1995 categoría de alimento 08. NORMA DE CALIDAD: NTC 1325 GENERALIDADES: El tomillo se usa frecuentemente para dar sabor a las carnes. REQUISITOS GENERALES: Aspecto polvo, color verde grisáceo, olor y sabor característico a tomillo. REQUISITOS ESPECIFICOS: Tomillo puro molido, Pérdidas por secado máximo 12 %, granulometría Ret US malla 30 10%, NMP Coliformes fecales/g menor 3,0; rcto moho y levaduras máx. 3,000; recuento esporas clostridium sulfito reductor/g máx. 100. Rcto de Bacillus Cereus(ufc/g máx 100). EMPAQUE Y ROTULADO: Empaque de papel metalizado recubierto en bolsas de polietileno cerradas y resistentes, PRESENTACIÓN: Por 500 gramos. Fecha de vencimiento no menor a 12 meses		**x**			**x**	
74	12164500	**4**	Bolsa x 250 gramos	Polifosfato	NOMBRE COMUN: Polifosfato NOMBRE CIENTIFICO: Mezcla Polifosfato E452I CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 08 NORMA DE CALIDAD: NTC 1325. GENERALIDADES: Aditivo de tipo alimentario, utilizado para aumentar la CRA. Producidos sintéticamente a partir de los carbonatos respectivos y del ácido fosfórico. Usados para evitar la pérdida de agua durante el procesamiento y almacenamiento de los productos. REQUISITOS GENERALES: Aspecto polvo granulado, color aparente blanco, olor inodoro y sabor característicos al Polifosfato. REQUISITOS ESPECIFICOS. Concentración Na5P3O10 mínimo 85; PH en solución del 1% P/P mínimo 9,6 máx. 10,20. EMPAQUE Y ROTULADO: Empaque de papel metalizado recubierto en bolsas de polietileno cerradas y resistentes, PRESENTACIÓN: Por 250 gramo.		**x**			**X**	

75	50171902	**4**	Bolsa x 500 gramos	Paprika	NOMBRE COMÚN: Páprika en polvo NOMBRE CIENTIFICO: Capsicum annuum deshidratado CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 08 NORMA DE CALIDAD: NTC 1325 GENERALIDADES: pimentón es el fruto del pimiento rojo desecado y reducido a polvo REQUISITOS GENERALES: Aspecto polvo fino, color naranja hasta rojo, olor y sabor característico a páprika. REQUISITOS ESPECIFICOS. Granulometría máx. 10,00% en ret US malla 30. N.M.P coliformes menos 3,0; recuento hongos y levaduras menos de 3000; recuento esporas CL, sulfito-reductores/g máx.100; recuento Bacillus Cereus/g máx. 100.EMPAQUE Y ROTULADO: Empaque de papel metalizado recubierto en bolsas de polietileno cerradas y resistentes. PRESENTACIÓN: Por 500 gramos.		**x**			**X**	
76	12164500	**4**	BOTELLA X 500 ml	Humo liquido	NOMBRE COMUN: Humo liquido NOMBRE CIENTIFICO: Humo poly c-8,5x4Kg CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 08. NORMA DE CALIDAD: NTC 1325. GENERALIDADES: agente aromatizante utilizado para conferir aroma a productos ahumados como embutidos. REQUISITOS GENERALES: Aspecto líquido, color aparente café claro, olor característico a humo natural, sabor amargo. REQUISITOS ESPECIFICOS: Acidez (%ácido acético 9,5 a 10,5), gravedad específica 1,03 a 1,09, componentes de sabor (mg/g):6 a 7,5. EMPAQUE Y ROTULADO: Envase tipo garrafa plástico, etiqueta con fecha de vencimiento y rotulado. PRESENTACION: Botella por 500 CC		**x**			**X**	

77	50171902	**2**	Bolsa x 500 gramos	LAUREL	NOMBRE COMUN: Laurel NOMBRE CIENTIFICO: Laurus nobilis CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 08. NORMA DE CALIDAD: NTC 1325 GENERALIDADES: Las hojas de laurel son utilizadas como condimento. REQUISITOS GENERALES: Laurel molido, aspecto polvo fino, color verde a ligeramente café, olor característico, sabor amargo. REQUISITOS ESPECIFICOS Pérdidas por secado máximo 15 %, granulometría Ret US malla 30 10%, NMP Coliformes fecales/g menor 3,0; rcto moho y levaduras máx. 3,000; recuento esporas clostridium sulfito reductor/g máx. 100. Rcto de Bacillus Cereus(ufc/g máx 100). EMPAQUE Y ROTULADO: Empaque de papel metalizado recubierto en bolsas de polietileno cerradas y resistentes, PRESENTACIÓN: Por 500 gramos. Fecha de vencimiento no menor a 12 meses		**x**			**X**	
78	12352200	**4**	Bolsa x 1000 gramos	proteina supro	NOMBRE COMUN: Proteina SUPRO 590 de soya CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 08.NORMA DE CALIDAD: NTC 1325 GENERALIDADES: La proteína vegetal texturizada o soya texturizada es un concentrado de proteína, que se obtiene a partir de la soya, con muchas posibilidades culinarias. La proteína de soya se utiliza como fuente proteica y		**x**			**x**	
79	50171902	**3**	Bolsa x 250 gramos	COLORANTE ROJO PARA CARNICOS	NOMBRE COMUN: Colorante rojo NOMBRE CIENTIFICO: Color rojo para productos cárnicos CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 08. NORMA DE CALIDAD: NTC 1325 GENERALIDADES: Resalta el color original de la carne su uso no		**x**			**x**	
80	50193100	**80**	METRO	TRIPA ALIFLEX-Funda para Salchichón	NOMBRE COMUN: Tripas Aliflex para salchichón. NOMBRE CIENTIFICO: Tripas de Aliflex para salchichón GENERALIDADES: Tubo de determinada longitud, sin moldear, que se cierra por el retorcimiento o plegamiento en las extremidades a través de cordón, clip o pinza y que no está destinado ni es apto para el consumo. Que entra en contacto con alimento. REQUISITOS GENERALES. Fabricadas siguiendo las buenas prácticas de manufactura, compatibles con su utilización para el contacto directo con alimentos. REQUISITOS ESPECIFICOS: Para Salchichón. EMPAQUE Y ROTULADO: En bolsa de polietileno cerradas que permitan la buena conservación del producto. PRESENTACIÓN: Por metro.		**x**			**x**	

81	50171550	**4**	Bolsa x 500 gramos	GLUTAMATO MONOSÓDICO	NOMBRE COMUN: Glutamato monosódico NOMBRE CIENTIFICO: Glutamato monosódico -L ATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 08. NORMA DE CALIDAD: NTC 1325 GENERALIDADES: Intensificador de sabor REQUISITOS GENERALES: Aspecto polvo cristalino o cristales, color blanco, olor inodoro, sabor característico. REQUISITOS ESPECIFICOS: Concentración (%) máximo 500, granulometría máximo 3,00, requisitos microbiológicos recuento microorganismos aerobios mesófilos UFC/g máximo 50, coliformes negativo, coliformes fecales negativos. EMPAQUE Y ROTULADO: Empaque de papel		**x**			**x**	
82	12164502	**5**	Botella x 120 ml	saborizante de Mora	NOMBRE COMUN: Saborizante de Mora grado alimenticio NOMBRE CIENTIFICO: Saborizante de Mora . GENERALIDADES: Producto liquido, para uso en la industria de alimentos. El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador(marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; Cumplir con la Resolución 2606 de 2009. PRESENTACIÓN: El producto se debe entregar empacado en Botella PET impresa por x 120 mL. . Composición mínima del 50% de plástico reciclado		**x**			**x**	
83	12164502	**5**	Botella x 120 ml	Saborizante de Fresa	NOMBRE COMUN: Saborizante de Fresa grado alimenticio NOMBRE CIENTIFICO: Saborizante de Freaa . GENERALIDADES: Producto liquido, para uso en la industria de alimentos. El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador(marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; Cumplir con la Resolución 2606 de 2009. PRESENTACIÓN: El producto se debe entregar empacado en Botella PET impresa por x 120 mL. . Composición mínima del 50% de plástico reciclado		**x**			**x**	
84	12164502	**4**	Botella x 120 ml	Saborizante de Mango	NOMBRE COMUN: Saborizante de Mango grado alimenticio NOMBRE CIENTIFICO: Saborizante de Mango . GENERALIDADES: Producto liquido, para uso en la industria de alimentos. El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador(marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; Cumplir con la Resolución 2606 de 2009. PRESENTACIÓN: El producto se debe entregar empacado en Botella PET impresa por x 120 mL. . Composición mínima del 50% de plástico reciclado		**x**			**x**	

85	12164502	**2**	Botella x 120 ml	Saborizante Ron con pasas	NOMBRE COMUN: Saborizante de Ron con pasas grado alimenticio NOMBRE CIENTIFICO: Saborizante de Ron con pasas . GENERALIDADES: Producto liquido, para uso en la industria de alimentos. El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador(marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; Cumplir con la Resolución 2606 de 2009. PRESENTACIÓN: El producto se debe entregar empacado en Botella PET impresa por x 120 mL. . Composición mínima del 50% de plástico		**x**			**x**	
86	12164502	**3**	Botella x 120 ml	Saborizante de Piña	NOMBRE COMUN: Saborizante de Piña grado alimenticio NOMBRE CIENTIFICO: Saborizante de Piñaa . GENERALIDADES: Producto liquido, para uso en la industria de alimentos. El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador(marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses; Cumplir con la Resolución 2606 de 2009. PRESENTACIÓN: El producto se debe entregar empacado en Botella PET impresa por x 120 mL. . Composición mínima del 50% de plástico reciclado		**x**			**x**	
87	50221002	**15**	Bulto x 12,5 kilos	Harina elite	NOMBRE COMUN: Harina de trigo tipo elite, REQUISITOS GENERALES: Producto elaborado con granos de trigo 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.- Es un producto alimenticio leudante su uso es en repostería para ponqués, hojaldres, crepés y para pastelería fina. Color blanco cremoso sin rastro de materiales extraños ni excretos animales - La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente. Norma NTC 267 y Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la		**x**			**x**	
88	50131701	**6**	Caja x 15 kg	Margarina panadera	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. Color crema, libre de rancidez y materiales extraños, de fácil untuosidad, contenido mínimo de grasa : 80% m/m del producto, Norma NTC 241 y Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos. Presentación: Caja por 15 kilogramos		**x**			**x**	

89	50221002	**13**	Bolsa x 2,5 kg	HARINA DE TRIGO INTEGRAL	NOMBRE COMUN: Harina de trigo Integral, REQUISITOS GENERALES: Producto elaborado con granos de trigo común, triticumaestivum 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. Color blanco cremoso sin rastro de materiales extraños ni excretos animales - La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente.		**x**			**x**	
90	50181900	**13**	Bolsa x KILOGRAMO	Colmaix pan de Bono	NOMBRE COMUN: Colmaix pan de bono, REQUISITOS GENERALES: Producto elaborado con almidon agrio y expande formulada exclusivamente para elaborar pan de bonos, color blanco sin rastro de materiales extraños ni excremento de animales, PRESENTACION: Envasado en bolsas de l kg.		**x**			**x**	
91	50221002	**15**	Bulto x 12,5 kg	Harina fuerte fortificada	NOMBRE COMUN: Harina de trigo fortificada, REQUISITOS GENERALES: Producto elaborado con granos de trigo común, triticumaestivum 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. Color blanco cremoso sin rastro de materiales extraños ni excretos animales - La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente.		**x**			**x**	
92	50131600	**49**	Anaquel x 30 huevos	Huevos	NOMBRE DEL PRODUCTO: Huevo de Gallina, REQUISITOS GENERALES: Huevo de gallina conformado por tres partes principales: cáscara, clara, y yema. La cáscara: Constituye entre el 9 y el 12 % del peso total del huevo. Posee un gran porcentaje de Carbonato de Calcio (94 %) como componente estructural, con pequeñas cantidades de Carbonato de Magnesio, Fosfato de Calcio y demás materiales orgánicos incluyendo proteínas. La clara: está formada principalmente por agua y proteínas. Las proteínas son cadenas de aminoácidos que en el caso del huevo, son los 8 esenciales (imprescindibles) para el organismo humano.		**x**			**x**	

93	50161509	**3**	KILOGRAMO	Azucar pulverizada	NOMBRE DEL PRODUCTO: Azúcar Blanca pulverizada, NOMBRE QUIMICO: Sacaroza, REQUISITOS GENERALES: Azucar blanca refinada cumplir con los requisitos indicados en la norma NTC – 611. Empacado en bolsas de papel resistentes o plásticas selladas, rotuladas que cumpla con la resolución No 5109 de 2005 del Min Protección Social. PRESENTACION: en bolsas por 1 Kilogramos		**x**			**x**	
94	50131800	**13**	KILOGRAMO	Queso campesino	NOMBRE DEL PRODUCTO: Queso campesino, REQUISITOS GENERALES: Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasterizada por la acción del cuajo y la eliminación parcial de lacto suero. Color blanco, olor y sabor característico. Textura solido duro sin babosidades, que cumpla con la Norm a técnica 512-1 y resolución 1804 de 1989 PRESENTACION: Por Kilogramos.		**x**			**x**	
95	24111503	**46**	Paquete x 100 unidades	Bolsas plásticas con manija	Bolsa de polietileno de baja densidad que tiene como diseño fuelles lagterales para uso general		x			**x**	
96	50181700	**9**	Caja x 5 Kg	Hojaldrina	NOMBRE DEL PRODUCTO: Margarina industrial (margarina de hojaldre). REQUISITOS GENERALES: Margarina industrial de alta plasticidad la cual permite un rápido empaste y laminado, obteniendo un hojaldre liviano y crujiente, ingredientes: mezcla de aceites vegetales, agua, sal, emulsificantes, lecitina de soya, conservantes, sinergista, antioxidante y colorante Margarina industrial para productos hojaldrados. Las margarinas esparcibles para uso de mesa y cocina deben estar libres de materias extrañas, olores y sabores objetables .El color debe ser crema o amarillo uniforme Se deben utilizar los aditivos establecidos en la legislación nacional vigente y en el Codex Alimentarius, Color crema aroma característico del producto, libre de rancidez y materiales extraños, contenido libre de grasa 80% m/m, PH fase acuosa 4,3, livibond mezcla de grasa 4.5 R/70 PRESENTACION: Caja por 5 kilogramos segmentadas en barras de 500 gr		x			**x**	

97	50112004	**13**	Paquete x 500 gramos	Jamon	NOMBRE DEL PRODUCTO: Jamon. REQUISITOS GENERALES: Producto cárnico procesado tipo jamón, embutido en tripa alifán impermeable, sometido a proceso térmico de pasteurización, tajado, empacado al vacío en película transparente impresa y en bolsa transparente termoencogible. rótulado y etiquetado, Color: Rosado pálido variado, sabor: Cárnico característico, Textura: firme suave, Olor: Característico, Sin viscosidad en la superficie, Pierna de cerdo, agua-hielo, almidón, proteína concentrada de soya, proteína animal (suero de leche), sal, agente ligante (carragenina), agente preservante (nitrito de sodio), emulsificante (Polifosfato), especias, antioxidante (eritorbato), colorante natural (carmín de Cochinilla). Debe cumplir con la norma de calidad resolución 1500 2007 DECRETO 2162, PRESENTACION: Paquete por 500 gramos		x			**x**	
98	46181504	**20**	Caja x 100 unidades	Guantes de látex azúl sin talco	NOMBRE DEL PRODUCTO: Guantes de látex desechables azul sin talco NOMBRE COMERCIAL: Guantes de látex GENERALIDADES DEL PRODUCTO: Guantes desechables de látex talla S, sin talco REQUISITOS GENERALES: talla S sin talco EMPAQUE Y ROTULADO: En caja sellada con etiqueta del fabricante. PRESENTACIÓN: Caja por 100 Unidades		x			**x**	
99	12162200	**1**	Frasco x 1 litro	Hidroxido de sodio	NOMBRE QUIMICO: Hidróxido de sodio 1N al 0.1 (NaOH) o hidróxido sódico GENERALIDADES conocido como sosa cáustica o soda cáustica, es un hidróxido caustico, a temperatura ambiente, el hidróxido de sodio es un sólido blanco cristalino sin olor que absorbe humedad del aire (higroscópico). Es una sustancia manufacturada. Disoluble en agua, es muy corrosivo. Generalmente se usa en forma sólida o como una solución de 50%. REQUSITOS ESPECIFICOS: El producto debe conservar sus características propias. EMPAQUE Y ROTULO: El producto se recibe en botella de vidrio selladas, rotulado con el nombre del productor, fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, cantidad, componentes del producto. PRESENTACION: frasco por 1 litro		x			**x**	

100	51171608	**1**	Frasco x 1000 ml	GLICERINA	NOMBRE COMUN: GLICERINA GENERALIDADES: Emulsionante que retrasa el endurecimiento y cristalización en glaseados, cubiertas y ganache, grado alimentario. Producto líquido puro, derivado de aceite de palma con base 100% vegetal de grado alimenticio, sin color, inodoro, con un sabor dulce, soluble en agua y alcohol. Utilizada como agente antiaglutinante y lubricante, para endulzar y retener la humedad, en la preparación de bombones, helados y mousses entre otros como el fondant, pastillaje o pasta de goma. REQUISITOS GENERALES: Apariencia:Líquido viscoso, Olor: Inodoro, Color: Transparente, Sabor: Insípido, Materias: extrañas: Ausencia. REQUISITOS ESPECIFICOS: Densidad: 1,260 - 1,263 g/cm3 (a 20ºC), Humedad: < 0,5%, Índice de refracción: 1,470 - 1,475 (a 20ºC), Cenizas sulfatadas: < 0,01 %, Pureza: > 99,5% EMPACADO Y ROTULO: Debe ser entregada en frascos de vidrio x 1000 cc, rotulado que cumpla con las especificaciones de la resolución 05109 de 2005, en buenas condiciones higiénico-sanitarias que garanticen la calidad del producto en su traslado y destino final. PRESENTACION: debidamente empacado, grado alimentario. Presentación: Frasco x 1000 cc		x			**x**	
101	47131803	**51**	LITRO	HIPLOCLORITO DE SODIO AL 5,25%	Hiploclorito de sodio al 5,25%, Solución acuosa clara, ligeramente amarrilla, olor característico, puro sin mesclas. Presentación envase plástico sellados tapa rosca 1 litro		**x**			**x**	

102	47131821	**48**	LITRO	JABON LIQUIDO DESENGRASANTE	NOMBRE COMUN: Jabón liquido Desengrasante, GENERALIDADES: detergente líquido concentrado con alto poder humectante que permite penetrar rápidamente la suciedad. Especial como desengrasante, olores y colores característicos del producto. REQUSITOS ESPECIFICOS: El producto debe conservar sus características propias, como aspecto, color y olor característicos. EMPAQUE, PRESENTACIÓN Y ROTULO: El producto se recibe en recipiente plástica, sellado, rotulado con el nombre del productor, fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, cantidad, componentes del producto. PRESENTACION: frasco por 1 litro.		**x**			**x**	
103	47121803	**160**	UNIDAD	ESPONJILLA DOBLE FAZ	NOMBRE COMUN: Esponjilla GENERALIDADES: Esponjilla doble faz, superficies de estropajo y esponja, color verde comercial, en presentación por unidad. Utilizada en las labores de limpieza de utensilios. REQUSITOS ESPECIFICOS: Producto en buen estado PRESENTACIÓN: Por unidad.		**x**			**x**	

104	14111703	**32**	Rollo x 80 paños	TOALLAS ABSORBENTES REUTILIZABLES	NOMBRE DEL PRODUCTO: Toallas absorbentes reutilizables Wypall x 80		**X**			**X**	
105	11151702	**6**	Rollo x 300 metros	Hilo para amarre embutidos	Hio para amarre de productos alimenticios, suave, pero al mismo tiempo resistentel, facil de manipula, de color blanco. 70% algodón y 30% poliéster para cocción y horneado de productos embutidos. Apto para la insdustria alimentaria. Sus materiales estan incluidos en la resolución 683 de 2012 Presentación: Rollo x 300 metros		**x**			**x**	

106	42281603	**8**	Galón (3,78 LT)	HIPOCLORITO DE SODIO AL 13%	DESINFECTANTE PARA USO EN INDUSTRIA DE ALIMENTOS. PRESENTACIÓN X GALÓN (3,78 LT)		**x**			**x**	
107	52151501	**720150**	UNIDAD	Tarro Plásticos desechables con tapa 8 ONZAS. 100% libre de BPA. Resistentes a Calefacción y congelación	NOMBRE COMUN: Envase plásticos resistente GENERALIDADES: Polietileno termoestables. Para arequipe o helados por unidad, Libre de sustancias toxicas o cualquier otro elemento contaminante. NORMA: NTC 2384. REQUISITOS ESPECIFICOS: Envases con capacidad de 8 oz con tapa a presión PRESENTACION: Por unidad, embalado en cajas de cartón resistentes interno en plástico que permita la conservación de la calidad del producto durante el almacenamiento, transporte, y destino final		**x**			**x**	
108	52151501	**175**	UNIDAD	Tarro Plásticos desechables con tapa 16 ONZAS. 100% libre de BPA. Resistentes a Calefacción y congelación	NOMBRE COMUN: Envase plásticos resistente GENERALIDADES: Polietileno termoestables. Para arequipe o helados por unidad, Libre de sustancias toxicas o cualquier otro elemento contaminante. NORMA: NTC 2384. REQUISITOS ESPECIFICOS: Envases con capacidad de 16 oz con tapa a presión PRESENTACION: Por unidad, embalado en cajas de cartón resistentes interno en plástico que permita la conservación de la calidad del producto durante el almacenamiento, transporte, y destino final		**x**			**x**	
109	47131604	**7**	UNIDAD	ESCOBA PARA BARRER	Cepillo industrial mediano para trabajo pesado, con fibra dura para barrer calles y superficies rusticas Presentación: Por Unidad		**x**			**x**	

110	47131618	**7**	UNIDAD	TRAPERO	Trapero industrial de algodón súper absorbente para limpiar todo tipo de superficies. Limpia superficies delicadas sin dañarlas arrastrando residuos de suciedad y humedad. Trapero de color blanco de gran resistencia y vida útil. Con ojal reforzado. Confeccionado con 100% algodón. Mango Metalico. Presentación: Por Unidad		**x**			**x**	

111	47121701	**36**	PAQUETE x 10 unidades	BOLSAS DE BASURA	Bolsas para Basuras Verdes. Fabricadas con Polietileno de baja densidad LDPE. Recomendado para cualquier ámbito y la recogida de todo tipo de residuos. Presentación: Paquetes x 10 unidades		**x**			**x**	

112	52151501	**7**	UNIDAD	ROLLO PLASTICO TUBULAR	NOMBRE DEL PRODUCTO: Rollo plástico tubular NOMBRE COMERCIAL: Rollo laminar de plástico GENERALIDADES DEL PRODUCTO: Rollo de plásticas transparente de polipropileno tubular, para empacar pulpas, jugos y alimentos líquidos. Para ser utilizadas en empacadora de líquidos, Diámetro 5 cm, largo 200 metros. Material grado alimenticio. De 40 micras EMPAQUE Y ROTULADO: En caja. Certificado de Calidad y/o Garantía PRESENTACIÓN: unidad		**X**			**x**	

113	48102108	**14**	Rollo x 300 metros	PAPEL ALUMINIO	NOMBRE COMUN: Papel alumnio. GENERALIDADES: Papel alumnio en rollo por 300 metro. El producto debe estar libre de materiales extraños y ausencia de evidencias de polvo, plagas y perforaciones. NORMA: NTC. PRESENTACION: en caja plastica por rollo por 300 metros		**x**			**x**	

114	52151501	**6**	PAQUETE X 360 UNIDADES	SEPARADOR DE HAMBURGUEZA	NOMBRE COMUN : Separador REDONDO de hamburguesas REFERENCIA ACC0000415Pack de 360 unidades de separador de hamburguesas de celofán o de polipropileno, diponible en tres medidas 130 mm		x			**x**	

115	50171550	**9**	ROLLO x 15 metros	Funda fibrosa transparente salchicha-TRIPA CORIA	NOMBRE COMÚN: Tripas coria 28-30 NOMBRE CIENTIFICO: Tripas de colágeno CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 08. NORMA DE CALIDAD: NTC 1325 GENERALIDADES: Tubo de determinada longitud de celulosa regenerada, sin moldear, que se cierra por el retorcimiento o plegamiento en las extremidades a través de cordón, clip o pinza y que destinado y es apto para el consumo. Que entra en contacto con alimento. REQUISITOS GENERALES. Fabricadas siguiendo las buenas prácticas de manufactura, compatibles con su utilización para el contacto directo con alimentos. REQUISITOS ESPECIFICOS:		**x**			**x**	

116	50171550	**4**	ROLLO x 100 metros	TRIPA DE CELULOSA	NOMBRE COMÚN: COREA 26 . NOMBRE CIENTIFICO: Tripas de celulosa regenerado CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 08. NORMA DE CALIDAD: NTC 1325 GENERALIDADES: Tubo de determinada longitud de celulosa regenerada, sin moldear, que se cierra por el retorcimiento o plegamiento en las extremidades a través de cordón, clip o pinza y que no está destinado ni es apto para el consumo. Que entra en contacto con alimento. REQUISITOS GENERALES. Fabricadas siguiendo las buenas prácticas de manufactura, compatibles con su utilización para el contacto directo con alimentos. REQUISITOS		**x**			**x**	

117	52151500	**11**	ROLLO x 100 metros	Pelicula extensible	NOMBRE COMUN: Película extensible auto adherente plástica GENERALIDADES: Película extensible auto adherente plástica rollo por 300 mts de largo con sierra metálica, grado alimenticio. El producto debe estar libre de materiales extraños y ausencia de evidencias de polvo, plagas y perforaciones. NORMA: NTC. PRESENTACION: en caja plastica por rollo por 100 metros		**X**			**x**	

118	47131909	**33**	ROLLO x 1000 metros	Papel Absorbente	El papel absorbente, también conocido como papel toalla, es un tipo de papel que se utiliza en labores de secado y limpieza, fundamentalmente, en el área de proceso. A diferencia de las toallas de tela, los trozos de papel absorbente son desechables y se utilizan solamente una vez. El papel absorbente suele ser distribuido en rollos con perforaciones para utilizarlo en forma de pliegos. El papel absorbente tiene casi las mismas funciones que las toallas convencionales, tales como secar las manos, limpiar ventanas, quitar el polvo y absorber los líquidos derramados.		**x**			**x**	

119	47131600	**5**	UNIDAD	Pala Palita residuos de limpieza rebatible C	NOMBRE COMÚN: Pala Palita residuos de limpieza rebatible C. PRESENTACIÓN: UNIDAD		**x**			**x**	
120	47131600	**4**	UNIDAD	Caneca para residuos organicos, pedal 22 litros	NOMBRE COMÚN: Caneca para residuos organicos, pedal 22 litros. PRESENTACIÓN: unidad con capacidad 22 litros		**x**			**x**	

121	50110000	**2**	KILOGRAMO	Pernil trasero de cerdo con hueso entero fresco	NOMBRE COMÚN: Pernil trasero de cerdo con hueso entero fresco. CATEGORIA: Codex stan 192-1995 categoría de alimento 08. Que cumpla con Decreto 1500 de 2007-2270 de 2012, la resolución de transporte 2009026594 del 9 de septiembre de 2009. REQUISITOS ESPECIFICOS: El producto se recibe en buen estado de conservación y con las características organolépticas color rojo, olor característico del producto. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres días en refrigeración. El pernil no debe presentar color verde, ni olores extraños. EMPAQUE Y ROTULADO: Empacado en plástico transparente cerrado a bajas temperaturas que permitan la conservación de las características		**x**			**x**	

Solicitante

Almacenista