	Versión: 06
	Código: GIL-F-014

PROCESO GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

FORMATO SOLICITUD DE BIENES PARA USO DE CUENTADANTES

FECHA SOLICITUD 22 de Septiembre de 2023 **AREA** LOTE 3 AGROINDUSTRIA

CODIGO REGIONAL 66 **NOMBRE REGIONAL** Risaralda

COD CENTRO DE COSTOS 912110 **NOMBRE CENTRO DE COSTO** Centro Atención Sector Agropecuario

NOMBRE DE JEFE DE OFICINA O COORDINADOR DE AREA: EDISON DE JESUS HOLGUIN OSPINA

TIPO DE CUENTADANTE UNIPERSONAL

NOMBRE DEL CUENTADANTE UNIPERSONAL O CUENTADANTE MÚLTIPLE Wilman Hernan Correa Lopera // 3003008465 **N° DE IDENTIFICIACIÓN** 15326386

PARA EL CASO DE CUENTADANTE MÚLPLES EN EL SIGUIENTE CAMPO RELACIONE EL NOMBRE Y NUMERO DE IDENTIFICACIÓN DE LAS PERSONAS QUE LO CONFORMAN
Adicione todas las celdas que se requieran.

DESTINO DE LOS BIENES SOLICITADOS Formación

CÓDIGO DE GRUPO O FICHA DE CARACTERIZACIÓN **FICHA 2711970 - ACCIONES REGULARES -PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS - PEREIRA - GALICIA**

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIONES
1		AI002 // ACEITUNAS // DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Producto preparado a partir de aceitunas verdes enteras aderezadas, fermentadas naturalmente, seleccionadas y calibradas, de variedades de olivo cultivado (Olea europea L.) y que han sido deshuesadas y envasadas en su líquido gobierno (salmuera) con conservantes. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Textura: Firme Forma: cilíndrico Color: Aceituna de color amarillo pajizo Sabor y olor: característico del producto INGREDIENTES PRINCIPALES Aceituna verde, agua, sal, ácido láctico, ácido cítrico, sorbato de potasio. (1) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS pH: 3.5 – 4 NaCl: 7 – 8 % Acidez libre (ác. Láctico): 0.6 – 1% Calibre: 20/24 (2) CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Límite por g N C m M	FRASCO X 500 ML	2		
2		AI033 // APIO // APIO (APIUM GRAVEOLENS) X KILO. SABOR: EL TALLO TIENE UNA TEXTURA CRUJIENTE, HOJAS Y TALLOS COMPLETOS, LIMPIOS, LIBRES DE PLAGAS Y ENFERMEDADES. SABOR INTENSO.	BOLSA X 500G	1		
3		AI043 // ATÚN LOMOS EN ACEITE // LOMOS DE ATÚN EN ACEITE, SIN PROCESO ADICIONAL, CON FECHA DE VENCIMIENTO SUPERIOR A 3 MESES. ENVASADO EN LATA. EL ENVASE NO DEBE PRESENTAR NINGUNA RUPTURA NI ABOLLADURA	LATA X 160G	20		
4		AI090 // BRÓCOLI // BRÓCOLI COLOR VERDE, TALLO FRESCO	BOLSA X KILO	2		
5		AI118 // CEBOLLA CABEZONA Ó CEBOLLA DE HUEVO (BLANCA) X 500GR // FORMA: GLOBOSA, ESFÉRICA O ELIPSOIDAL. COLOR: BLANCO, AMARILLO, VIOLÁCEO O CON O SIN VETAS. APARIENCIA SANA, FRESCAS, ENTERAS, SIN GOLPES NI MAGULLADURAS. LIBRE DE DAÑOS MECÁNICOS Y ENFERMEDADES. SIN NECROSIS, NI PODREDUMBRES, NI PERFORACIONES POR INSECTOS, TAMAÑO MEDIANO, SIN PIEL O CASCARA SECA	X 500G	1		
6		AI141 // COLIFLOR // COLIFLOR FRESCO, DE PRIMERA CALIDAD BLANCO	BOLSA X 500G	2		
7		AI166 // CREMA DE WHISKY // CREMA DE WHISKY X BOTELLA 750 CREMA DE CACAO TIENE UN 26% DE ALCOHOL. ESTA CREMA ES HECHA A BASE DE LA FRUTA DEL CACAO. BOTELLA X 750 CC crema con sabor a chocolate elaborada con base láctea y ron. Producto 100% Natural, sin colorantes ni aditivos. Hecho con Cacao 100% Colombiano y Ron a granel con certificado de calidad.	BOTELLA 750CC	1		

8		AI271 // HABICHUELAS // CORRIENTE A GRANEL. VERDURA, FRESCA, SELECCIONADA, SIN DAÑOS ESTRUCTURALES EN SU FISIOLOGÍA, DE PRIMERA, GRADO DE MADUREZ: VAINAS VERDE INTENSO, LIGERAMENTE BRILLANTE, FRESCAS, LIMPIAS, TIERNAS, FRÁGILES, SUPERFICIE LISA CON ONDULACIONES DE LA SEMILLA, CRUJIENTES AL PARTIRLAS CON LA MANO, DEBE QUEBRARSE FÁCILMENTE SIN RASGADURAS. DEBE TENER HUMEDAD NATURAL AL TACTO, NO DEBE TENER FIBRAS O HILOS QUE INDIQUEN QUE EL FRUTO ESTÁ MUY MADURO, NO DEBE TENER DETERIORO EN SU COLOR, OLOR Y APARIENCIA DEBIDO A EXCESO DE HUMEDAD, NO DEBEN TENER MANCHAS PEQUEÑAS DE COLOR ROJIZO O NEGRO CAUSADO POR HONGOS.	BOLSA X 500G	2		
9		AI375 // PEPINO COHOMBRO // PEPINO COHOMBRO. COLOR VERDE LISO. FRUTA FRESCA DE EXCELENTE CALIDAD, CALIDAD EXTRA. FRESCOS, SIN EVIDENCIA DE DAÑO MECÁNICO O DESCOMPOSICIÓN. DEBIDAMENTE EMPACADO	BOLSA X 500G	3		
10		AI378 // PIMENTÓN (ROJO, AMARILLO Y VERDE) (SEPARAR) // APARIENCIA SANA, FRESCA, ENTERA, DE COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICOS, SIN GOLPES NI MAGULLADURAS. LIBRE DE DAÑOS MECÁNICOS Y BIOLÓGICOS. SIN NECROSIS, NI PODREDUMBRES, NI PERFORACIONES POR INSECTOS, NI OLORES EXTRAÑOS (QUÍMICOS).	BOLSA X 500G	3		
11		AI420 // SALSAS O CREMAS PARA UNTAR (PASTA DE AJO, PASTA DE TOMATE, SALSA BARBECUE, SALSA NEGRA, SALSA DE SOYA) SEPARAR // SALSAS PARA CONDIMENTOS O CREMAS DE UNTAR TIPOS: PASTA DE AJO, PASTA DE TOMATE, BARBECUE, SALSA NEGRA, DE SOYA. ENVASADAS Y ROTULADAS SEGÚN NORMATIVA DEL SECTOR. FECHA DE VENCIMIENTO NO INFERIOR A DOS MESES.	BOLSA X KILO	5		
12		AI446 // VINAGRES (VINAGRE BLANCO // VINAGRES (VINAGRE BLANCO PRODUCTO OBTENIDO DE LA FERMENTACIÓN ACÉTICA DE VINO BLANCO. SOMETIDO A UN PROCESO DE CLARIFICACIÓN Y FILTRACIÓN SE OBTIENE UN LÍQUIDO AMARILLO BRILLANTE, SIN OLORES NI GUSTOS EXTRAÑOS Y CON UNA ACIDEZ CARACTERÍSTICA. EL VINAGRE ES OBTENIDO A PARTIR DE LA DILUCIÓN DE VINAGRE CONCENTRADO CON AGUA FILTRADA. CONTIENE AGUA FILTRADA, VINAGRE 11 %, META BISULFITO DE POTASIO FRASCO POR 500 ML	FRASCO X 500 ML	6		
13		AI482 // ZANAHORIA // TUBÉRCULO DE FORMA GRUESA Y ALARGADA (SIMILAR A UN CONO). DE COLOR NARANJA CARACTERÍSTICO, SABOR LIGERAMENTE DULCE. SU APARIENCIA DEBE SER SANA, FRESCA, ENTERA, SIN GOLPES NI MAGULLADURAS. FIRME AL TACTO. LIBRE DE DAÑOS MECÁNICOS Y ENFERMEDADES. SIN NECROSIS, NI PODREDUMBRES, NI PERFORACIONES POR INSECTOS.	BOLSA X KILO	3		

NOMBRE: EDISON DE JESUS HOLGUIN OSPINA **CARGO** COORDINADOR ACADEMICO

FIRMA:

Nota: La cantidad de bienes entregada pueder ser inferior a la cantidad de bienes solicitados toda vez que la solicitud se atiende de acuerdo a las existencias físicas de bienes en cada almacén.