Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA PRECONTRACTUAL
FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

ÁREA DE LA NECESIDAD	Coordinaciones Académicas
ORDENADOR DEL GASTO	Javier Ricardo Jimenez Rincon, Subdirector Centro de Desarrollo Agroempresarial
OBJETO	Contratar el suministro de materiales de formación para el desarrollo de acciones de fortalecimiento, de acuerdo con los lineamientos institucionales para los programas de la red de hotelería y turismo, cocina, agroindustria y mesa y bar de las diferentes áreas temáticas que integran los programas full popular, vulnerables , titulada y articulacion con la media.

1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

El SENA en el Proyecto Educativo Institucional, propicia el aprendizaje teórico práctico en función de la resolución de problemas reales, trabajo en equipo, trabajo autónomo a través de la formación por proyectos como estrategia didáctica para el desarrollo de competencias básicas, específicas y transversales, dentro de la formación profesional integral, requeridas por el sector productivo. Manual del PEI SENA.

El Centro de Desarrollo Agroempresarial del SENA – Regional Cundinamarca, dentro de sus objetivos misionales, debe adelantar actividades de formación profesional de conformidad con las normas vigentes, dirigidas a transferir tecnología de utilización inmediata del sector productivo, orientar la creatividad de los trabajadores colombianos y a su vez debe actualizar en forma permanente, los procesos y la infraestructura pedagógica, tecnológica y administrativa para responder con eficacia y calidad a los cambios y exigencias de la demanda de formación integral.

Teniendo en cuenta la dinámica del retorno a la presencialidad y con el fin de garantizar el desarrollo de las prácticas necesarias y conducentes para la obtención de las diferentes competencias, a través de los materiales de formación los cuales permiten afianzar conocimientos a nuestros aprendices en las diferentes etapas de su formación se requiere contar con los materiales relacionados con el fin de dar cobertura a las necesidades de los programas de formación regular en las áreas temáticas de Agroindustria.

CamScanner

Es así como el Centro de Desarrollo Agroempresarial en los municipios del área de influencia, cuenta actualmente con los programa de formación titulada **Técnico en cocina, técnico En Servicio De Restaurante, Producción de Centros,** y programas complementarios en empresas de alimentos del sector productivo como y programas complementarios en empresas de alimentos del sector productivo como: Manipulación y producción de alimentos, Cocina colombiana, Cocina Básica, Cocina internacional, Panadería, Pastelería, Galletería, Cocteleria, Barismo como una forma más de garantizar el cumplimiento de las competencias y objetivos establecidas en el diseño curricular del programa, el proyecto formativo, la planeación pedagógica, las guías de aprendizaje y como una manera de asegurar la calidad y oportunidad de las prácticas para el desarrollo de competencias productivas; la adquisición de materiales, o insumos propios de la industria de alimentos que tienen como fin, poner en práctica los conocimientos teóricos y prácticos aprendidos en el programa de formación en el área de Cocina, con el fin de dar cumplimiento al desarrollo del programa, es necesario contar con los materiales relacionados para que nuestros aprendices desarrollen los procesos de producción, habilidades cognitivas y psicomotoras y así cumplir con desarrollo de competencias de los programas de Procesamiento de alimentos, control de calidad, Agroindustria alimentaria, la cual contiene los saberes y desarrollo de aprendizaje descritos.

2.1 Cocina

- Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.
- Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.
- Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración
- Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar
- Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.

Servicio de Restaurante

El movimiento económico y los procesos de paz adelantados en el país permiten aprovechar y disfrutar el alto potencial turístico, la variada gastronomía y las diversas actividades que giran en torno a los establecimientos de alimentos y bebidas.

El informe del BBVA Research indica que para el 2020, el turismo colombiano, será el primer generador de divisas superando las exportaciones de carbón (BBVA-Research Unidad de Colombia, 2018). Por su parte, el CITUR (Centro de Información Turística de Colombia) ubica a este sector como el segundo generador de divisas, ya que en 2018 logró alcanzar US$ 6617,56 millones en la cuenta exportaciones de viajes y transporte; un 12% por encima del año anterior.

Así mismo, el DANE reporta que para el primer trimestre del año 2018 del total de personas empleadas a nivel nacional (21.831) el sector comercio, hoteles y restaurantes participó con un 27,4% equivalente a 6.002 personas ocupadas.

Estas cifras permiten evidenciar que los sectores productivos, y específicamente el de Servicios de Alimentos y Bebidas, presentan una gran demanda laboral cada vez más exigentes, pues requieren de la

CamScanner

calificación y cualificación del personal; El SENA da respuesta a estas necesidades actuales, incorporando conocimientos, habilidades y destrezas en el marco de la Formación Profesional Integral con los programas de titulada: TECNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR, TECNICO EN OPERACIÒN DE EVENTOS, y los cursos complementarios como son Preparación de bebidas a base de café por métodos filtrados, Servicio de atención de eventos y banquetes, Manipulación de alimentos, Etiqueta y protocolo en el servicio a la mesa.

Los programas de formación cuentan con las competencias y resultados de aprendizaje como son:

- Servir a los clientes de acuerdo a los estándares establecidos.
- Preparar aéreas, equipos, herramientas y utensilios del servicio en forma pertinente de acuerdo a las normas de etiqueta y protocolo.
- Servir a los clientes aplicado normas de etiqueta y protocolo en forma responsable y respetuosa de acuerdo a procedimientos establecidos.
- Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
- Servir alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos.
- Preparar cócteles según estándares técnicos y normativa.

Estos programas poseen componentes de formación profesional, social, de ciencia, cultura y metodologías de aprendizaje innovadoras, garantizando la integralidad de la formación en coherencia con la misión institucional del SENA. Están estructurados sobre métodos y contenidos de manera equilibrada, lo cual fortalece la formación de ciudadanos capaces de aportar en la construcción del tejido social, librepensadores, con capacidad crítica, solidaria y emprendedora.

El egresado tendrá la capacidad de responder por un servicio de alto nivel en el desempeño de sus funciones, participando de manera oportuna en procesos de ejecución, liderazgo y mejora continua de los estándares de calidad; para lograr la satisfacción de los clientes y logrando las metas en ventas del establecimiento.

Tendrá el criterio para asesorar en el consumo de alimentos y sugerir las bebidas acordes, aplicando técnicas de maridaje. Igualmente, estará en la capacidad de resolver o solucionar problemas relacionados con su nivel de competencia, aplicando el conocimiento y destrezas en el sector HORECA y adaptándose al uso de nuevas herramientas tecnológicas.

Programa de Formación Regular

Para culminar la presente vigencia, y dar cumplimiento a los objetivos propuestos por parte de la Dirección de Formación Profesional de la Dirección General, se identificaron las necesidades de materiales para cubrir las ofertas, tomando como referente las ***"Listas Maestras",*** y las características y especificaciones técnicas de cada elemento***.***

CamScanner

Se adjunta a la presente justificación de acuerdo con la red, los materiales de formación frente a los resultados de aprendizaje del programa.

1. Listado de materiales o insumos

Durante el proceso de formación de nuestros aprendices SENA del área de Cocina, se deben realizar prácticas de producción, pruebas y ensayos de calidad que les posibilite adquirir los conocimientos mínimos del programa de formación; por lo anterior es necesario contar con los materiales necesarios para elaborar los diferentes productos alimenticios en las áreas de Cocina Y Servicio de restaurante; así mismo como el material y los reactivos requeridos para desarrollar los análisis de calidad que permitan el normal desarrollo del proceso formativo.

La siguiente solicitud se hace con base en la necesidad de adquirir los materiales y reactivos necesarios y suficientes para formar a los aprendices de los grupos que tenemos en la actualidad, en los programas de Cocina, Servicio de Restaurante y teniendo en cuenta la proyección de los grupos que entrarían para las ofertas de 2025.

Con la adquisición de estos materiales y reactivos, el Centro de Desarrollo Agroempresarial debe garantizar la formación integral de sus aprendices del área de Hotelería y Turismo, con la elaboración de diferentes productos alimenticios para así poner en práctica lo visto teóricamente en su proceso de formación y realizar satisfactoriamente las prácticas de taller.

Los materiales de formación son de uso exclusivo para la comunidad educativa que son objeto de formación profesional integral, calidad y oportunidad de realizar las prácticas para el desarrollo de competencias laborales, facilitando al aprendiz con valores, destrezas y habilidades a la inserción del mundo productivo y laboral cada vez más exigente.
El listado de materiales se anexa a este documento, en el formato de solicitud de elementos elaborado por los instructores del área de cocina, servicio de restaurante.

2. Relación de los programas, fichas y aprendices que dispondran de los materiales:

Número de ficha	Nombre del Programa	Número de Aprendices	Red de conocimiento
2996559	Técnico en cocina	60	Hotelería y turismo
3142106	Técnico en cocina	30	Hotelería y turismo
3142764	Servicio de Restaurante y Bar	30	Hotelería y turismo

CamScanner

Con el fin de cumplir la totalidad de con los compromisos para la presente vigencia como son los de focalizar nuestros esfuerzos y recursos para desarrollar acciones de formación profesional, fortalecimiento de la asociatividad, orientación e intermediación laboral que permitan mejorar y ampliar las oportunidades de vinculación laboral, es necesario contar con los bienes que hacen parte integral del presente documento.

Proyección de los programas de Formación Regular

Para culminar la presente vigencia, y dar cumplimiento a los objetivos propuestos por parte de la Dirección de Formación Profesional de la Dirección General, se identificaron las siguientes necesidades de materiales para cubrir la primera oferta, tomando como referente las ***"Listas Maestras",*** y las características y especificaciones técnicas de cada elemento**.**

Se adjunta a la presente justificación de acuerdo con la red, los materiales de formación frente a los resultados de aprendizaje del programa.

Desde el inicio del proceso de formación de nuestros aprendices SENA en el área de Cocina, Servicio de Restaurante, se deben realizar diferentes tipos de prácticas, pruebas y ensayos para desarrollar todas las competencias en cada uno como son preparaciones de bebidas, talleres de diferentes tipos de servicios y todo lo que permita el normal desarrollo del proceso formativo.

De esta forma realizamos la solicitud de materiales de formación teniendo en cuenta la proyección de las fichas a ingresar en las próximas convocatorias, así como la cantidad de aprendices que serán beneficiados con la realización de cada práctica.

Proyección de los programas, fichas y aprendices que disponen de los materiales:

Proyección de ficha	Nombre del Programa	Número de Aprendices	Red de conocimiento
Oferta cerrada Chia	Técnico en Cocina	30	Hotelería y Turismo
Oferta abierta Segundo trimestre Chía	Técnico en Restaurante y Bar	30	Hotelería y Turismo
Oferta abierta COCINA Zipaquirá	Técnico en Cocina	30	Hotelería y Turismo

CamScanner

Oferta cerrada Zipaquirá	Técnico en operación de eventos	30	Hotelería y Turismo
Oferta abierta COCINA Zipaquirá	Técnico en cocina	60	Hotelería y Turismo
Oferta abierta COCINA Chía	Técnico en cocina	60	Hotelería y Turismo
Oferta abierta COCINA Cajicá	Técnico en cocina	30	Hotelería y Turismo

En cuanto articulación con la media actualmente La atención de jóvenes en las Instituciones Educativas en el SENA, se enmarca en la misión institucional y en lo establecido en el Decreto 249 de 2004, el cual en su artículo 27 Numeral 25. Establece: son Funciones de las Subdirecciones de los Centros de Formación Profesional Integral, administrar los procesos de reconocimiento y autorización de programas, y de articulación de acciones de formación del Centro con las Instituciones de Educación Media Técnica, Educación Superior, empresas y otras organizaciones integrantes del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo, de acuerdo con las políticas de la Dirección General, con el propósito de garantizar movilidad y reconocimiento en la cadena de formación."

Por lo anterior, desde el Centro de Desarrollo Agroempresarial, se articulan acciones con las áreas misionales y estratégicas de la Entidad para dar cumplimiento a los compromisos enmarcados en el Plan Nacional de Desarrollo 2022 – 2026 de acuerdo con el programa de gobierno que promueve la articulación con Instituciones Educativas, para la doble titulación de bachiller y formación técnica desde los grados décimo y once

Dicho accionar se encuentra soportado a nivel nacional, en la gestión regular que los 117 Centros de Formación Profesional a través de los cuales se brinda formación en las Instituciones Educativas de nuestra cobertura, en la actualidad el centro atiende 27 Municipios en 67 Instituciones Educativas con una población de 8292 aprendices como meta 2025.

Así mismo dando alcance al cumplimiento de sus objetivos misionales, se deben adelantar actividades, de conformidad con las normas vigentes, dirigidas a transferir tecnología de utilización inmediata a programas que involucran a los jóvenes en la formación profesional integral con calidad.

Por este motivo, el Centro de Desarrollo Agroempresarial busca establecer directrices y dinámicas en la ejecución de programas de formación “ARTICULACION CON LA MEDIA” permitiendo el desarrollo de componentes prácticos y en especial el fortalecimiento en competencias del saber hacer que requieran ejecutarse en ambientes de formación especializados afianzando y fortaleciendo destrezas en los aprendices de los siguientes programas formativos:

CamScanner

AGROINDUSTRIA

- Procesamiento de Carnes
- Procesamiento de frutas y hortalizas
- Procesamiento de Lácteos
- Panificación

Por lo anterior se determina la siguiente distribución de recursos por programa para la compra de materiales de formación:

Programa	**Valor**
Regular	$ 52.525.214
Desplazados	$20.000.000
Producción de Centros	$ 31.000.000
Economía popular	$31.824.786
Articulación con la media	$7.000.000
TOTAL	**$ 142.350.000**

Fuente: Elaboración *propia Presupuesto SENA CDA 2025.*

2.1 EVIDENCIA DE LA LÍNEA O NUMERAL DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES



2.2 CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC).

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

CamScanner

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
[A] Material Vivo Animal y Vegetal	10 Material Vivo Vegetal y Animal, Accesorios y Suministros	1015 Semillas, bulbos, plántulas y esquejes	101518 Semillas y plántulas de especias	10151814 Semillas o plántulas de achiote
[A] Material Vivo Animal y Vegetal	10 Material Vivo Vegetal y Animal, Accesorios y Suministros	1015 Semillas, bulbos, plántulas y esquejes	101516 Semillas de cereales	10151606 Semillas de ajonjolí
[A] Material Vivo Animal y Vegetal	10 Material Vivo Vegetal y Animal, Accesorios y Suministros	1015 Semillas, bulbos, plántulas y esquejes	101518 Semillas y plántulas de especias	10151803 Semillas o plántulas de canela
[A] Material Vivo Animal y Vegetal	10 Material Vivo Vegetal y Animal, Accesorios y Suministros	1032 Bouquets cortados frescos de especies o variedades de flores bajas	103260 Especies individuales o variedades de flores cortadas frescas	10326043 Maiz indio cortado fresco
[A] Material Vivo Animal y Vegetal	10 Material Vivo Vegetal y Animal, Accesorios y Suministros	1050 Follaje cortado fresco	105022 mora huckleberry fresca cortada	10502202 Mora huckleberry fresca cortada roja
[A] Material Vivo Animal y Vegetal	10 Material Vivo Vegetal y Animal, Accesorios y Suministros	1015 Semillas, bulbos, plántulas y esquejes	101518 Semillas y plántulas de especias	10151801 Semillas o plántulas de pimienta
[A] Material Vivo Animal y Vegetal	10 Material Vivo Vegetal y Animal, Accesorios y Suministros	1015 Semillas, bulbos, plántulas y esquejes	101518 Semillas y plántulas de especias	#N/D
[A] Material Vivo Animal y Vegetal	10 Material Vivo Vegetal y Animal, Accesorios y Suministros	1015 Semillas, bulbos, plántulas y esquejes	101518 Semillas y plántulas de especias	10151801 Semillas o plántulas de pimienta
[A] Material Vivo Animal y Vegetal	10 Material Vivo Vegetal y Animal, Accesorios y Suministros	1015 Semillas, bulbos, plántulas y esquejes	101518 Semillas y plántulas de especias	10151801 Semillas o plántulas de pimienta
[B] Materias Primas	12 Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas	1216 Aditivos	121617 Amortiguadores	12161702 Soluciones reguladoras de bicarbonato

CamScanner

[B] Materias Primas	12 Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas	1235 Compuestos y mezclas	123523 Compuestos inorgánicos	12352305 Hidróxidos inorgánicos
[B] Materias Primas	12 Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas	1216 Aditivos	121645 Aditivos de alimentos y fármacos	12164504 Endulzantes
[B] Materias Primas	14 Materiales y Productos de Papel	1411 Productos de papel	141117 Productos de papel para uso personal	14111705 Servilletas de papel
[C] Maquinaria, Herramientas, Equipo Industrial y Vehículos	24 Maquinaria, Accesorios y Suministros para Manejo, Acondicionamiento y Almacenamiento de Materiales	2411 Recipientes y almacenamiento	241115 Bolsas	24111503 Bolsas plásticas
[C] Maquinaria, Herramientas, Equipo Industrial y Vehículos	24 Maquinaria, Accesorios y Suministros para Manejo, Acondicionamiento y Almacenamiento de Materiales	2411 Recipientes y almacenamiento	241115 Bolsas	24111514 Bolsas con cremallera
[C] Maquinaria, Herramientas, Equipo Industrial y Vehículos	24 Maquinaria, Accesorios y Suministros para Manejo, Acondicionamiento y Almacenamiento de Materiales	2411 Recipientes y almacenamiento	241115 Bolsas	24111514 Bolsas con cremallera
[C] Maquinaria, Herramientas, Equipo Industrial y Vehículos	24 Maquinaria, Accesorios y Suministros para Manejo, Acondicionamiento y Almacenamiento de Materiales	2411 Recipientes y almacenamiento	241115 Bolsas	24111514 Bolsas con cremallera
[C] Maquinaria, Herramientas, Equipo Industrial y Vehículos	24 Maquinaria, Accesorios y Suministros para Manejo, Acondicionamiento y Almacenamiento de Materiales	2411 Recipientes y almacenamiento	241115 Bolsas	24111503 Bolsas plásticas

CamScanner

[C] Maquinaria, Herramientas, Equipo Industrial y Vehículos	24 Maquinaria, Accesorios y Suministros para Manejo, Acondicionamiento y Almacenamiento de Materiales	2411 Recipientes y almacenamiento	241115 Bolsas	24111503 Bolsas plásticas
[C] Maquinaria, Herramientas, Equipo Industrial y Vehículos	24 Maquinaria, Accesorios y Suministros para Manejo, Acondicionamiento y Almacenamiento de Materiales	2411 Recipientes y almacenamiento	241115 Bolsas	24111503 Bolsas plásticas
[C] Maquinaria, Herramientas, Equipo Industrial y Vehículos	24 Maquinaria, Accesorios y Suministros para Manejo, Acondicionamiento y Almacenamiento de Materiales	2411 Recipientes y almacenamiento	241115 Bolsas	24111503 Bolsas plásticas
[C] Maquinaria, Herramientas, Equipo Industrial y Vehículos	24 Maquinaria, Accesorios y Suministros para Manejo, Acondicionamiento y Almacenamiento de Materiales	2411 Recipientes y almacenamiento	241115 Bolsas	24111503 Bolsas plásticas
[C] Maquinaria, Herramientas, Equipo Industrial y Vehículos	24 Maquinaria, Accesorios y Suministros para Manejo, Acondicionamiento y Almacenamiento de Materiales	2411 Recipientes y almacenamiento	241115 Bolsas	24111514 Bolsas con cremallera
[D] Componentes y Suministros	31 Componentes y Suministros de Manufactura	3118 Empaques, glándulas, fundas y cubiertas	311817 Embalajes y empaquetaduras	31181701 Empaques
[D] Componentes y Suministros	41 Equipos y Suministros de Laboratorio, de Medición, de Observación y de Pruebas	4112 Suministros y accesorios de laboratorio	411224 Instrumentos de laboratorio	#N/D

CamScanner

[D] Componentes y Suministros	42 Equipo Médico, Accesorios y Suministros	4228 Productos para la esterilización médica	422816 Soluciones de desinfectantes y esterilización en frío	42281604 Desinfectantes de superficies para uso médico
[D] Componentes y Suministros	42 Equipo Médico, Accesorios y Suministros	4213 Telas y vestidos médicos	421322 Guantes y accesorios médicos	42132203 Guantes de examen o para procedimientos no quirúrgicos
[D] Componentes y Suministros	42 Equipo Médico, Accesorios y Suministros	4213 Telas y vestidos médicos	421316 Vestuario para el personal sanitario y artículos relacionados	42131611 Gorros o capuchas para cirujano
[D] Componentes y Suministros	42 Equipo Médico, Accesorios y Suministros	4213 Telas y vestidos médicos	421316 Vestuario para el personal sanitario y artículos relacionados	42131611 Gorros o capuchas para cirujano
[D] Componentes y Suministros	42 Equipo Médico, Accesorios y Suministros	4213 Telas y vestidos médicos	421316 Vestuario para el personal sanitario y artículos relacionados	42131611 Gorros o capuchas para cirujano
[D] Componentes y Suministros	42 Equipo Médico, Accesorios y Suministros	4213 Telas y vestidos médicos	421322 Guantes y accesorios médicos	42132203 Guantes de examen o para procedimientos no quirúrgicos
[D] Componentes y Suministros	42 Equipo Médico, Accesorios y Suministros	4213 Telas y vestidos médicos	421322 Guantes y accesorios médicos	42132203 Guantes de examen o para procedimientos no quirúrgicos
[D] Componentes y Suministros	42 Equipo Médico, Accesorios y Suministros	4213 Telas y vestidos médicos	421316 Vestuario para el personal sanitario y artículos relacionados	42131606 Máscaras quirúrgicas o de aislamiento para personal médico
[E] Productos de Uso Final	47 Equipos de Limpieza y Suministros	4712 Equipo de aseo	471217 Envases y accesorios para residuos	47121701 Bolsas de basura
[E] Productos de Uso Final	47 Equipos de Limpieza y Suministros	4712 Equipo de aseo	471217 Envases y accesorios para residuos	47121701 Bolsas de basura
[E] Productos de Uso Final	47 Equipos de Limpieza y Suministros	4712 Equipo de aseo	471217 Envases y accesorios para residuos	47121701 Bolsas de basura
[E] Productos de Uso Final	47 Equipos de Limpieza y Suministros	4713 Suministros de aseo y limpieza	471316 Escobas, traperos, cepillos y accesorios	47131605 Cepillos de limpieza

CamScanner

[E] Productos de Uso Final	47 Equipos de Limpieza y Suministros	4713 Suministros de aseo y limpieza	471318 Soluciones de limpieza y desinfección	47131805 Limpiadores de propósito general
[E] Productos de Uso Final	47 Equipos de Limpieza y Suministros	4713 Suministros de aseo y limpieza	471318 Soluciones de limpieza y desinfección	47131805 Limpiadores de propósito general
[E] Productos de Uso Final	47 Equipos de Limpieza y Suministros	4713 Suministros de aseo y limpieza	471318 Soluciones de limpieza y desinfección	47131805 Limpiadores de propósito general
[E] Productos de Uso Final	47 Equipos de Limpieza y Suministros	4712 Equipo de aseo	471218 Equipo de limpieza	47121803 Esponjas o esponjillas
[E] Productos de Uso Final	47 Equipos de Limpieza y Suministros	4712 Equipo de aseo	471218 Equipo de limpieza	#N/D
[E] Productos de Uso Final	47 Equipos de Limpieza y Suministros	4713 Suministros de aseo y limpieza	471316 Escobas, traperos, cepillos y accesorios	47131605 Cepillos de limpieza
[E] Productos de Uso Final	47 Equipos de Limpieza y Suministros	4713 Suministros de aseo y limpieza	471318 Soluciones de limpieza y desinfección	47131810 Productos para el lavaplatos
[E] Productos de Uso Final	47 Equipos de Limpieza y Suministros	4713 Suministros de aseo y limpieza	471318 Soluciones de limpieza y desinfección	47131810 Productos para el lavaplatos
[E] Productos de Uso Final	47 Equipos de Limpieza y Suministros	4713 Suministros de aseo y limpieza	471318 Soluciones de limpieza y desinfección	47131810 Productos para el lavaplatos
[E] Productos de Uso Final	47 Equipos de Limpieza y Suministros	4713 Suministros de aseo y limpieza	471315 Trapos y paños de limpieza	47131502 Pañitos o toallas para limpiar
[E] Productos de Uso Final	47 Equipos de Limpieza y Suministros	4713 Suministros de aseo y limpieza	471315 Trapos y paños de limpieza	47131502 Pañitos o toallas para limpiar
[E] Productos de Uso Final	47 Equipos de Limpieza y Suministros	4713 Suministros de aseo y limpieza	471315 Trapos y paños de limpieza	47131502 Pañitos o toallas para limpiar
[E] Productos de Uso Final	47 Equipos de Limpieza y Suministros	4713 Suministros de aseo y limpieza	471315 Trapos y paños de limpieza	47131502 Pañitos o toallas para limpiar
[E] Productos de Uso Final	48 Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	4810 Equipos de servicios de alimentación para instituciones	481021 Suministros y equipo de manipulación y almacenamiento	48102108 Papel aluminio para envolver alimentos

CamScanner

[E] Productos de Uso Final	48 Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	4810 Equipos de servicios de alimentación para instituciones	481021 Suministros y equipo de manipulación y almacenamiento	48102109 Papel plástico para envolver alimentos
[E] Productos de Uso Final	48 Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	4810 Equipos de servicios de alimentación para instituciones	481021 Suministros y equipo de manipulación y almacenamiento	48102109 Papel plástico para envolver alimentos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5015 Aceites y grasas comestibles	501515 Grasas y aceites vegetales comestibles	50151513 Aceites vegetales o de planta comestibles
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5015 Aceites y grasas comestibles	501515 Grasas y aceites vegetales comestibles	50151513 Aceites vegetales o de planta comestibles
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5015 Aceites y grasas comestibles	501515 Grasas y aceites vegetales comestibles	50151513 Aceites vegetales o de planta comestibles
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503072 Aceitunas	50307201 Aceitunas agrinion
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503072 Aceitunas	50307201 Aceitunas agrinion
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504028 Acelgas	50402801 Acelga luz brillante
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504059 Vegetales marinos	50405901 Agar-agar
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504017 Aguacates	50401711 Aguacate cabina 1
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502022 Bebidas alcohólicas	50202206 Licor destilado
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504067 Auyamas	
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504056 Pimientos	50405611 Pimentón chile amarillo
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504056 Pimientos	50405611 Pimentón chile amarillo
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504056 Pimientos	50405630 Pimentón pequin
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5042 Vegetales secos	504255 Pimientos Secos	50425501 Pimentón ají seco
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504038 Ajos	50403803 Ajo cebollin

CamScanner

[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501115 Carne y aves de corral	50111515 Pollo, mínimamente procesado sin aditivos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504041 Hierbas	50404101 Albahaca
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504015 Alcachofas	50401503 Alcachofa francesa
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5046 Vegetales en lata o en frasco	504668 Vegetales Nominant en lata o en frasco	
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504059 Vegetales marinos	50405913 Algas de mar
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504059 Vegetales marinos	50405901 Agar-agar
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012 Pescados y mariscos	501216 Marisco fresco	50121611 Mariscos frescos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5010 Frutos secos	501017 Frutos secos	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012 Pescados y mariscos	501216 Marisco fresco	50121612 Mariscos congelados
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504027 Apios	50402702 Apio
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503070 Frutas Nominant	50307040 Araza
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5013 Productos lácteos y huevos	501317 Productos de leche y mantequilla	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5013 Productos lácteos y huevos	501317 Productos de leche y mantequilla	50131702 Productos de leche o mantequilla de estante
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504072 Tubérculos	50407201 Arracacha
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5022 Productos de cereales y legumbres	502211 Cereales	50221101 Grano de cereal
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5022 Productos de cereales y legumbres	502211 Cereales	50221101 Grano de cereal
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5022 Productos de cereales y legumbres	502211 Cereales	50221101 Grano de cereal
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5022 Productos de cereales y legumbres	502211 Cereales	50221101 Grano de cereal

CamScanner

[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5022 Productos de cereales y legumbres	502211 Cereales	50221101 Grano de cereal
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5022 Productos de cereales y legumbres	502211 Cereales	50221101 Grano de cereal
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5022 Productos de cereales y legumbres	502211 Cereales	50221101 Grano de cereal
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504035 Berenjenas	50403515 Berenjena arveja
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012 Pescados y mariscos	501215 Pescado	50121539 Pescado fresco
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5046 Vegetales en lata o en frasco	504670 Kimchis dulces en lata o en frasco	50467007 Atún enlatada
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5022 Productos de cereales y legumbres	502211 Cereales	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501715 Hierbas y especias y extractos	50171554 Tallo de hierbas y semillas para infusiones
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5016 Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	501615 Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	50161509 Azucares naturales o productos endulzantes
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5016 Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	501615 Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	50161509 Azucares naturales o productos endulzantes
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5016 Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	501615 Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	50161509 Azucares naturales o productos endulzantes
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012 Pescados y mariscos	501215 Pescado	50121539 Pescado fresco
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503017 Bananos	#N/D

CamScanner

[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504035 Berenjenas	50403509 Berenjena italiano
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5016 Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	501618 Productos de confitería	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501115 Carne y aves de corral	50111513 Carne, mínimamente procesada sin aditivos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502022 Bebidas alcohólicas	50202206 Licor destilado
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504035 Berenjenas	50403509 Berenjena italiano
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012 Pescados y mariscos	501215 Pescado	50121539 Pescado fresco
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501115 Carne y aves de corral	50111513 Carne, mínimamente procesada sin aditivos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502017 Café y té	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502017 Café y té	50201706 Café
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502017 Café y té	50201706 Café
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502017 Café y té	50201706 Café
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502017 Café y té	50201706 Café
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504039 Calabazas	50403910 Calabaza tinda
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012 Pescados y mariscos	501216 Marisco fresco	50121612 Mariscos congelados
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012 Pescados y mariscos	501216 Marisco fresco	50121612 Mariscos congelados
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012 Pescados y mariscos	501216 Marisco fresco	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012 Pescados y mariscos	501216 Marisco fresco	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501715 Hierbas y especias y extractos	50171550 Especies o extractos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503070 Frutas Nominant	50307046 Carambola

CamScanner

[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501115 Carne y aves de corral	50111514 Cerdo, mínimamente procesado sin aditivos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501115 Carne y aves de corral	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501115 Carne y aves de corral	50111513 Carne, mínimamente procesada sin aditivos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501115 Carne y aves de corral	50111523 Cordero , mínimamente procesado sin aditivos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504053 Cebollas	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504053 Cebollas	50405301 Cebolla albion
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5041 Vegetales orgánicos frescos	504152 Cebollas orgánicas	50415217 Cebolla dulce orgánica
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504053 Cebollas	50405301 Cebolla albion
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504053 Cebollas	50405323 Cebolla verde
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504022 Cebollas de ensalada	50402209 Cebolla lisbon blanca ensalada
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5036 Fruta en lata o en frasco	503625 Cerezas en lata o en frasco	50362527 Cereza maraschino en lata o en frasco
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502022 Bebidas alcohólicas	50202201 Cerveza
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504048 Hongos o champiñones	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504048 Hongos o champiñones	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504048 Hongos o champiñones	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504056 Pimientos	50405625 Pimentón jalapeño
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5016 Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	501618 Productos de confitería	50161813 Chocolate o sustituto de chocolate, confite
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5016 Chocolates,	501615 Chocolates, azúcares,	50161511 Chocolate o sustituto de chocolate

CamScanner

		azúcares, edulcorantes y productos de confitería	edulcorantes productos	
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501120 Carnes procesadas y preparadas	50112008 Cerdo, procesado sin aditivos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504041 Hierbas	50404106 Cilantro
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504041 Hierbas	50404106 Cilantro
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5032 Fruta seca	503258 Ciruelas secas	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501719 Salmuera y salsa y aceitunas	50171902 Condimento
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5016 Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	501615 Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	50161511 Chocolate o sustituto de chocolate
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5016 Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	501615 Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	50161511 Chocolate o sustituto de chocolate
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503070 Frutas Nominant	50307008 Coco
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5032 Fruta seca	503270 Frutas Nominant secas	50327008 Coco seco
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5016 Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	501615 Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	50161511 Chocolate o sustituto de chocolate
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5041 Vegetales orgánicos frescos	504126 Coliflores orgánicas	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501715 Hierbas y especias y extractos	50171550 Especies o extractos

CamScanner

[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501719 Salmuera y salsa y aceitunas	50171902 Condimento
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501120 Carnes procesadas y preparadas	50112028 Conejo, procesado sin aditivos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503070 Frutas Nominant	50307041 Copoazu
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012 Pescados y mariscos	501215 Pescado	50121539 Pescado fresco
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501115 Carne y aves de corral	50111514 Cerdo, mínimamente procesado sin aditivos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5013 Productos lácteos y huevos	501317 Productos de leche y mantequilla	50131702 Productos de leche o mantequilla de estante
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5013 Productos lácteos y huevos	501317 Productos de leche y mantequilla	50131702 Productos de leche o mantequilla de estante
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502017 Café y té	50201706 Café
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502017 Café y té	50201706 Café
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502017 Café y té	50201706 Café
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502017 Café y té	50201706 Café
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502022 Bebidas alcohólicas	50202206 Licor destilado
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502022 Bebidas alcohólicas	50202206 Licor destilado
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502022 Bebidas alcohólicas	50202206 Licor destilado
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502022 Bebidas alcohólicas	50202206 Licor destilado
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502022 Bebidas alcohólicas	50202206 Licor destilado
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502022 Bebidas alcohólicas	50202206 Licor destilado
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502022 Bebidas alcohólicas	50202206 Licor destilado
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502022 Bebidas alcohólicas	50202206 Licor destilado
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502022 Bebidas alcohólicas	50202206 Licor destilado

CamScanner

[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5036 Fruta en lata o en frasco	503649 Nectarinas en lata o en frasco	50364901 Durazno abril glo en lata o en frasco
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501715 Hierbas y especias y extractos	50171548 Hierbas frescas
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501715 Hierbas y especias y extractos	50171550 Especies o extractos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501715 Hierbas y especias y extractos	50171550 Especies o extractos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5047 Vegetales orgánicos en lata o en frasco	504716 Espárragos orgánicos en lata o en frasco	50471604 Espárragos lucullus orgánicos enlatados o envasados
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504062 Espinacas	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504062 Espinacas	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501715 Hierbas y especias y extractos	50171548 Hierbas frescas
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501715 Hierbas y especias y extractos	50171550 Especies o extractos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501115 Carne y aves de corral	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5022 Productos de cereales y legumbres	502213 Harina y productos de molinos	50221303 Almidón o harina comestible
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503070 Frutas Nominant	50307012 Feijoa
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5019 Alimentos preparados y conservados	501929 Pasta o tallarines natural	50192902 Pasta o fideos de repisa
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501715 Hierbas y especias y extractos	50171550 Especies o extractos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503067 Fresas	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5042 Vegetales secos	504218 Fríjoles Secos	50421802 Frijoles appaloosa secos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504018 Fríjoles	#N/D

CamScanner

[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5042 Vegetales secos	504218 Fríjoles Secos	50421806 Frijoles negros secos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504018 Fríjoles	50401801 Frijoles anasazi ®
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5018 Productos de panadería	501819 Pan y galletas y pastelitos dulces	50181909 Galletas de soda
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5042 Vegetales secos	504268 Vegetales Nominant Secos	50426818 Garbanzo seco
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5019 Alimentos preparados y conservados	501924 Mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta	50192405 Gelatina real procesada
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502022 Bebidas alcohólicas	50202206 Licor destilado
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503070 Frutas Nominant	50307035 Guanabana
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501715 Hierbas y especias y extractos	50171548 Hierbas frescas
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504018 Fríjoles	50401801 Frijoles anasazi ®
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504018 Fríjoles	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5018 Productos de panadería	501817 Suministros y mezclas para hornear	50181709 Suministros para hornear
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5022 Productos de cereales y legumbres	502210 Legumbres	50221002 Harina
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5022 Productos de cereales y legumbres	502213 Harina y productos de molinos	50221303 Almidón o harina comestible
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5022 Productos de cereales y legumbres	502213 Harina y productos de molinos	50221303 Almidón o harina comestible
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5022 Productos de cereales y legumbres	502213 Harina y productos de molinos	50221303 Almidón o harina comestible
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5022 Productos de cereales y legumbres	502213 Harina y productos de molinos	50221303 Almidón o harina comestible
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5022 Productos de cereales y legumbres	502213 Harina y productos de molinos	50221303 Almidón o harina comestible
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504072 Tubérculos	50407204 Olluco

CamScanner

[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5019 Alimentos preparados y conservados	501929 Pasta o tallarines natural	50192902 Pasta o fideos de repisa
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5013 Productos lácteos y huevos	501316 Huevos y sustitutos	50131612 Huevos en la cascara de gallina
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501719 Salmuera y salsa y aceitunas	50171902 Condimento
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501120 Carnes procesadas y preparadas	50112009 Cerdo, procesado con aditivos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501120 Carnes procesadas y preparadas	50112009 Cerdo, procesado con aditivos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501120 Carnes procesadas y preparadas	50112009 Cerdo, procesado con aditivos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504070 Vegetales Nominant	50407030 Raíz de jengibre
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501115 Carne y aves de corral	50111513 Carne, mínimamente procesada sin aditivos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501115 Carne y aves de corral	50111513 Carne, mínimamente procesada sin aditivos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503039 Kiwis	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012 Pescados y mariscos	501216 Marisco fresco	50121612 Mariscos congelados
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012 Pescados y mariscos	501216 Marisco fresco	50121612 Mariscos congelados
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012 Pescados y mariscos	501216 Marisco fresco	50121612 Mariscos congelados
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012 Pescados y mariscos	501216 Marisco fresco	50121612 Mariscos congelados
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501715 Hierbas y especias y extractos	50171548 Hierbas frescas
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5013 Productos lácteos y huevos	501317 Productos de leche y mantequilla	50131702 Productos de leche o mantequilla de estante
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5013 Productos lácteos y huevos	501317 Productos de leche y mantequilla	50131704 Leche en polvo
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5013 Productos lácteos y huevos	501317 Productos de leche y mantequilla	50131701 Productos de leche o mantequilla frescos

CamScanner

[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504046 Lechugas	50404614 Lechuga hoja verde
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504046 Lechugas	50404621 Lechuga romana
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504046 Lechugas	50404607 Lechuga hoja roja
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504046 Lechugas	50404609 Lechuga romana ruby
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501115 Carne y aves de corral	50111513 Carne, mínimamente procesada sin aditivos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5018 Productos de panadería	501817 Suministros y mezclas para hornear	50181708 Mezclas para hornear
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5018 Productos de panadería	501817 Suministros y mezclas para hornear	50181708 Mezclas para hornear
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503041 Limones	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501115 Carne y aves de corral	50111513 Carne, mínimamente procesada sin aditivos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501115 Carne y aves de corral	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501115 Carne y aves de corral	50111513 Carne, mínimamente procesada sin aditivos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504051 Solanáceas (nightshades)	50405103 Naranjilla
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502022 Bebidas alcohólicas	50202206 Licor destilado
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502022 Bebidas alcohólicas	50202206 Licor destilado
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503044 Mandarinas	50304414 Mandarina miel
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503045 Mangos	50304524 Mango tomy atkin
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504055 Maníes	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5016 Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	501618 Productos de confitería	50161813 Chocolate o sustituto de chocolate, confite

CamScanner

[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5016 Chocolates, azúcares, edulcorantes y productos de confitería	501618 Productos de confitería	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503015 Manzanas	50301503 Manzanas api
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503015 Manzanas	50301503 Manzanas api
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503052 Maracuyás	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5015 Aceites y grasas comestibles	501515 Grasas y aceites vegetales comestibles	50151514 Grasas saturadas de vegetales o plantas comestibles
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5015 Aceites y grasas comestibles	501515 Grasas y aceites vegetales comestibles	50151514 Grasas saturadas de vegetales o plantas comestibles
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5019 Alimentos preparados y conservados	501931 Materiales y mezclas instantáneas	50193103 Mezcla de salsa
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504032 Maíces	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012 Pescados y mariscos	501216 Marisco fresco	50121611 Mariscos frescos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503046 Melones	50304647 Melón royal dulce
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012 Pescados y mariscos	501215 Pescado	50121537 Pescado congelado
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012 Pescados y mariscos	501215 Pescado	50121539 Pescado fresco
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5019 Alimentos preparados y conservados	501924 Mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta	50192403 Miel
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5018 Productos de panadería	501819 Pan y galletas y pastelitos dulces	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501115 Carne y aves de corral	50111517 Ternera, mínimamente procesado sin aditivos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501717 Vinagres y vinos de cocinar	50171707 Vinagres

CamScanner

[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501718 Salsas y condimentos y productos para untar	50171830 Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501115 Carne y aves de corral	50111513 Carne, mínimamente procesada sin aditivos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501120 Carnes procesadas y preparadas	50112009 Cerdo, procesado con aditivos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503044 Mandarinas	50304415 Naranja tanjelo honeybelle
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5010 Frutos secos	501017 Frutos secos	50101717 Nueces y semillas sin cascara
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5010 Frutos secos	501017 Frutos secos	50101716 Nueces y semillas enteras
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501715 Hierbas y especias y extractos	50171550 Especies o extractos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012 Pescados y mariscos	501216 Marisco fresco	50121612 Mariscos congelados
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5041 Vegetales orgánicos frescos	504156 Papas orgánicas	50415606 Papa amarilla orgánica
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504057 Papas	50405706 Papa amarilla
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5041 Vegetales orgánicos frescos	504156 Papas orgánicas	50415602 Papa redonda blanca orgánica
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504057 Papas	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503051 Papayas	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012 Pescados y mariscos	501215 Pescado	50121539 Pescado fresco
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501718 Salsas y condimentos y productos para untar	50171831 Salsas para cocinar
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501115 Carne y aves de corral	50111516 Carne, mínimamente procesado con aditivos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503046 Melones	50304655 Sandia sugar bebe
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501120 Carnes procesadas y preparadas	50112025 Pato, procesado sin aditivos

CamScanner

[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501115 Carne y aves de corral	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501719 Salmuera y salsa y aceitunas	50171901 Encurtidos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503070 Frutas Nominant	50307024 Pepinos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501715 Hierbas y especias y extractos	50171550 Especies o extractos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501715 Hierbas y especias y extractos	50171550 Especies o extractos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012 Pescados y mariscos	501215 Pescado	50121539 Pescado fresco
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501115 Carne y aves de corral	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504056 Pimientos	50405611 Pimentón chile amarillo
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504056 Pimientos	50405606 Pimentón fresno
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504056 Pimientos	50405606 Pimentón fresno
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503056 Piñas	50305602 Piña dorada
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503056 Piñas	50305602 Piña dorada
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5010 Frutos secos	501017 Frutos secos	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503020 Moras	50302007 Bayas josta
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503070 Frutas Nominant	50307025 Platano
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503070 Frutas Nominant	50307025 Platano
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501115 Carne y aves de corral	50111515 Pollo, mínimamente procesado sin aditivos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5018 Productos de panadería	501817 Suministros y mezclas para hornear	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503075 Subproductos de frutas frescas	50307503 Pulpa

CamScanner

[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503075 Subproductos de frutas frescas	50307503 Pulpa
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503075 Subproductos de frutas frescas	50307503 Pulpa
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503075 Subproductos de frutas frescas	50307503 Pulpa
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503075 Subproductos de frutas frescas	50307503 Pulpa
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012 Pescados y mariscos	501216 Marisco fresco	50121612 Mariscos congelados
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501115 Carne y aves de corral	50111513 Carne, mínimamente procesada sin aditivos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5013 Productos lácteos y huevos	501318 Queso	50131802 Queso procesado
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5013 Productos lácteos y huevos	501318 Queso	50131801 Queso natural
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5013 Productos lácteos y huevos	501318 Queso	50131802 Queso procesado
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5013 Productos lácteos y huevos	501318 Queso	50131801 Queso natural
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5013 Productos lácteos y huevos	501317 Productos de leche y mantequilla	50131701 Productos de leche o mantequilla frescos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5013 Productos lácteos y huevos	501317 Productos de leche y mantequilla	50131701 Productos de leche o mantequilla frescos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5013 Productos lácteos y huevos	501318 Queso	50131802 Queso procesado
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5013 Productos lácteos y huevos	501317 Productos de leche y mantequilla	50131701 Productos de leche o mantequilla frescos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5013 Productos lácteos y huevos	501317 Productos de leche y mantequilla	50131701 Productos de leche o mantequilla frescos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5013 Productos lácteos y huevos	501317 Productos de leche y mantequilla	50131701 Productos de leche o mantequilla frescos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5013 Productos lácteos y huevos	501317 Productos de leche y mantequilla	50131701 Productos de leche o mantequilla frescos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5013 Productos lácteos y huevos	501318 Queso	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5013 Productos lácteos y huevos	501318 Queso	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5013 Productos lácteos y huevos	501318 Queso	#N/D

CamScanner

[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5013 Productos lácteos y huevos	501317 Productos de leche y mantequilla	50131701 Productos de leche o mantequilla frescos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5041 Vegetales orgánicos frescos	504170 Vegetales Nominant	50417040 Raíz de lotus orgánico
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504019 Remolachas	50401922 Remolacha dulce
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504023 Repollos	50402304 Repollo blanco
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504023 Repollos	50402304 Repollo blanco
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501115 Carne y aves de corral	50111513 Carne, mínimamente procesada sin aditivos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012 Pescados y mariscos	501215 Pescado	50121539 Pescado fresco
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504041 Hierbas	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501715 Hierbas y especias y extractos	50171551 Sal de mesa
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501715 Hierbas y especias y extractos	50171551 Sal de mesa
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501120 Carnes procesadas y preparadas	50112009 Cerdo, procesado con aditivos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5019 Alimentos preparados y conservados	501921 Pasabocas y snacks	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012 Pescados y mariscos	501215 Pescado	50121539 Pescado fresco
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501718 Salsas y condimentos y productos para untar	50171830 Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501720 Productos de fríjol de soya fermentados	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501718 Salsas y condimentos y productos para untar	50171830 Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501718 Salsas y condimentos y productos para untar	50171830 Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados

CamScanner

[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501718 Salsas y condimentos y productos para untar	50171830 Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501720 Productos de fríjol de soya fermentados	50172001 Salsa soya
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5032 Fruta seca	503235 Uvas pasas secas	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5032 Fruta seca	503235 Uvas pasas secas	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012 Pescados y mariscos	501215 Pescado	50121537 Pescado congelado
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501115 Carne y aves de corral	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5013 Productos lácteos y huevos	501317 Productos de leche y mantequilla	50131701 Productos de leche o mantequilla frescos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501115 Carne y aves de corral	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502022 Bebidas alcohólicas	50202206 Licor destilado
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012 Pescados y mariscos	501215 Pescado	50121537 Pescado congelado
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501120 Carnes procesadas y preparadas	50112009 Cerdo, procesado con aditivos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5011 Productos de carne y aves de corral	501120 Carnes procesadas y preparadas	50112009 Cerdo, procesado con aditivos
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504065 Tomates	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504065 Tomates	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504065 Tomates	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504041 Hierbas	50404125 Tomillo
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5022 Productos de cereales y legumbres	502213 Harina y productos de molinos	50221301 Harina vegetal
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5022 Productos de cereales y legumbres	502211 Cereales	50221101 Grano de cereal

CamScanner

[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012 Pescados y mariscos	501215 Pescado	50121539 Pescado fresco
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503036 Uvas para vino	50303604 Uva cabemet franc
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503034 Uvas de mesa	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503034 Uvas de mesa	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5032 Fruta seca	503235 Uvas pasas secas	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504065 Tomates	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503034 Uvas de mesa	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503034 Uvas de mesa	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503034 Uvas de mesa	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503034 Uvas de mesa	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503034 Uvas de mesa	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5030 Fruta fresca	503034 Uvas de mesa	#N/D
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012 Pescados y mariscos	501216 Marisco fresco	50121612 Mariscos congelados
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5012 Pescados y mariscos	501216 Marisco fresco	50121612 Mariscos congelados
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501717 Vinagres y vinos de cocinar	50171707 Vinagres
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501717 Vinagres y vinos de cocinar	50171707 Vinagres
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5017 Condimentos y conservantes	501717 Vinagres y vinos de cocinar	50171707 Vinagres
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504070 Vegetales Nominant	50407070 Yuca
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504025 Zanahorias	50402501 Zanahoria amsterdam
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504063 Calabazas	50406329 Calabaza zucchini
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504063 Calabazas	50406329 Calabaza zucchini

CamScanner

[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504063 Calabazas	50406329 Calabaza zucchini
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504063 Calabazas	50406329 Calabaza zucchini
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504063 Calabazas	50406329 Calabaza zucchini
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504063 Calabazas	50406329 Calabaza zucchini
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502022 Bebidas alcohólicas	50202206 Licor destilado
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502022 Bebidas alcohólicas	50202206 Licor destilado
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504070 Vegetales Nominant	50407070 Yuca
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504025 Zanahorias	50402501 Zanahoria amsterdam
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504063 Calabazas	50406329 Calabaza zucchini
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504063 Calabazas	50406329 Calabaza zucchini
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502022 Bebidas alcohólicas	50202206 Licor destilado
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502022 Bebidas alcohólicas	50202206 Licor destilado
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5020 Bebidas	502022 Bebidas alcohólicas	50202206 Licor destilado
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504063 Calabazas	50406329 Calabaza zucchini
[E] Productos de Uso Final	50 Alimentos, Bebidas y Tabaco	5040 Vegetales frescos	504063 Calabazas	50406329 Calabaza zucchini
[E] Productos de Uso Final	51 Medicamentos y Productos Farmacéuticos	5110 Medicamentos antiinfecciosos	511027 Antisépticos	51102710 Antisépticos basados en alcohol o acetona
[E] Productos de Uso Final	51 Medicamentos y Productos Farmacéuticos	5118 Hormonas y antagonistas hormonales	511824 Sales de calcio y reguladores del calcio	51182408 Fosfato sódico de celulosa
[E] Productos de Uso Final	51 Medicamentos y Productos Farmacéuticos	5118 Hormonas y antagonistas hormonales	511824 Sales de calcio y reguladores del calcio	51182401 Cloruro de calcio
[E] Productos de Uso Final	52 Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	5215 Utensilios de cocina domésticos	521519 Utensilios para hornear domésticos	52151903 Moldes para ponqués o pies para uso doméstico

CamScanner

[E] Productos de Uso Final	52 Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	5215 Utensilios de cocina domésticos	521519 Utensilios para hornear domésticos	52151903 Moldes para ponqués o pies para uso doméstico
[E] Productos de Uso Final	52 Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	5215 Utensilios de cocina domésticos	521517 Cubertería y cuchillería de uso doméstico	52151706 Palillos
[E] Productos de Uso Final	52 Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	5215 Utensilios de cocina domésticos	521516 Utensilios de cocina domésticos	52151606 Tablas para cortar para uso doméstico
[E] Productos de Uso Final	52 Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	5210 Revestimientos de suelos	521015 Alfombras y felpudos	52101511 Tapetes de caucho o vinilo
[E] Productos de Uso Final	52 Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	5215 Utensilios de cocina domésticos	521515 Utensilios de cocina desechables domésticos	52151504 Tazas o vasos o tapas desechables para uso doméstico
[E] Productos de Uso Final	52 Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	5215 Utensilios de cocina domésticos	521515 Utensilios de cocina desechables domésticos	52151504 Tazas o vasos o tapas desechables para uso doméstico
[E] Productos de Uso Final	52 Artículos Domésticos, Suministros y Productos Electrónicos de Consumo	5215 Utensilios de cocina domésticos	521515 Utensilios de cocina desechables domésticos	52151504 Tazas o vasos o tapas desechables para uso doméstico
[E] Productos de Uso Final	52 Artículos Domésticos, Suministros y	5215 Utensilios de cocina domésticos	521515 Utensilios de cocina desechables domésticos	52151504 Tazas o vasos o tapas desechables para uso doméstico

CamScanner

	Productos Electrónicos de Consumo			
[E] Productos de Uso Final	53 Ropa, Maletas y Productos de Aseo Personal	5313 Artículos de tocador y cuidado personal	531316 Baño y cuerpo	53131626 Desinfectante de manos
[F] Servicios	73 Servicios de Producción Industrial y Manufactura	7313 Industrias de alimentos y bebidas	731315 Procesamiento de bebidas	73131501 Servicios de destilación o mezcla de licores
[F] Servicios	73 servicios de Producción Industrial y Manufactura	7313 industrias de alimentos y bebidas	731315 procesamiento de bebidas	73131501 servicios de destilación o mezcla de licores

2.3 MADURACIÓN DEL PROYECTO

No aplica

2. OBJETO

Contratar el suministro de materiales de formación para el desarrollo de acciones de fortalecimiento, de acuerdo con los lineamientos institucionales para los programas de la red de hotelería y turismo, cocina, mesa y bar de las diferentes áreas temáticas que integran los programas full popular, vulnerables y titulada.

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

No aplica.

2.2 TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Suministro	
Otro:	N/A

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

El proveedor al cual sea adjudicado el presente proceso de contratación deberá dar cumplimiento Decreto 1076 del 2015, deberá adoptar la Política Ambiental y demás lineamientos ambientales del SENA, así como también todos los requisitos legales vigentes y las Leyes ambientales aplicables, siendo responsables ante las autoridades de la protección ambiental y sobre el cumplimiento de éstas. De igual forma, el proveedor vigilará que sus dependientes den estricto cumplimiento durante la ejecución del objeto contractual, a todas las medidas ambientales establecidas. Es obligación especial del proveedor ejecutar sus actividades o servicios sin crear riesgo para la salud, la seguridad o el medio ambiente, ya que todos los costos que se generen con ocasión a la contaminación se trasladarán a los directos causantes, incluyendo multas y gastos que se generen con ocasión de requerimientos o actuación de las autoridades. En sí, el proveedor tomará

CamScanner

todas las medidas conducentes para evitar la contaminación ambiental durante sus operaciones, cumplirá con todas las leyes ambientales aplicables, y se sujetará a las normas relativas al control de la misma, no dejando sustancias o materiales nocivos para la flora, fauna, salud humana o animal, ni verterá contaminantes en la atmósfera ni a los cuerpos de agua.

El presente proceso de selección no requiere de licencias, permisos, autorizaciones y diseños.

La estimación del impacto ambiental del desarrollo del objeto a contratar, se estiman en la matriz de riesgos, así mismo, los requisitos ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo se encuentran plasmados en este estudio previo -Requisitos Habilitantes Técnicos.

2.4 CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)

No aplica.

2.5 CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

No aplica

2.6 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

A efectos de ejecutar el objeto contractual, el CONTRATISTA deberá ejecutar el contrato en las condiciones y aspectos señalados a continuación, es de aclarar que el proceso será por monto agotable, motivo por el cual el proponente deberá tener en cuenta que en caso de ser el adjudicatario, este deberá suministrar como mínimo los siguientes elementos:

ITEM	ELEMENTO	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA
1	ACEITE DE OLIVA	ACEITE VEGETAL REFINADO 100% OLIVA, DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITO ESTABLECIDOS EN LA NTC 400, EMPACADO EN RECIPIENTE INERTE AL PRODUCTO, EL ROTULO DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL. LIBRE DE RANCIDEZ, DE MATERIALES EXTRAÑOS, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.	L

CamScanner

2	ACEITE VEGETAL DE GIRASOL	ACEITE VEGETAL REFINADO GIRASOL, DEBE CUMPLIR CON LOS REQUIS TO ESTABLECIDOS EN LA NTC 400, EMPACA O EN RECIPIENTE INERTE AL PRODUCTO, EL ROTU O DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN LA RESOLU ÓN 5109 DE 2005 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL. LIBRE DE RAN IDEZ, DE MATERIALES EXTRAÑOS, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE SEIS(6) ME S A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA, BOTELLA PET DE LITRO.	L
3	ACEITE VEGETAL DE SOYA	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 ACEITES PURUS: ACEITE DE SOYA: ACEITE EXTRAÍDO DE LAS SEMILLAS DE SOYA DEBE CORRESPONDER A ACEITE PURO DE SOYA. EL CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS LIBRES DEBE SER MÁXIMO DEL 0.2%.	L
4	ACEITUNA NEGRA	ACEITUNAS NEGRAS DESCORAZONADAS EMPACADAS EN ENVASE DE LATA X 350 GR	UN
5	ACEITUNAS VERDES	ACEITUNAS VERDES DESCORAZONA AS SIN SEMILLA, EMPACADAS EN ENVASE DE VIDRIO X350 GR	GR
6	ACELGA	ACELGA VERDE LLANTE , HOJAS SANAS LIBRE DE HUMEDAD Y MALOS OLORES.	KG
7	ACHIOTE FRESCO	SEMILLA DE COLOR ROJIZO, TIENE UNA FORMA PIRAMIDAL Y UN ASPECTO DE PIEDRECILLA.	GR
8	ACIDO ACETICO	ACIDO ACETICO X LITRO	L
9	ACIDO ASCORBICO	REGULADOR DE ACIDEZ, ESTABILIZANTE Y CONSERVANTE GRADO ALIMENTICIO, EN EMPAQUE ORIGINAL	KG

CamScanner

10	ACIDO CITRICO	ÁCIDO CÍTRICO. POLVO CRISTALINO BLANCO GRADO ALIMENTICIO. CODIFICACIÓN E-330. ADITIVO ALIMENTARIO, ROTULADO Y ETIQUETADO DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE, CON FICHA TÉCNICA, FICHA DE SEGURIDAD Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA DE 6 MESES. REGISTRO INVIMA	KG
11	ACIDO LACTICO	LACTATO	L
12	ÁCIDO PERACÉTICO	DESINFECTANTE DE AMPLIO ESPECTRO PARA SUPERFICIES Y EQUIPOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. CONCENTRACIÓN 15%. PRESENTACIÓN EN GALONES DE 4 L.	GALÓN
13	AGAR-AGAR	GELIFICANTE NATURAL DE ORIGEN VEGETAL, EL CUAL TIENE MUCHAS APLICACIONES EN COCINA DONDE APROVECHADOS SU CARACTERÍSTICA RESISTIR UNA TEMPERATURA ENTRE 70 Y 80 GRADOS SIN QUE SE FUNDA EL PRODUCTO CON EL PREPARADO	GR
14	AGUACATE HASS	FRUTO (PERSEA AMERICANA) PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS LAURÁCEAS. SU FRUTO ES UNA BAYA CON UNA SOLA SEMILLA, MUY VARIABLE EN TAMAÑO, FORMA Y CARACTERÍSTICAS DE SU PIEL, PULPA Y SEMILLA SE CONOCE NOMBRE GENÉRICO COMO AGUACATE O PALTA. EL PRODUCTO DEBE LLEGAR FRESCO, SANO, SIN ATAQUES DE HONGOS O CUALQUIER SUSTANCIA EXTRAÑA. EL GRADO DE MADUREZ DEBE SER EN MÁS DEL 50 % DE LA FRUTA, SU COLOR VERDE AMARILLENTO MODERADO E INTERNO AMARILLO CLARO BRILLANTE. LOS PEDÚNCULOS DEBEN TENER UN CORTE LIMPIO Y SU LONGITUD NO DEBE SER SUPERIOR A 10 MM SECO E INTACTO, CUYO CORTE DEBE ESTAR LIMPIO. EL FRUTO MADURO NO DEBE TENER SABOR AMARGO, NO DEBE PRESENTAR MAGULLADURAS, GOLPES NI CORT S. EL	KGK
15	AGUACATE LORENA	AGUACATE LORENA,APA IENCIA FIRME, PIEL RUGOSA,SIN GOLPES BUEN E TADO DE SANIDAD DE COLOR VERDE. OP IMO PARA CONSUMO INMEDIATO	UN
16	AGUARDIENTE NACIONAL	BEBIDA ALCOHÓLICA DESTILADA DE UN FERMENTADO ALCOHÓLICO. PORCENTAJE DE ALCOHOL 35% V/V (BOTELLA X 750 ML)	UN

CamScanner

17	AHUYAMA	HORTALIZAS FRESCAS DE COLORES PROPIOS SEGÚN LA VARIEDAD, SIN EVIDENCIAS DE ATAQUES DE PLAGAS E INSECTOS, SIN DEFORMIDADES, SIN MANCHAS DE ENFERMEDADES DE LA PLANTA, SIN RESIDUOS DE TÓXICOS, LAVADAS CON AGUA POTABLE. EL PRODUCTO DEBE ESTAR FRESCO, SANO, SIN ATAQUES DE HONGOS O CUALQUIER SUSTANCIA EXTRAÑA.	KG
18	AJI AMARILLO	EL AJÍ AMARILLO SE CARACTERIZA POR SER DE COLOR NARANJA BRILLANTE, ES CONSI RADO UNO DE LOS MÁS IMPORTANTES ES DE LA GASTRONOMÍA	GR
19	AJI CRIOLLO	EL AJÍ CRIOLLO E CARACTERIZA POR SER DE COLOR ROJO BRILLANTE, ES CONSIDERADO UNO DE LOS MÁS IMPORTANTES AJÍES DE LA GASTRONOMÍA	GR
20	AJI EN POLVO	EL AJÍ POLVO SE CARACTERIZA POR SER DE COLOR LADRILLO OSCURO, ES CONSIDERADO UNO DE LOS MÁS IMPORTANTES AJÍES DE LA GASTRONOMÍA	GR
21	AJO	AJO FRESCO CONSERVADO EN SU ENVOLTURA NATURAL CON GRADO DE SANIDAD (CABEZA DE AJO).	GR
22	AJO AMERICANO	LOS BULBOS DEBEN ESTAR SANOS Y LIMPIOS. BULBO CON UN DIÁMETRO DE HASTA 10 CENTÍMETROS.	KG
23	AJO EN POLVO	PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE AJO (ALLIUM SATIVUM L.) DESHIDRATADO, EN EMPAQUE ORIGINAL	KG
24	AJONJOLÍ NEGRO	SEMILLAS DE AJONJOLÍ EMPACADO EN BOLSA RESELLABLE CON AMPLIA FECHA DE VENCIMIENTO. BOLSA EMPACADO AL VACIO.	GR
25	ALAS DE POLLO	ALAS DE POLLOS SIN COSTILLAR PROVENIENTES DE POLLO BLANCO ALIMENT DO A PARTIR DE SORGO SOYA O MAÍZ CON UN CICLO DE ENGORDE EN RE 38 Y 42 DÍAS, DE GR NJAS AVÍCOLAS CON REGISTRO SANITARIO Y CERTIFICADAS CON BPM O HACCP.	KG
26	ALBAHACA FRESCA	HORTALIZAS FRESCAS DE COLORES PROPIOS SEGÚN LA VARIEDAD, SIN EVIDENCIAS DE ATAQUES DE PLAGAS E INSECTOS, SIN DEFORMIDADES, SIN MANCHAS DE ENFERMEDADES DE LA PLANTA, SIN RESIDUOS DE TÓXICOS, LAVADAS CON AGUA POTABLE.SE RECOMIENDA QUE LAS HORTALIZAS NO TENGAN LOS SIGUIENTES	GR

CamScanner

		DEFECTOS: FÍSICO O MECÁNICO: POR COMPRESIÓN, IMPACTOS, DAÑO, DESHIDRATACIÓN O MAGULLADURAS, BIOLÓGICO: CONTAMINACIÓN DE INSECTOS, Y/O PARÁSITOS MICROBIOLÓGICO: CONTAMINACIÓN LEVADURAS, BACTERIAS, Y HONGOS, BIOQUÍMICO: REACCIONES CAUSADAS POR ENZIMAS DEL VEGETAL OXIDACIÓN, O ALTERACIÓN DEL AROMA	
27	ALCACHOFA	HORTALIZAS FRESCAS DE COLORES PROPIOS SEGÚN LA VARIEDAD DE COLOR VERDE Y EN FORMA DE FLOR, SIN EVIDENCIAS DE ATAQUES DE PLAGAS E INSECTOS, SIN DEFORMIDADES, SIN MANCHAS DE ENFERMEDADES DE LA PLANTA, SIN RESIDUOS DE TÓXICOS, LAVADAS CON AGUA POTABLE. SE RECOMIENDA QUE LAS HORTALIZAS NO TENGAN LOS SIGUIENTES DEFECTOS: FÍSICO O MECÁNICO: POR COMPRESIÓN, IMPACTOS, DAÑO, DESHIDRATACIÓN O MAGULLADURAS, BIOLÓGICO: CONTAMINACIÓN DE INSECTOS, Y/O PARÁSITOS MICROBIOLÓGICO: CONTAMINACIÓN LEVADURAS, BACTERIAS, Y HONGOS, BIOQUÍMICO: REACCIONES CAUSADAS POR	KG
28	ALCAPARRA FRASCO X 500 GR.	ALCAPARRAS EMPACADAS EN FRASCO DE VIDRIO. FRASCO X 500 GRAMOS.	UN
29	ALCOHOL ETILICO A 96%	GALÓN DE 3.7 LITROS , USAD PARA MECHEROS EN SIEMBRA MICROBIO GICA, PARA PREPARAR SOLUCIÓN DESINFECTANTE AL 70%.	UN
30	ALGA NORI	ALGA NORI ES UN INGREDIENTE CONOCIDO PRINCIPALMENTE POR SU USO EN LA ELABORACIÓN DE SUSHI AUNQUE TAMBIÉN ESTÁ PRESENTE EN OTROS PLATOS NIPONES UNIDAD X 10 HOJAS	UN
31	ALGINATO	GELIFICANTE NATURAL ELABORADO A PARTIR DE ALGAS MARINAS	GR
32	ALMEJAS CON CONCHAS	ALMEJA ES UN MOLUSCO BIVALVO SE ENTIERRA EN LA ARENA O EL LODO POR MEDIO DE UN PIE MUSCULOSO EN FORMA DE HACHA. SU CONCHA ESTÁ FORMADA OR DOS VALVAS IGUALES UNIDAS POR UN LIGAMENTO QUE POSIBILITA SU APERTURA Y CIERRE. EL PRODUCTO DEB ESTAR CONGELADOPOSEEN UN CUERPO BLANDO EL CUAL SE ENCUENTRA PROTEGIDO POR UNA CONCHA O VALVA MÁS BIEN DELGADA.	KG

CamScanner

		PUEDEN ALCANZAR LOS 3,5 CENTÍMETROS DE LONGITUD Y EN EL EXTERIOR POSEEN UNAS LLAMATIVAS ESTRÍAS	
33	ALMENDRA ENTERA	SEMILLA COMESTIBLE DEL FRUTO DEL ALMENDRO DULCE, DE COLOR BLANCO BRILLANTE ENVUELTA CON UNA CUBIERTA MARRÓN ROJIZO. SE CONSUME COMO FRUTO SECO, FRITO Y/O SALADO Y TAMBIÉN SE ELABORAN PRODUCTOS TAN CONOCIDOS COMO EL TURRÓN Y EL MAZAPÁN	KG
34	ALMIDÓN DE PAPA	ESPEZANTE Y ESTABILIZANTE TAMBIEN CONOCIDO COMO FECULA DE PATATA, EN EMPAQUE ORIGINAL	KG
35	ALMIDON MODIFICADO	POLVO BLANCO ESTABILIZANTE EN PRODUCTOS QUE TIENEN BAJO PH Y QUE REQUIEREN REFRIGERACIÓN	KG
36	AMONIO CUATERNARIO QUINTA GENERACIÓN PRESENTACION POR GALON	PRESENTACIÓN EN GALÓN X 4 LITROS	UN
37	ANILLOS DE CALAMAR	ANILLOS DE TUBO DE CALAMAR WILD FORK SE EXTRAEN ESPECÍFICAMENTE DEL CUERPO DEL MOLUSCO QUE TIENE FORMA DE TUBO, SIENDO ESTA LA PARTE MÁS CARNOSA DEL CALAMAR.	KG
38	APIO DE CASTILLA	EL PRODUCTO DEBE CUMPLIR LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS, DEBE ESTAR FRESCO, SANO SINNINGÚN TIPO DE ALTERACIÓN. CONSERVAR EL COLOR VERDEINTENSO HOMOGÉNEO. SE EMPACA EN BOLSAS PLÁSTICAS O VINIPEL.	KG
39	ARAZA	FRUTA EXÓTICA DE LA REGIÓN AMAZÓNICA	KG
40	AREQUIPE	PRODUCTO LÁC EO HIGIENIZADO, CONDENSADO AZUCARADO, OBTE IDO POR LA CONDENSACIÓN TÉRMICA DE LA MEZCLA DE LECHE, ACAROSA U OTROS AZUCARES NATURALES, ADITIVOS E IN EDIENTES OPCIONALES. (UND. X 5 KILOGRAMO)	UN

CamScanner

41	AREQUIPE PARA PANADERIA DURO TIPO ROSCÓN	AREQUIPE PARA PANADERIA TIPO ROSCÓN (DERIVADO LACTEO, DE CONSISTENCIA DURA, COLOR CARAMELO, OLOR SUAVE LIGERAMENTE A LECHE), EMPACADO EN BALDE POR 5 KILOGRAMOS. ROTULADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS REQUISITOS DE LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005. DEBE TENER REGISTRO SANITARIO INVIMA. CON FECHA DE VENCIMIENTO SUPERIOR A 3 MESES	KG
42	ARRACACHA AMARILLA	TUBÉRCULO FRESC DE COLORES PROPIOS SEGÚN LA VARIEDAD, IN EVIDENCIAS DE ATAQUES DE PLAGAS E INSECTOS, SIN DEFORMID DES, SIN MANCHAS DE ENFERMEDADES DE LA PLANTA, SIN RESIDUOS DE TÓXIC S, LAVADAS CON AGUA POTABLE. EL ODUCTO DEBE LLEGAR FRESCO, SANO, SIN ATAQUES DE HONGOS O CUALQUIER SUSTANCIA EXTRAÑA.	KG
43	ARROZ ARBORIO RISOTTO	ARROZ ELABORADO, DESCASCARADO AL CUAL SE LE HA ELIMINADO PARCIAL O TOTALMENTE EL GERMEN Y LAS CAPAS DE LA ALEURONA SE CONOCE EN EL LENGUAJE INTERNACIONAL COMO ARROZ PULIDO. EL ARROZ ARBORIO ES UNA VARIEDAD ITALIANA DE ARROZ DE GRANO CORTO, UTILIZADO PARA HACER RISOTTOS EL ARROZ ARBORIO ES UNA VARIEDAD ITALIANA DE ARROZ DE GRANO CORTO Y REDONDO TIPO 1 LA HUMEDAD DEL ARROZ BLANCO NO DEBE SER MAYOR DE 14%. EL ARROZ BLANCO NO DEBE CONTENER AFLATOXINAS SUPERIORES A	KG

CamScanner

44	ARROZ BASMATI	EL ARROZ BASMATI ES UNA VARIEDAD DE ARROZ QUE SE CARACTERIZA POR PRESENTAR UN GRANO LARGO. ES UN ARROZ FAMOSO POR SU DELICADA FRAGANCIA Y SU SABOR EXQUISITO. EN IDIOMA HINDI, BASMATI, SIGNIFICA REINA DE LAS FRAGANCIAS. COMPOSICIÓN – COMPOSITION VALORES POR 100G (VALUES PER 100G) ENERGÍA (ENERGY) 1490 KJ / 356 KCAL PROTEÍNAS (PROTEIN) 6.67 G HIDRATOS DE CARBONO (CARBOHYDRATES) 77.8 G DE LOS CUALES AZÚCARES(SUGARS) 0 G GRASAS (FATTY ACIDS) 1.1 G DE LOS CUALES SATURADAS (SATURATED) 0 G FIBRA (DIETARY FIBRE) 2.2 G SAL (SALT) 0.013 G	KG
45	ARROZ BLANCO	ARROZ ELABORADO, DESCASCARADO AL CUAL SE LE HA ELIMINADO PARCIAL O TOTALMENTE EL GERMEN Y LA CAPAS DE LA ALEURONA SE CONOCE EN EL LEN UAJE INTER ACIONAL COM ARROZ PULIDO. EL ARROZ BLANCO S CLASIFICA POR TIPOS Y POR GRADOS, DE ACUERDO CON E PORCENTAJE DE DEFEC OS PRESENTES LA HUMEDAD D L ARROZ BLANCO NO DEBE S R MAYOR A 14%. EL ARROZ BLANCO NO DEBE TENER ONTENIDO DE AFLATOXINAS SUPERIOR A 20 PPB. ARROZ BLANCO SELECCIONADO VITAMINA A Y ÁCIDO FÓLICO. SE RECOMIENDA QUE N TENGAN LOS SIGUIENTES DEFECTOS: FÍSICO O MECÁNICO: POR COMPRESIÓN, IMPACTOS, DAÑO, DESHIDRATACIÓN O MAGULLADURAS,	KG

CamScanner

46	ARROZ BOMBA	VARIEDAD DE GRANO JAPÓNICA, DE ASPECTO PERLADO. SU GRANO ES REDONDO Y CORTO, DE UNOS 5 MM DE LONGITUD Y 2,1 DE ANCHO. ESTÁ CONSIDERADO, POR LOS EXPERTOS, COMO DE UNA CALIDAD CULINARIA EXTRAORDINARIA GRACIAS A SU COMPOSICIÓN QUÍMICA QUE GUARDA LA PROPORCIÓN PERFECTA DE AMILASA Y AMILOPECTINA. JUNTO AL EFECTO ACORDEÓN QUE SUFRE EN LA COCCIÓN PERMITE QUE EL ARROZ QUEDE ENTERO Y SUELTO. ESTAS CARACTERÍSTICAS HACEN QUE EL ARROZ BOMBA SEA ESPECIALMENTE INDICADO PARA LA COCINA MEDITERRÁNEA. EN PRIMER LUGAR, POR SU ALTA RESISTENCIA AL EMPASTADO, EVITANDO QUE SE ABRA DURANTE LA COCCIÓN. EN SEGUNDO LUGAR POR EL INTENSO SABOR QUE ES CAPAZ DE ALMACENAR EN SUS GRANOS, GRACIAS A LA ENORME ABSORCIÓN DE LÍQUIDO QUE DESARROLLA. POR ÚLTIMO, LA REGULARIDAD DEL TAMAÑO QUE MANTIENEN SUS GRANOS OFRECE UNA AGRADABLE SENSACIÓN A LA VISTA Y AL PALADAR. POR TODO ELLO EL ARROZ BOMBA ES ESPECIALMENTE APRECIADO Y CONSIDERADO COMO EL MÁS INDICADO PARA LA ELABORACIÓN DE PLATOS TÍPICOS DE LA COCINA MEDITERRÁNEA COMO LA PAELLA.	KG
47	ARROZ JAPONES - CALIFORNIANO	EL ARROZ PARA SUSHI ES UN ARROZ DE GRANO CORTO Y REDONDO, ES MÁS PEGAJOSO QUE EL ARROZ NORMAL, MEZCLA DE VARIEDADES DE ARROZ KOSHIHIKARI CUYOS GRANOS CORTOS, FIRMES Y PEGAJOSOS TIENEN UNA CONSISTENCIA IDEAL PARA LA PREPARACIÓN DEL SUSHI Y OTROS PLATOS JAPONES.	KG
48	ARROZ JAZMIN	VARIEDAD: ARROZ JASMINE ORIGEN: TAILANDIA CALIDAD: ARROZ JAZMIN CATEGORÍA EXTRA EL ARROZ JAZMÍN O ARROZ JASMINE ES UN ARROZ DE GRANO LARGO, FINO Y TRASLÚCIDO. POSEE UN AGRADABLE AROMA FLORAL A JAZMÍN (DE AHI SU NOMBRE) Y SABOR SUAVE, MUY CARACTERÍSTICO QUE SE ASEMEJA A LA NUEZ.	KG

CamScanner

49	ARROZ SALVAJE	EL ARROZ SALVAJE TIENE UNA FORMA LARGA Y UN COLOR OSCURO. EL CONTENIDO DE VITAMINAS Y MINERALES ES COMPARABLE AL DE OTROS GRANOS, POR LO QUE ES UNA BUENA ALTERNATIVA PARA OBTENER MÁS VARIEDAD EN LA DIETA. TIENE UN ALTO CONTENIDO EN VITAMINAS DEL GRUPO B: NIACINA, RIBOFLAVINA Y TIAMINA, ASÍ COMO EN POTASIO Y FÓSFORO. ES UNA PROTEÍNA COMPLETA, QUE CONTIENE TODOS LOS AMINOÁCIDOS ESENCIALES, AUNQUE ES UN POCO BAJO EN LISINA. COMPOSICIÓN – COMPOSITION VALORES POR 100G (VALUES PER 100G) ENERGÍA (ENERGY) 1494KJ/357 KCAL PROTEÍNAS (PROTEIN) 14.70 G HIDRATOS DE CARBONO (CARBOHYDRATES) 68.70 G DE LOS CUALES AZÚCARES(SUGARS) 2.50 G	KG
50	ARVEJA VERDE DESGRANADA	VERDURA OVALADA Y/O ESFERICA DE COLOR VERDE CREMA, TEXTURA LISA CON OLOR Y SABOR CARACTERISTICOS. EL PRODUCTO SIN PRESENCIA DE HONGOS Y NI DAÑOS FÍSICOS.	KG
51	ASAS BACTERIOLÓGICAS EN ARGOLLA X 12	EL ASA BACTERIOLÓGICA O ASA DE PLATINO, INSTRUMENTO DE LABORATORIO TIPO PINZA QUE CONSTA DE UNA BASE QUE PUEDE ESTAR HECHA EN ACERO INOXIDABLE Y UN FILAMENTO QUE PUEDE SER DE NICROMO, TUNGSTENO O PLATINO QUE TERMINA O EN UN ARITO DE 5 MM. CAJA X 20	UN
52	ASAS BACTERIOLÓGICAS RECTAS X 12	EL ASA BACTERIOLÓGICA O ASA DE PLATINO, INSTRUMENTO DE LABORATORIO TIPO PINZA QUE CONSTA DE UNA BASE HECHA EN ACERO INOXIDABLE Y UN FILAMENTO QUE PUEDE SER DE NICROMO, TUNGSTENO O PLATINO QUE TERMINA EN PUNTA. CAJA X 20	UN
53	ATÚN	POSTAS DE ATÚN FRESCO DE PESCA LEGAL Y BENEFICIADOS EN PLANTA AUTORIZADAS POR EL INVIMA POSTAS LIMPIAS POSTAS DE ATÚN FRESCAS LIMPIAS, LIBRE DE GRASA, TEJIDO CONECTIVO, QUISTES O MATERIALES EXTRAÑOS COMO: PIEL Y PARÁSITOS, SIN RESIDUOS DE COÁGULOS DE SANGRE, O, COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICOS DE LOS PESCADOS FRESCOS; TEXTURA BLANDA, FIRME AL TACTO SIN AROMAS EXTRAÑOS QUE	KG

CamScanner

		EVIDENCIEN : QUÍMICOS, RANCIDEZ O DESCOMPOSICIÓN COLOR ROSADO	
54	ATÚN EN ACEITE	ATÚN ENLATADO EN LOMITOS EN ACEITE X 160 GRS, 100% ALETA AMAR LLA. ABRE FÁCIL.	UN
55	ATUN EN AGUA 160 GRAMOS	LATA ABREFACIL EN AGUA LOMITOS ENTEROS	UN
56	AVENA EN HOJUELAS	BOLSA POR 1 KILOG MO DE AVENA EN HOJUELAS, LIBRE DE MATERIAL EXTRAÑO, LIBRE DE CUALQUIER OR OBJETABLE, ENVASADA HIGIÉNICAMENTE, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO MESES A PARTIR DE LA FECHA DE E TREGA.CUMPLIR CON RESOLUCIÓN 5109.	KG
57	AVENA MOLIDA	PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA FINA DEL GRANO DE LA AVENA, EN EMPAQUE ORIGINAL	KG
58	AZAFRÁN	SE UTILIZA AMPLIAMENTE COMO ESPECIA PARA DAR SABOR A LOS ALIMENTOS, ADEMÁS EL AZAFRÁN POSEE PROPIEDADES QUE INCLUYEN SU USO COMO EXPECTORANTE, SEDANTE Y AFRODISÍACO,	GR
59	AZUCAR BLANCA REFINADA	AZÚCAR BLANCA GRANULADA ESTÁNDAR, DESTINADO PARA CONSUMO DIRECTO. DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS INDICADOS EN LA NORMA NTC – 611 – AZÚCAR BLANCO	KG
60	AZÚCAR BLANCO REFINADO ALTA PUREZA	EMPACADO DE PAPEL, KRAFT 3 LÁMINAS O EMPAQUE DE FIBRA DE POLIETILENO, SÓLIDO CRISTALIZADO CONSTITUIDO ESENCIALMENTE POR SACAROSA. NO DEBERÁ PRESENTAR INSECTOS, ARENA, TIERRA U OTRAS IMPUREZAS QUE INDIQUEN UNA INADECUADA MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO. EL CONTENIDO DE METALES PESADOS EN EL AZÚCAR BLANCO NO DEBE SER SUPERIOR AL INDICADO EN EL CODEX ALIMENTARIUS (PRESENTACIÓN BOLSA X 10 KG)	UN

CamScanner

61	AZÚCAR MICROPULVERIZADA	AZUCAR MICROPULVERIZADA, POLVO BLANCO Y FINO QUE SE OBTIENE A PARTIR DE AZÚCAR REFINADA. ÚTIL PARA LA ELABORACIÓN Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA, BIZCOCHERÍA Y GALLETERÍA. ES DE COLOR BLANCO INTENSO, CON ALTO PODER ENDULZANTE, GRANULOMETRÍA FINA, CALIDAD 5X (SE REFIERE A QUE EL PRODUCTO POSEE EL MÁXIMO NIVEL DE PULVERIZACIÓN), NO SE COMPACTA. EM ACADO EN BOLSA DE POLIETILENO IMP ESA X 1 KILOGRAMO.	KG
62	AZÚCAR MORENA	AZÚCAR MORENO SE OBTIENE DEL JUGO DE CAÑA DE AZÚCAR Y NO SE SOMETE A REFINACIÓN, SO O CRISTALIZADO Y CENTRIFUGADO. PRODUCTO NACIONAL FP, FV.	KG
63	BAGRE TIGRE ENTERO	LA BOCA ES GRANDE, CABEZA PLANA, CUERPO REDONDO; PROVISTA DE UNA SERIE DE DIENTES DIMINUTOS EN LOS LABIOS; PRESENTA ESPINA PREDORSAL PUNZANTE. EL CUERPO ES DE COLOR PLATEADO UNIFORME; LAS ALETAS TIENEN MATICES NEGROS O AMARILLOS; NO POSEE ESCAMAS DEBE PROVENIR DE PESCA LEGAL Y PLANTAS DE PROCESO CERTIFICADAS POR EL INVIMA Y	KG
64	BANANO	EL BANANO ES UNA DE LAS VARIEDADES DEL PLÁTANO PROCEDENTES DE CUALQUIER VARIEDAD DEL GÉNERO MUSA SAPIENTUM, DESTINADOS A CONSUMO FRESCO. EL BANANO FRUTA DE FORMA FALCADA O ALONGADA, CRECE EN RACIMOS DE HASTA CIEN UNIDADES Y 50 KG DE PESO; DE COLOR AMARILLO CUANDO ESTÁ MADURO, ES DULCE Y CARNOSO, RICO EN CARBOHIDRATOS, POTASIO, VITAMINA A Y VITAMINA C	KG
65	BEAKER PLÁSTICO 200 ML	RECIPIENTE GRADUADO DE POLIPROPILENO QUÍMICAMENTE RESISTENTE, CON PICO VERTEDOR Y CAPACIDAD DE 200 ML. APTO PARA LÍQUIDOS Y SOLUCIONES.	UN

CamScanner

66	BEDIDA GASEOSA A BASE DE JENGIBRE	ES UNA GASEOSA ORIUNDA DE INGLATERRA QUE SE PREPARA CON AGUA, JENGIBRE, AZÚCAR Y LIMÓN.CONTENIDO NETO: 250 ML PRESENTACIÓN BOTELLA DE PLÁSTICO X 2500 ML	UN
67	BENZOATO DE SODIO	RECIPIENTE GRADUADO DE POLIPROPILENO QUÍMICAMENTE RESISTENTE, CON PICO VERTEDOR Y CAPACIDAD DE 200 ML. APTO PARA LÍQUIDOS Y SOLUCIONES.	KG
68	BERENJENAS	FRUTO DE FORMA AOVADA ALARGA A, DE COLOR MORADO OSCURO BRILLANTE, CON PULPA D SABOR AGRADABLE. ... BERENJENA GIOTTO: V IEDAD DE BERENJENA P ODUCIDA DE UNA PLANTA BASTANTE ROBUSTA Y CON UNA BU NA RESISTENCIA A LAS ENFERMEDADES; ESTA ARIEDAD DE BERENJENA SE PRESENTA CON FORMA OVALADA Y CÁSCARA DE COLOR MORADO OSCURO	KG
69	BICARBONATO DE SODIO	BICARBONATO DE SODIO , PRODUCTO SÓLIDO, COLOR BLANCO, PARA USO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS, 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, EL PROVEEDOR DEBE PRESENTAR FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO. PRESENTAR REGISTRO DE IMPORTACIÓN EN CASO QUE APLIQUE.	KG
70	BIGUANIDINA	COMPUESTO ANTIMICROBIANO DE AMPLIO ESPECTRO PARA DESINFECCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONCENTRACIÓN AL 5%. PRESENTACIÓN EN GALÓN.	GALÓN
71	BOCADILLO DE GUAYABA	BOCADILLO DE GUAYABA (PRODUCTO CONCENTRADO DE CONSISTENCIA SOLIDA A BASE DE PULPA DE GUAYABA Y AZUCAR, IDEA PARA UTILIZAR COMO RELLENO EN PRODUC OS DE PANADERIA Y PASTELERIA, PORCENTAJE DE SÓLIDOS SOLUBLES MINIMO 72%. ROTULADO Y ETIQUETADO CONFORME A LOS EQUISITOS DE LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005, PRESENTACIÓN EN BLOQUE POR 1 KILOGRAM	KG

CamScanner

72	BOLA DE RES ENTERA	MAZA TRASERA O IERNA DE LA CANAL DE VACUNO. COMPRENDE L S SIGUIENTES PIEZAS: TAPA, BABILLA	GR
73	BOLSA BASURA GRANDE (100 CM X120 CM)	PAQUETE X 8 UNIDADES	UN
74	BOLSA EMPAQUE AL VACIO (CAPACIDAD 1000 ML)	BOLSA PARA EMPACADO AL VACÍO EN POLIETILENO Y POLIAMIDA, CAPACIDAD 1000 ML, LIBRE DE BPA. PAQUETE X 100 UNIDADES.	UN
75	BOLSA EMPAQUE AL VACIO (CAPACIDAD 2000 ML)	BOLSA PARA EMPACADO AL VACÍO EN POLIETILENO Y POLIAMIDA, CAPACIDAD 2000 ML, LIBRE DE BPA. PAQUETE X 100 UNIDADES.	UN
76	BOLSA EMPAQUE AL VACIO (CAPACIDAD 250 ML)	BOLSA PARA EMPACADO AL VACÍO EN POLIETILENO Y POLIAMIDA, CAPACIDAD 250 ML, LIBRE DE BPA, PAQUETE X 100 UNIDADES.	UN
77	BOLSA EMPAQUE AL VACIO (CAPACIDAD 500 ML)	BOLSA PARA EMPACADO AL VACÍO EN POLIETILENO Y POLIAMIDA, CAPACIDAD 500 ML, LIBRE DE BPA. PAQUETE X 100 UNIDADES.	UN
78	BOLSA PARA EMPAQUE AL VACÍO (CAPACIDAD 2 KG.)	FABRICADAS CON MATERIALES APROBADOS POR LA FDA, APTAS PARA CONTACTO CON LOS ALIMENTOS. (PAUETE X 100 UNIDADES)	UN
79	BOLSA PLÁSTICA CON CIERRE HERMÉTICO TIPO ZIPLOC (CAPACIDAD 2 KG)	PAQUETE X 100 UNIDADES	UN
80	BOLSA PLÁSTICA CON CIERRE HERMÉTICO TIPO ZIPLOC (CAPACIDAD 250 G.)	CAPACIDAD 250GRAMOS (PAQUETE X 100 UNIDADES)	UN

CamScanner

81	BOLSA PLÁSTICA CON CIERRE HERMÉTICO TIPO ZIPLOC (CAPACIDAD 500 G)	EMPAQUE PARA CONSERVAS DE ALIMENTOS, ELABORADO EN MATERIAL DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD, CON CIERRE DE SELLO AUTOAJUSTABLE MECÁNICAMENTE. CUENTAN CON ALTA BARRERA PROTECTORA QUE BLOQUEAN LA ENTRADA DE OXÍGENO, LUZ Y HUMEDAD DENTRO DE LA BOLSA MANTENIENDO EL PRODUCTO FRESCO. MEDIDAS APROXIMADAS: 500 GR = 16 CM ANCHO X 23 CM ALTO PAQUETE POR 100 UND	UN
82	BOLSAS DE VACIO DE 1 KILO PAQUETE X 100 UNIDADES 18*25	EMPAQUE PARA CONSERVAS DE ALIMENTOS, ELABORADO EN MATERIAL DE POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD, CON CIERRE DE SELLO AUTOAJUSTABLE MECÁNICAMENTE. CUENTAN CON ALTA BARRERA PROTECTORA QUE BLOQU N LA ENTRADA DE OXÍGENO, LUZ Y HUMEDAD DENTRO DE LA BOLSA MANTENIENDO EL PRODUCTO FRESCO. PAQUETE X 100 UNIDADE	UN
83	BOLSAS PARA BASURA NEGRAS	ELABORADA EN P IETILENO DE BAJA DENSIDAD, UN POLÍMERO TERMOPLÁSTICO DE BUENA RES STENCIA TÉRMICA. IDEAL PARA RECOLECTAR RESIDUOS INORGÁNICOS POSEE A RESISTENCIA GARANTIZADA PARA SO ORTAR UN PESO DE 16 KG EN SU INTERIOR.(UNIDAD X 10 BOLSAS)	UN
84	BOLSAS PARA BASURA VERDES	ELABORADA EN POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD, UN POLÍMERO TERMOPLÁSTICO DE BUENA RESISTENCIA TÉRMICA. IDEAL PARA RECOLECTAR RESIDUOS INORGÁNICOS POSEE UNA RESISTENCIA GARANTIZADA PARA SOPORTAR UN PESO DE 16 KG EN SU INTERIOR.(UNIDAD X 10 BOLSAS)	UN
85	BOLSAS PARA EMPACAR LIQUIDOS O SALSAS TIPO DOY PACK DE 250 MILILITROS	PAQUETE POR 100 UNIDADES, PAQUETE (PAC)	UN
86	BOLSAS TRANSPARENTES CALIBRE 2 DE 1 KILOGRAMO	PAQUETE POR 100 UNIDADES, PAQUETE (PAC)	UN

CamScanner

87	BOTELLA PLÁSTICA X 250 ML, ELABORADA EN PEHD COLOR BLANCO	CAPACIDAD X 250ML	UN
88	BOTELLA PLÁSTICA X 300 ML, ELABORADA EN PEHD	BOTELLA PET CAPACIDAD 300 ML	UN
89	BOTELLA PLÁSTICA X 500 ML, ELABORADA EN PEHD COLOR BLANCO PARA EMPACAR PRODUCTOS LACTEOS, SIN IMPRESIÓN, CON TAPA TIPO ROSCA	CAPACIDAD X 500ML	UN
90	BRANDY	BRANDI ES UN AGUARDIENTE OBTENIDO A TRAVÉS DE LA DESTILACIÓN DEL VINO, CASI SIEMPRE CON UN 36-40 % (HASTA UN 60 %) DE VOLUMEN DE ALCOHOL (BOTELLA X 750 ML)	UN
91	BRÓCOLI	BRÓCOLI FRESCO SIN PRESENCIA DE HONGOS NI DAÑOS FÍSICOS Y DEBIDAMENTE REFRIGERADA	KG
92	BURETA DE 25 ML	BURETA GRADUADA BRIXCO DE 25 ML	UN
93	BURETA DE 50 ML	BURETA GRADUADA BRIXCO DE 50 ML	UN
94	CACHAMA (ENTERA)	PIARACTUS ES UN GÉNERO DE PECES AGUA DULCE DE AMÉRICA DEL SUR, DE LA SUBFAMILIA SERRASALMINAE, LA MISMA DE LAS PIRAÑAS. EL PRODUCTO EMPACADO AL VACÍO SIN VISERA	KG
95	CADERA DE RES	CORTE QUE PROVIENE DE LA PARTE MÁS ALTA DE LA PIERNA TRASERA. TIENE FORMA CUADRADA CON UN LADO UN POCO REDONDEADO. SU	KG

CamScanner

		CARNE ES TIERNA, DE COLOR ROJO OSCURO Y TIENE POCA GRASA.	
96	CAFÉ EN GRANO TOSTION ALTA, ORIGEN , PROCESO HONEY	CAFÉ TOSTADO, CAFÉ CON PROCESO BLACK HONEY TOSTADO AGTRON 62 (MALLA 16-18) ORIGEN DIVERSO DEBERÁN EM ACAR DE FORMA TAL QUE EL PRODUCTO N SUFRA DAÑOS Y CONSERVE SU CALIDAD E CONDICIONES ADECUADAS DE MANEJO, ALMACENAMIENTO Y ANSPORTE. PRESENTACIÓN BOL A TERMO LAMINADA Y AUTOSELLABLE POR 500 GRAMOS CON VÁLVULA DE ALIVIO RA SU DESGASIFICACIÓN.	KG
97	CAFÉ EN GRANO TOSTION ALTA, ORIGEN, PROCESO NATURAL	CAFÉ TOSTADO, CAFÉ CON PROCESO NATURAL TOSTADO AGTRON 58 (MALLA 16-18) ORIGEN DIVERSO EL CAFÉ TOSTADO SIRVE PARA MOLER Y PREPARAR LA BEBIDA. DEBERÁN EMPACARSE DE FORM TAL QUE EL PRODUCTO NO SUFRA DAÑOS Y CON ERVE SU CALIDAD EN CONDICIONES ADECUADAS DE MANEJO, AL ACENAMIENTO Y TRANSPORTE. PRESENT CIÓN BOLSA TERMO LAMINADA Y AUTOSELLABLE POR 500 GRAMOS CON VÁLVULA D ALIVIO PARA SU DESGASIFICACIÓN.	KG
98	CAFÉ EN GRANO TOSTION MEDIA, ORIGEN COLOMBIANO , PROCESO HONEY	CAFÉ TOSTADO, CAFÉ CON PROCESO BLACK HONEY TOSTADO AGTRON 62 (MALLA 16-18) ORIGEN DIVERSO DEBERÁN EM ACAR DE FORMA TAL QUE EL PRODUCTO N SUFRA DAÑOS Y CONSERVE SU CALIDAD E CONDICIONES ADECUADAS DE MANEJO, ALMACENAMIENTO Y ANSPORTE. PRESENTACIÓN BOL A TERMO LAMINADA Y AUTOSELLABLE POR 500 GRAMOS CON VÁLVULA DE ALIVIO RA SU DESGASIFICACIÓN.	KG

CamScanner

99	CAFÉ EN GRANO TOSTION MEDIA, ORIGEN COLOMBIANO, LAVADO	CAFÉ TOSTADO, TOSTIÓN AGTRON 63, DE DIVERSOS (5 ORÍGENES DIVERSOS-MALLA 16-18, SUAVE LAVADO, TAZA LIMPIA). EL CAFÉ TOSTADO SIRVE PARA MOLER Y PREPARAR LA BEBIDA. DEBERÁN EMPACARSE DE FORMA TAL QUE EL PRODUCTO NO SUFRA DAÑOS Y CONSERVE SU CALIDAD EN CONDICIONES ADECUADAS DE MANEJO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE. PRESENTACIÓN BOLSA TERMO LAMINADA Y AUTOSELLABLE POR 500 GRAMOS CON VÁLVULA DE ALIVIO PARA SU DESGASIFICACIÓN.	KG
100	CAFÉ INSTANTÁNEO GRANULADO	PRODUCTO GRANULADO O EN POLVO ,BAJO EN HUMEDAD, DE COLOR CAFÉ O CURO, SABOR CONCENTRADO, CONSERVACION A TEMPERATURA AMBIENTAL DE USO ALIMENTARIO, SE UTILIZA PARA APORTAR SABOR Y COLOR A PRODUC OS PANIFICADOS Y DE REPOSTERÍA GE ERANDO GUSTO EN EL PRODUCTO	LB
101	CAFÉ LIOFILIZADO	CAFÉ SOLUBLE LIOFILIZADO, ELABORADO A PARTIR DE GRANOS DE ALTA CALIDAD MEDIANTE UN PROCESO DE SECADO POR CONGELACIÓN, QUE PRESERVA LOS AROMAS Y SABORES ORIGINALES DEL CAFÉ. PRESENTACIÓN EN FRASCO DE VIDRIO X 190 G.	UN
102	CAFÉ MOLIDO	CAFÉ MOLIDO DE TOSTIÓN MEDIA, ELABORADO A PARTIR DE GRANOS 100% ARÁBICA SELECCIONADOS, CON UN PERFIL DE SABOR EQUILIBRADO, NOTAS AFRUTADAS Y DULCES, Y UNA ACIDEZ MEDIA. PRESENTACIÓN EN SOBRE MULTICAPA X 250 G	UN

CamScanner

103	CAFÉ TOSTADO EN GRANO ESPECIAL - APIA – RISARALDA	COMPUESTO DE GRANO GRANDE, PRINCIPALMENTE PLANO, PAREJO, RETENIDO POR ENCIMA DE MALLA CATORCE (14/64 DE PULGADA), CON TOLERANCIA DEL UNO PUNTO CINCO (1.5) POR CIENTO (%) INFERIOR A ESA MALLA, PERO RETENIDO POR LA MALLA DOCE (12/64 DE PULGADA), DE ESMERADO BENEFICIO Y DEBIDAMENTE SELECCIONADO. EL CAFÉ DEBE TENER POR LO MENOS UN CINCUENTA (50) POR	LB
104	CAFÉ TOSTADO EN GRANO ESPECIAL - CACHIPAY - CUNDINAMARCA	CIENTOCO(%M)PDUEEGSTROANDOESGRREATNEONIGDROASNSDOEB, RE LA PRINCIPALMENTE PLANO, PAREJO, RETENIDO POR ENCIMA DE MALLA CATORCE (14/64 DE PULGADA), CON TOLERANCIA DEL UNO PUNTO CINCO (1.5) POR CIENTO (%) INFERIOR A ESA MALLA, PERO RETENIDO POR LA MALLA DOCE (12/64 DE PULGADA), DE ESMERADO BENEFICIO Y DEBIDAMENTE SELECCIONADO. EL CAFÉ DEBE TENER POR LO MENOS UN CINCUENTA (50) POR CIENTOCO(%M)PDUEEGSTROANDOESGRREATNEONIGDROASNSDOEB, RE LA	LB
105	CAFÉ TOSTADO EN GRANO ESPECIAL - PALOCABILDO - TOLIMA	PRINCIPALMENTE PLANO, PAREJO, RETENIDO POR ENCIMA DE MALLA CATORCE (14/64 DE PULGADA), CON TOLERANCIA DEL UN PUNTO CINCO (1.5) POR C ENTO (%) INF IOR A ESA MALLA, PERO RETENIDO POR LA MA A DOCE (12/64 DE PULGADA), DE ESMERADO BENEFICIO Y DEBIDAMENTE SELECCIONAD EL CAFÉ DEBE TENER POR LO MENOS UN INCUENTA (50) POR CIENTO (%) DE GRANOS RETENIDOS SOBRE LA	LB
106	CAFÉ TOSTADO EN GRANO ESPECIAL - PITALITO HUILA	COMPUESTO D GRANO GRANDE, PRINCIPALMENTE PLANO, PAREJO, RETENIDO POR ENCIMA E MALLA CATORCE (14/64 DE PULGADA), CON TOLERANCIA DEL UNO PUNTO CINCO (1.5) POR CIENTO (%) INFERIOR A ESA MALLA, PERO RETENIDO POR LA MALLA DOCE (12 DE PULGADA), DE ESMERADO BENEFICIO Y DEBID ENTE SELECCIONADO. EL CAFÉ DEBE TENER POR LO MENOS UN CINCUENTA (50) POR CIENTO (%) DE GRANOS RETENIDOS SOBRE LA	LB

CamScanner

107	CAJA DE 30 PAQUETES DE SERVILLETAS, CADA PAQUETE CONTIENE 100 UNIDADES. UNIDADES POR CAJA: 30 PAQUETES POR CAJA CANTIDAD POR PAQUETE: 100 UNIDADES	CANTIDAD POR PAQUETE: 100 UNIDADES	UN
108	CAJA ORGANIZADORA	CONTENEDOR PLÁSTICO DE 8 L, CON TAPA SIN ASAS, TRANSPARENTE PARA VISUALIZACIÓN DEL CONTENIDO. DIMENSIONES: 14,5 X 24 X 36,5 CM.	UN
109	CALABACÍN ESPAÑOL	FRUTOS DE TAMAÑO MUY VARIABLE Y FORMAS DIVERSAS, FUERTEMENTE COSTILLADOS, CON FRECUENCIA VERRUCOSOS, CÁSCARA RÍGIDA, DE COLORACIÓN DIVERSA, VERDE CLARO A OSCURO, LISO O DIMINUTAMENTE MOTEADA EN CREMA O VERDE CONTRASTANDO CON AMARILLO, ANARANJADO O BICOLOR; PULPA DE COLOR CREMA A AMARILLENTA O ANARANJADA PÁLIDA, DE SUAVE Y NO AMARGA A FIBROSA Y AMARGA, SEMILLAS NUMEROSAS, ELÍPTICAS, LEVEME TE	KG
110	CALAMAR BLANCO ENTERO	CALAMARES POSEEN OCHO BRAZ Y DOS TENTÁCULOS MUSCULADOS LLENOS D VENTOSAS SIMILARES A LA DEL PULPO SI ALGUNA VENTOSA ES A RANCADA ESTA NUNCA UELVE A REGENERARSE. TIENEN UN PAR DE BRANQUIAS Y N SISTEMA CIRCULATORIO FORMADO POR UN ORAZÓN SISTÉMICO Y DOS CORAZONES BRANQUIALES Y MIDE DE 5 CM HASTA 14 METRO	KG
111	CALAMAR MORADO DE TUBO	CALAMARES POSEEN OCHO BRAZOS Y DOS TENTÁCULOS MUSCULADOS LLENOS DE VENTOSAS SIMILARES A LAS DEL PULPO SI ALGUNA VENTOSA ES ARRANCADA ESTA NUNCA VUELVE A REGENERARSE. TIENEN UN PAR DE BRANQUIAS Y UN SISTEMA CIRCULATORIO FORMADO POR UN	KG

CamScanner

		CORAZÓN SISTÉMICO Y DOS CORAZONES BRANQUIALES Y MIDE DE 5 CM HASTA 14 METRO	
112	CAMARÓN TIGRE	CRUSTÁCEOS DE LA CLASE MALACOSTRÁCEA A VECES TAMBIÉN CONOCIDOS COMO GAMBAS, PRODUCTO OBTENIDO DE VERTEBRADOS ACUÁTICOS DE SANGRE FRÍA, QUE HAN SIDO DESANGRADOS CON O SIN CABEZA, CON SIN COLA EVISCERADOS SOMETIDOS A REFRIGERACIÓN. LOS CRUSTÁCEOS COMO EL CAMARÓN DEBEN ALMACENARSE EN REFRIGERACIÓN DE 0 A 4 °C O CONGELADO A –18° C COLOR BLANCO	KG
113	CAMARÓN TITI	CRUSTÁCEOS DE LA CLASE MALACOSTRÁCEA A VECES TAMBIÉN CONOCIDOS COMO GAMBAS, PRODUCTO OBTENIDO DE VERTEBRADOS ACUÁTICOS DE SANGRE FRÍA, QUE HAN SIDO DESANGRADOS CON O SIN CABEZA, CON SIN COLA EVISCERADOS SOMETIDOS A REFRIGER CIÓN. LOS CRUSTÁCEOS COMO EL CAMA ÓN DEBEN ALMACENARSE EN REFRIGERACIÓN DE 0 A 4 °C O CONGELADO A –18° C COLOR BLA O	KG
114	CANELA	CANELA MOLIDA, EMPACADA EN BOLSA MINIMO X 550 GRAMOS.	GR
115	CANELA ASTILLA	CANELA EN ASTILLAS. EL PRODUCTO DEBE TENER ASPECTO, TEXTURA, COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, . PRESENTACIÓN POR GRAMOS NO REEMPACADO, NO REENVASADO, DEBE TRAER FICHA TÉCNIC CON L S DIFERENTES RECOMENDACIONE DE USO. REGISTRO INVIMA	GR
116	CAPACILLO NO.1 (3 CM DE DIÁMETRO) BLANCO	MOLDE DE PAPEL PARA HORNEADO, DIÁMETRO EN LA BASE DE 3 CM, APTO PARA HORNOS CONVENCIONALES E INDUSTRIALES. PRESENTACIÓN EN POLVO, PAQUETE X 1000 UNIDADES	UN

CamScanner

117	CAPACILLO NO.5 (5 CM DE DIÁMETRO) COLOR VERDE	MOLDE DE PAPEL PARA HORNEADO, DIÁMETRO BASE 5 CM, APTO PARA HORNOS CONVENCIONALES E INDUSTRIALES. PRESENTACIÓN EN POLVO, PAQUETE X 1000 UNID.	UN
118	CARAMBOLO	EL CARAMBOLO DEBE TENER CARACTERÍSTICAS DE LA VARIEDAD, BIEN FORMADAS Y EXENTAS DE MANCHAS. SE PERMITEN DEFECTOS MUY LEVES DE LA PIEL Y NERVADURAS DEBIDOS A ROZADURAS Y MAGULLADURAS, SIEMPRE Y CUANDO NO AFECTEN AL ASPECTO GENERAL DEL PRODUCTO, SU CALIDAD, ESTADO DE CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN EN EL ENVASE.	KG
119	CARBOXIMETILCELULOSA CMC GRADO ALIMENTICIO	CARBOXIMETILCELULOSA CMC GRADO ALIMENTICIO. EMPACADA EN ENVASES SELLADOS. ADITIVO ALIMENTARIO, NO REENVASADO, NO REEMPACADO, ROTULADO Y ETIQUETADO CON ETIQUETA ORIGINAL DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE, CON FICHA TÉCNICA, FICHA DE SEGURIDAD Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA DE 6 MESES. REGISTRO INVIMA	LB
120	CARBOXIMETILCELULOSA CMC GRADO ALIMENTICIO	CARBOXIMETILCELULOSA CMC GRADO ALIMENTICIO. EMPACADA EN ENVASES SELLADOS. ADITIVO ALIMENTARIO, NO REENVASADO, NO REEMPACADO, ROTULADO Y ETIQUETADO CON ETIQUETA ORIGINAL DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE, CON FICHA TÉCNICA, FICHA DE SEGURIDAD Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA DE 6 MESES. REGISTRO INVIMA	KG
121	CARNE CERDO NO MOLIDA 95/15	CORTES DE CARNE DE ESPECIE PORCINA CON MAXIMO 5% DE GRASA, SIN HUESOS, EMPACADA AL VACIO, EN CUMPLIMIENTO CON ETIQUETADO Y ROTULADO DE LEGISLACIÓN COLOMBIANA VIGENTE.	KG

CamScanner

122	CARNE DE CERDO PULPA	PARTE MUSCULAR Y TEJIDOS BLANDOS QUE RODEAN AL ESQUELETO DE LOS ANIMALES DE LA ESPECIE PORCINA, INCLUYENDO SU COBERTURA DE GRASA. SUS CORTES O POSTAS PROVENIENTES AL REALIZARSE EL DESHUESE, O LA SEPARACIÓN DE LA CARNE DEL TEJIDO ÓSEO DE LAS DIFERENTES PARTES DEL CERDO. POSTAS DE PROVENIENTES DE CUALQUIER DE LA CANAL DE CERDO.	KG
123	CARNE DE RES MOLIDA	CARNE DE BOVINO: PARTE MUSCULAR Y TEJIDOS BLANDOS QUE RODEAN AL ESQUELETO DE LOS ANIMALES DE LA ESPECIE BOVINA O BUFALINA, INCLUYENDO SU COBERTURA DE GRASA, TENDONES, VASOS, NERVIOS, APONEUROSIS Y QUE HA SIDO DECLARADA INOCUA Y APTA PARA EL CONSUM HUMANO. MOLIDA CON DISCO DE ½ PROVENIE TE DEL BRAZO O PIERNA	KG
124	CARNE DE RES PIERNA	CARNE DE BOVINO: PARTE M SCULAR Y TEJIDOS BLAN OS QUE RODEAN AL ESQUELETO DE LOS ANIMALES DE LA SPECIE BOVINA O BUFALINA, INCLUYENDO SU COBERTURA DE GRASA, TENDONES, VASOS, NER OS, APONEUROSIS Y QUE HA SIDO DECLARADA INOCU Y APTA PARA EL CONSUMO HUMANO.	KG
125	CARNE O TREN DE CHULETA DE CORDERO	CARNE DE CORDERO PARTE MUSCULAR Y TEJIDOS BLANDOS QUE RODEAN EL ESQUELETO, INCLUYENDO SU COBERTURA DE GRASA, TENDONES, VASOS, NERVIOS, PROVENIENTE DE CORDEROS (CUALQUIER ESPECIE DEL GÉNERO OVIS ARIES, LA OVEJA DOMÉSTICA) QUE HAN SIDO DECLARADOS APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO. LA CARNE DE CORDERO PROCEDE DE ANIMALES DE ENTRE UN MES Y UN AÑO DE EDAD Y CON UN PESO DE ENTRE 5,5 Y 25 KG, ES LA FORMA PRINCIPAL EN QUE	KG

CamScanner

		SE CONSUMEN ESTAS ESPECIES. LA CARNE DE OVEJAS	
126	CARNE RES MORRILLO	CORTE DE CARNE DE ESPECIE BOVINA QUE PROVIENE DE LA PARTE SUPERIOR Y DELATERA DEL CUELLO DE LA RES, CON MAXIMO 10% DE GRASA, EMPACADA AL VACIO, EN CUMPLIMIENTO CON ETIQUETADO Y ROTULADO DE LEGISLACIÓN COLOMBIANA VIGENTE.	KG
127	CARRAGENINA	ESTABILIZANTE Y GELIFICANTE GRADO ALIMENTICIO QUE SE OBTIENE DE ALGAS ROJAS, EN EMAPQUE ORIGINAL	KG
128	CAZO LÍNEA PROFESIONAL 7 LITROS	OLLA DE ACERO INOXIDABLE CON MANGO REFORZADO, DIÁMETRO DE BASE DE 24 CM, APTO PARA ESTUFAS DE INDUCCIÓN.	UN
129	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	CEBOLLA DE HUEVO BLANCA FRESCA, PELADA, SIN PRESENCIA DE HONGOS NI DAÑOS FÍSICOS DEBIDAMENTE REFRIGERADA.	KG
130	CEBOLLA CABEZONA MORADA	EL PRODUCTO DEBE ESTAR FRESCO, SANO, SIN ATAQUES DE HONGOS O CUALQUIER SUSTANCIA EXTRAÑA. EMPAQUE DE POLIETILENO, DEBE SER TRASPORTADAS EN CANASTILLAS.	KG
131	CEBOLLA JUNCA	COMÚNMENTE LA CEBOLLA RECOGIDA SE LAVA Y SE LE CORTA UNA PEQUEÑA PARTE DE SU BASE (SÓLO LAS RAÍCES), LUEGO ES EMPACADA EN SACOS DE YUTE O FIQUE, FORMANDO BULTOS, SUELE CORTARSE LAS HOJAS VERDES Y FORMAR PAQUETES DE UN KILOGRAMO ENVUELTOS EN LA BASE CON POLIETILENO TRANSPARENTE.	KG
132	CEBOLLA OCAÑERA	CEBOLLA OCAÑERA DE COLOR ROJO O ROSADO, CON UN DIÁMETRO ENTRE 3,5 Y 6 CM. ENTERAS, LIBRES DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL, LIBRE DE PRESENCIA DE PLAGAS, MOHO U HONGOS O DAÑOS CAUSADOS POR ÉSTAS, LA CEBOLLA DEBE ESTAR SANA CON LA FORMA CARACTERÍSTICA, DE ASPECTO FRESCO, LIMPIA, CON OLOR Y COLOR CARACTERÍSTICO.	KG
133	CEBOLLA PUERRO	LA PLANTA DEL PUERRO POSEE 3 PARTES QUE SON: LAS HOJAS LARGAS Y LANCEOLADAS (CON TO ALIDADES VERDEAZULADAS) ALGO PLANAS, EL TALLO UN PEQUEÑO BULBO BLANCO Y ALARGADO DEL QUE SA EN UNA CIERTA CANTID DE RAÍCES	KG

CamScanner

		PEQUEÑAS. CON SÓLO 29 KCAL, 2 GRAMOS DE FIBRA Y 92% DE AGUA, EL PUERRO CONSTITUYE UNA FUENTE CONCENTRADA DE VITAMINAS Y MINERALES	
134	CEBOLLÍN	EL CEBOLLINO ES RICO EN VITAMINA A, B Y C (DE LA QUE CONTIENE HASTA 130,5 MG POR 100 GRAMOS DE HIERBA FRESCA). SU APORTE PROTEICO Y LIPÍDICO ES ESCASO, DE SÓLO 27 KCAL/100 G. SON UNA VARIEDAD DE CEBOLLAS SIN BULBO DISPONIBLES PRÁCTICAMENTE TODO EL AÑO Y QUE APORTAN A LAS ENSALADAS UN TOQUE MUY SABROSO. LA PLANTA PRODUCE UNA FLORACIÓN PERMANENTE, CON ESCAPOS DE 20 A 30 CM DE ALTURA, QUE SUSTENTAN VISTOSAS UMBELAS DE COLOR PÚRPURA QUE PRODUCEN NUMEROSAS SEMILLAS, PARECIDAS A LAS DE CE OLLA, AUNQUE MÁS PEQUEÑAS, Y QUE PUEDEN USARS PARA ESTABLECER EL CULTIVO.	GR
135	CEPILLO DE MANO CON MANGO	CEPILLO DE MANO CON MANGO LARGO DE CERDAS RÍGIDAS Y ALTA RESISTENCIA.	UN
136	CEPILLO PARA PISO CERDA DURA	UTENSILIO DE LIMPIEZA CONSISTENTE EN UN MANGO ALARGADO Y UNA BASE, SOBRE LA CUAL SE FIJAN CERDAS FLEXIBLES PARA LIMPIAR Y BARRER LOS PISOS. EL MANGO ESTÁ UNIDO A LA BASE DEL CEPILLO MEDIANTE UN SOPORTE ENROSCADO. LONGITUD MÍNIMA DE 120 CM. BASE DE PLÁSTICO: CAJA ROSCA Y CON FIBRA DE POLIÉSTER. LONGITUD DE LA BASE: 25 CM MÍNIMO. LONGITUD DE LA FIBRA: 10 CM MÍNIMO. LONGITUD DE BARRIDO: MÍNIMA DE 35 CM. DEBE EMPACARSE CON MATERIALES ADECUADOS QUE CONSERVEN LA CALIDAD DEL PRODUCTO EN CONDICIONES NORMALES DE ALMACENAMIENT Y TRANSPORTE. EL PRODUCTO DEBE ESTAR ETIQUE DO CON NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL FABRICANT O IMPORTADOR, PAÍS DE ORIGEN,	UN
137	CEPILLO PISOS	DISEÑO PARA TODOS LOS ÁNGULOS, CERDAS EN POLIPROPILENO, BLOQUE SANITARIO Y ANTIMICÓTICO, INCLUYE MANGO, DIMENSIÓN 10 PULGADAS.	UN

CamScanner

138	CEREZA MARRASQUINO EN ALMÍBAR	FABRICADAS CON DISTINTAS VARIEDADES DE CEREZAS DULCES Y AMARGAS LUEGO DE SER SUMERGIDAS EN SALMUERA PARA PRESERVAR Y HACER QUE QUEDEN MÁS FRESCAS PRESENTACIÓN EN FRASCO X 1000ML	UN
139	CERVEZA IMPORTADA ALEMANA	CERVEZA ALEMANA PROVIENE DE ISSUM, EN LA REGIÓN DE DÜSSELDORF, Y ES ELABORADA POR LA CERVECERA DIEBELS LA CUAL FUE FUNDADA EN 1878 POR JOSEF DIEBELS. ES DE ESTILO ALTBIER, ESPECIALIDAD ALEMANA, QUE EMPLEA LEVADURAS DE FERMENTACIÓN ALTA. ESTE ESTILO SE TRADUCE COMO "CERVEZA VIEJA" Y SE REFIERE AL VIEJO ESTILO DE ELABORACIÓN DE CERVEZA QUE SE PRACTICABA ANTIGUAMENTE. TAMBIÉN PUEDE SER CONOCIDO EL ESTILO ALT COMO DÜSSEL YA QUE CUANDO EMPEZÓ A ELABORARSE SOLAMENTE SE HACÍA EN LA REGIÓN DE DÜSSELDORF. HOY EN DÍA SE FABRICA EN OTROS LUGARES TAMBIÉN. LA BASE DE OLOR ES LA MALTA TOSTADA Y EL CARAMELO. CUENTA CON UN 4,8 % VOL. DE ALCOHOL. PRESENTACIÓN BOTELLA DE VIDRIO X 330 ML	UN
140	CERVEZA IMPORTADA HOLANDESA	CERVEZA HOLANDESA DE COLOR ORADO CLARO, CON UNA ESPUMA MUY POCO CONSISTENTE Y NO DEM SIADO SABOR. GRADUACIÓN 5° CERVEZA TIPO ILSEN PRESENTACIÓN B ELLA DE VIDRIO X 330 ML	UN
141	CERVEZA IMPORTADA MEXICANA	ORIGEN: 1925 GRADO ALCOHÓLICO: 4.5º CERVECERÍA: GRUPO MODELO CORONA EXTRA ES LA MARCA LÍDER EN EL MERCADO NACIONAL, LA CERVEZA MEXICANA DE MAYOR VENTA EN EL MUNDO Y LA MARCA MÁS VALIOSA DE LATINOAMÉRICA DE ACUERDO CON MILLWARD BROWN. ES UNA CERVEZA TIPO PILSNER DE 4.5º DE ALCOHOL. PRESENTACIÓN BOTELLA DE VIDRIO X 710 ML	UN
142	CERVEZA NACIONAL ARTESANAL	EXISTEN DOS GRANDES FAMILIAS DE CERVEZAS, LAS ALE Y LAS LAGERS, DE LAS CUALES EXISTEN TAMBIÉN DIFERENTES ESTILOS DEPENDIENDO DE LA REGIÓN DE LA REGIÓN DONDE SE ORIGINAN, LA CALIDAD E INGREDIENTES QUE SE UTILICEN EN SU PRODUCCIÓN. OR GEN: COLOMBIANO 5% VOL ALCOHOL PRODUCCIÓN: A ESANAL PRESENTACIÓN BOTELLA DE VIDRIO X 330 ML	UN

CamScanner

143	CERVEZA RUBIA	CERVEZA ES LA BEBIDA OBTENIDA POR FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA DE UN MOSTO ELABORADO CON CEBADA GERMINADA Y OTROS CEREALES O AZÚCARES, ADICIONADO DE LÚPULO SU EXTRACTO NATURAL, LEVADURA YAGUA POTABLE, A LA CUAL SE LE PODRÁN ADICIONAR SABORES NATURALES PERMITIDOS POR EL MINIS ERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. ESTA BEBIDA ESTÁ COMPR NDIDA ENTRE 2.5 Y 15 GRADOS ALCOHOLIMÉTRICOS. LAS CERVEZAS CON UNA GRADUACIÓN ALCOHOLIMÉTRICA, INFERIOR A 2.5 SIX PACK	UN
144	CHAMPIÑÓN BLANCO DE PARIS	SUBESPECIE DE CHAMPIÑÓN QUE PRODUCE UNA CARNE BLANCA CON UN TOQUE ROSADO, ESTA VARIEDAD SE CARACTERIZA POR POSEER UN SOMBRERO BLANCO MANCHADO CON GRIS CON LÁMINAS DE COLOR MARRÓN, NO PRESENTA NINGÚN AROMA PARTICULAR Y LA CARNE ENRÓJESE AL PONERSE EN CONTACTO CON EL AIRE. LOS CHAMPIÑONES FRESCOS SEGÚN SU CALIDAD SE CLASIFICAN EN CATEGORÍAS	KG
145	CHAMPIÑÓN SHITAKE	ESTAS LAMINILLAS NO ESTÁN SUJETAS AL PIE, Y CAMBIAN GRADUALMENTE DE UN COLOR ROSADO A PARDO OSCURO. EL SOMBRERO PUEDE ALCANZAR LOS 18 CM DE DIÁMETRO, Y EL PIE HASTA 8 CM DE LARGO Y 3 CM DE DIÁMETRO. ES RELATIVAMENTE RICO EN FIBRA SON RICOS EN MINERALES COMO EL SELENIO, MAGNESIO, FÓSFORO, YODO, CALCIO, ZINC Y POTASIO, VITAMINAS A, B1, B2, B3, B5, B9, C	KG
146	CHAMPIÑONES ORELLANAS	ESTAS LAMINILLAS NO ESTÁN SUJETAS AL PIE, Y CAMBIAN GRADUALMENTE DE UN COLOR ROSADO A PARDO OSCURO. EL SOMBRERO PUEDE ALCANZAR LOS 18 CM DE DIÁMETRO, Y EL PIE HASTA 8 CM DE LARGO Y 3 CM DE DIÁMETRO. ES RELATIVAMENTE RICO EN FIBRA SON RICOS EN MINERALES COMO EL SELENIO, MAGNESIO, FÓSFORO, YODO, CALCIO, ZINC Y POTASIO, VITAMINAS A, B1, B2, B3, B5, B9, C DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE CALIDAD ESTABLECIDOS EN LA NTC 940. LOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS NO DE BEBEN EXCEDER LOS LÍMITES MÁXIMOS	KG

CamScanner

		ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 2906 DE 2007, EL	
147	CHILE JALAPEÑO	EL AJÍ JALAPEÑO (O CH LE JALAPEÑO) EL MÁS POPULAR DEL MUNDO, GRA AS A LA GASTRONOMÍA MEXICANA. UN CHILE LAPEÑO MADURO MIDE ENTRE 5CM Y 10CM DE LONGITUD, SU TEXT RA ES LISA Y SU PIEL ES MUY CARNOS (TIENE PAREDES GRUESAS).	GR
148	CHIPS DE CHOCOLATE NEGRO	COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO 53% (1,3%) (PASTA DE CACAO, AZÚCAR, EMULSIONANTE E-322 (LECITINA DE SOYA), AROMA (VAINILLA),AZÚCAR, MANTECA DE CACAO, GRASA VEGETAL EMULSIONANTE(LECITINA DE SOYA), VAINILLA, COLORANTES E-120,E-153, E-171 Y E-172)	KG
149	CHORIZO ANTIOQUEÑO	DERIVADO CÁRNICO PROCESADO (DE PICADO GRUESO), CRUDO FRESCO, ESCALDADO O MADURADO, EMBUTIDO EN TRIPA O FUNDAS COMESTIBLES, ELABORADO CON CARN Y GRASA DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO (CERDO, BOVINO, AVES DE CORRAL), CON ADICIÓN O NO ADITIVOS PERMITIDOS.	KG
150	CHORIZO ESPAÑOL	DERIVADO CÁRNICO PROCESADO MADURADO, EMBUTIDO EN TRIPA O FUNDAS COMESTIBLES, ELABORADO CON CARN Y GRASA DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO (CERDO, BOVINO, AVES DE CORRAL),UNA PIEZA RECTA Y NO MUY ANCHA -DE ENTRE TRES Y CUATRO CENTÍMETROS DE DIÁMETRO- QUE SUELE TENER UNOS 40 CENTÍMETROS DE LONGITUD, LO QUE HACE QUE TENGA FORMA DE CIRIO (DE AHÍ SU NOMBRE).	KG
151	CILANTRO	ESPECIE CULTIVADA QUE INTEGRA GRUPOS DE HIERBAS MEDICINALE , AROMÁTICAS Y DE CONDIMENTO DE MAYOR CONSUMO. HOJAS DE UN VE DE VIVO, BRILLANTE, TIENEN FORMA DE ABANICO Y ALTURA. LAS HOJAS DEL CILANTRO SE UTILIZAN PARA AROMATIZAR ALIMENTOS.	GR
152	CILANTRO CIMARRON	CILANTRO FRESCO, HOJAS VERDES Y SANAS, LIBRE DE HUMEDAD. DEBIDAMENTE EMPACADO. 250 GRAMOS.	GR

CamScanner

153	CINTA DE ENMASCARAR	CINTA DE ENMASCARAR MULTIPROPOSITO 24 MM X 40 M. X ROLLO	UN
154	CIRUELA PASA DESHIDRATADA SIN SEMILLA	CIRUELA PASA DESHIDRATADA SIN SEMILLA. EMPACADA EN CAJA DE CARTON IMPRESA, ROTULADA Y ETIQUETADA, CON BOLSA DE POLIETILENO POR 10 KILOGRAMOS. LA CAJA DEBE SER SELLADA, IN PERFORACIONES NI DEFORMACIONES. CON FECHA E VENCIMIENTO SUPERIOR A 6 MES S (CAJA X 10 KILOGRAMO)	UN
155	CITRATO DE SODIO	CITRATO DE SODIO DE USO ALIMENTARIO, EN BOLSA DE POLIETILENO	KG
156	CLAVO DE OLOR	CLAVO DE OLOR EN PEPA EMPACADO EN BOLSA	GR
157	CLORURO DE CALCIO	COADYUBANTE TECNOLÓGICO, SÓLIDO CRISTALINO BLANCO, CON FICHA TÉCNICA Y DE SEGURIDAD, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA DE 6 MESES.	KG
158	COBERTURA CHOCOLATE BLANCO	TIPO DE CHOCOLATE QUE CONTIENE MANTECA DE CACAO N PROPORCIÓN (32 – 39%) Y SÓLIDOS DE CACAO DEBE ALCAN R AL MENOS UN 54%. E ALTO PORCENTAJE DE MANTECA D CACAO, COMBINAD CON UN BUEN TEMPLADO PROPORCIONA AL CHOCOLATE UN MAYOR LUSTRE Y UNA TEXTURA MÁS RÍGIDA AL ROMPERSE, SABOR CREMOSO.	KG
159	COBERTURA DE CHOCOLATE AL 35%	TIPO DE CHOCOLATE QUE CONTIENE MANTECA DE CACAO EN PROPORCIÓN (32 – 39%) Y SÓLIDOS DE CACAO DEBE ALCANZAR AL MENOS UN 54%. EL ALTO PORCENTAJE DE MANTECA DE CACAO, COMBINADO CON UN BUEN TEMPLADO PROPORCIONA AL CHOCOLATE UN MAYOR LUSTRE Y UNA TEXTURA MÁS RÍGIDA AL ROMPERSE, SABOR CREMOSO	KG
160	COCO	EL COCO ES UNA FRUTA (DRUPA) OBTENIDA PRINCIPALMENTE DE LA ESPECIE TROPICAL COCOTERO (COCOS NUCIFERA),	KG

CamScanner

		LA PALMERA MÁS CULTIVADA A NIVEL MUNDIAL. TIENE UNA CÁSCARA EXTERIOR GRUESA (EX ARPIO), UNA CAPA INTERMEDIA FIBROSA (MESOC RPIO) Y OTRA INTERIOR DURA, VELLOSA Y MARRÓN (E OCARPIO); QUE TIENE ADHERIDA LA ULPA BLANCA Y AROMÁTICA (ENDOSPERMO). MIDE DE 20 A 30 CM Y LLEGA PESAR 2.6 KG.	
161	COCO DESHIDRATADO RALLADO	COCO DESHIDRATADO RALLADO Y/O EN TIRAS, PRODUCTO ESPECIAL PARA DECORACIÓN Y RELLENO EN PRODUCTOS DE PANADERÍA, REPOSTERÍA, GALLETERÍA. EMPACADO EN BOLSA IMPRESA POR 1 KILOGRAMO, ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR (MARCAS COMERCIALES) , FECHA DE FABRICACION, LOTE, PESO NETO, FECHA DE VENCIMIENTO. SIN ADITIVOS SABOR A COCO.	KG
162	COCO DESHIDRATADO SIN AZÚCAR	COCO DESHIDRATADO NATURAL, RALLADO Y/O EN TIRAS, PRODUCTO ESPECIAL PARA DECORACIÓN Y RELLENO EN PRODUCTOS DE PANADERÍA, REPOSTERÍA, GALLETERÍA. EMPACADO EN BOLSA IMPRESA POR 1 KILOGRAMO, ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR (MARCAS COMERCIALES) , FECHA DE FABRICACION, LOTE, PESO NETO, FECHA DE VENCIMIENTO. SIN ADITIVOS SABOR A COCO.	KG
163	COCOA EN POLVO	CACAO EN POLVO SIN AZÚCAR NI EDULCORANTES AÑADIDOS, LIBRE DE IMPUREZAS, OLOR O SABORES EXTRAÑOS. EMPACADO EN BOLSA IMPRESA POR 230 GRAMOS, ROTULADA Y DEMÁS REQUISITOS DE LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 (BOLSA X 23 GR)	UN
164	COCOA EN POLVO KILO	CACAO EN POLVO SIN AZÚCAR NI EDULCORANTES AÑADIDOS, LIBRE DE IMPUREZAS, OLOR O SABORES EXTRAÑOS. EMPACADO EN BOLSA IMPRESA POR BOLSA DE KILO	KG

CamScanner

165	COLIFLOR	COLIFLOR FRESCA. PLANTA HORTÍCOLA, VARIEDA DE COL, CON BROTES TRANSFORMADOS EN MASAS CARNOSAS QUE FORMAN NA PELLA BLANCA Y COMPACTA, SIN PRESENCIA DE HONGOS NI DAÑOS FÍSICOS DEBIDAMENTE REFRIGERADA.	KG
166	COLORANTE NATURAL CARMIN	COLORANTE ROJO LIQUIDO GRADO ALIMENTICIO	UN
167	COLORANTE ROJO PUNZON - SOBRE 25 G	COLORANTE ROJO EN POLVO GRADO ALIMENTICIO	UN
168	COMINO	ESPECIAS O EXTRACTOS. COMINO ENTERO (GRANO) EMPACADO EN FRASCO DE VIDRIO O RECIPIENTE PLÁSTICO CON TAPA PARA ESPARCIR. 250 GRAMOS.	GR
169	CONDIMENTO CHORIZO AHUMADO	SABORIZANTE MEZCLA DE SAL, ADITIVOS, ESPECIAS Y AZUCAR PARA LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS Y CURADOS, EN EMPAQUE ORIGINAL	KG
170	CONDIMENTO HAMBURGUESA AL CARBON	SABORIZANTE PARA HAMBURGUESA AL CARBON, MEZCLA ADITIVOS Y ESPECIAS PARA LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS, EN EMPAQUE ORIGINAL, FECHA MINIMA DE VENCIMIENTO A 6 MESES.	KG
171	CONDIMENTO JAMON	SABORIZANTE PARA JAMON, MEZCLA ADITIVOS Y ESPECIAS PARA LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS Y CURADOS, EN EMPAQUE ORIGINAL, FECHA MINIMA DE VENCIMIENTO A 6 MESES.	KG
172	CONDIMENTO SALCHICA RANCHERA	SABORIZANTE PARA SALCHICHA RANCHERA, MEZCLA ADITIVOS Y ESPECIAS PARA LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS Y CURADOS, EN EMPAQUE ORIGINAL	KG
173	CONDIMENTO SALCHICHON CERVECERO	SABORIZANTE PARA SALCHICHON CERVERCERO, MEZCLA ADITIVOS Y ESPECIAS PARA LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS, EN EMPAQUE ORIGINAL, FECHA MINIMA DE VENCIMIENTO A 6 MESES.	KG

CamScanner

174	CONEJO EN CANAL	ANIMAL JOVEN CARNES DE CON JO PROCEDENTE DE CUNICULTURAS, MACHOS DE 6 ESES DE EDAD BENEFICIA OS EN PLANTA AUTO ZADAS POR EL INVIMA.	KG
175	CONSERVANTE PARA PRODUCTOS CARNICOS INBAC	CONSERVANTE PARA PRODUCTOS CARNICOS CON INGREDIENTES PRINCIPALES ACIDO SORBICO, ETILPARABENO, NISINA , EN SAL COMO EXCIPIENTE Y REGULADORES DE ACIDEZ (ACIDO CITRICO Y ACIDO LACTICO), EN EMAPQUE ORIGINAL	KG
176	COPOAZU	FRUTA EXÓTICA DE LA REGIÓN AMAZÓNICA	KG
177	CORVINA X 500 GRS C/U	FILETE DE CORVINA X 500 GRS, SIN PIEL EMPACADO AL VACÍO.	KG
178	COSTILLA DE CERDO CORTE ST.LOUIS	SON UN CORTE ESPECIAL DEL CERDO, DIFERENTE DE LA CHULETA. ESTE CORTE CONTIENE LAS PARTES ÓSEAS DE LA CAJA TORÁCICA (A VECES UNIDAS POR LA PLEURA Y SU CARTÍLAGO) DEL CERDO DOMÉSTICO, QUE SE DENOMINA COSTILLAS. SE CARACTERIZA POR OFRECER UNA ALTERNANCIA DE HUESO Y CARNE QUE HABITUALMENTE SE COCINAN JUNTOS. UNA VARIANTE ES EL SPARERIBS (COSTILLAS EST RNALE) QUE CONTIENE UNA PORCIÓN DE CARNE MENOR. EL NÚMERO DE PREPARACIONES CULINARIAS ES MUY GRANDE. SIENDO UNA DE LAS VERSIONES MÁS POPULARES EN MUCHAS CULTURAS EL ASADO A LA BARBACOA. AUNQUE SON POPULARES LOS MARINADOS (GENERALMENTE EN ADOBOS), AHUMADAS. CORTE ST.LOUIS	KG
179	CREMA AMARETO	EL AMARETTO ES UN LICOR EN EL QUE SE COMBINAN EL DULZOR DE LOS HUESOS DE ALBARICOQUE CON EL AMARGO DE LAS ALMENDRAS LOS CUALES ESTÁN ACOMPAÑADOS POR ALCOHOL PURO, AZÚCAR CARAMELIZADO Y LA ESENCIA DE DIECISIETE PLANTAS Y FRUTAS AROMÁTICAS ENTRE LAS QUE DESTACA DE FORMA ESPECIAL LA VAINILLA LICOR HECHO A BASE DE EXTRACTO NATURAL DE CÁSCARAS DE NARANJA. GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ENTRE 20 - 40% GL PRESENTACIÓN BOTELLA DE VIDRIO X 750 ML	UN

CamScanner

180	CREMA CHANTILLY EN POLVO	MEZCLA EN POLVO PARA LA PREPARACIÓN RÁPIDA DE CREMA CHANTILLY. SE PREPARA CON CREMA DE LECHE DE VACA, CON ALTO CONTENIDO DE GRASA Y SE ENDULZA CON AZÚCAR DE CAÑA, SE UTILIZA EN PASTELERÍA PARA LA DECORACIÓN.	KG
181	CREMA DE CACAO	CREMA DE CACAO. ES UNA CREMA, IN RIGANTE Y EXUBERANTE QUE TIENE UN 26 DE A OHOL. SUS FRUTOS SON CULTIVADOS, S CADOS Y PROCESADOS EN LA ZONA ATLÁNTICA DE COSTA RICA. ESTA CREMA INCITA L SENTIDOS PARA DESCUBRIR SUS SECRETOS MÁS RECÓNDITOS ENTRE LA FRUTA DEL CAC O Y EL PALADAR. LICOR HECHO A BASE DE EXTRACTO NATURAL DE CACAO. VOLU EN DE ALCOHOL 26% PRESENTACIÓN BOTELLA DE VIDRIO X 750 ML	UN
182	CREMA DE CAFÉ	EL LICOR DE CAFÉ O LICOR CAFÉ ES UN LICOR A BASE DE CAFÉ, AZÚCAR Y BRANDY U ORUJO, QUE PUEDE SER CONSUMIDO SOLO O COMO INGREDIENTE DE POSTRES O CÓCTELES. LICOR HECHO A BASE DE EXTRACTO NATURAL CAFÉ PRESENTACIÓN BOTELLA DE VIDRIO X 750 ML	UN
183	CREMA DE LECHE ENTERA PASTEURIZADA, LARGA VIDA	CREMA DE LECHE (PRODUCTO LÁCTEO DE COLOR BLANCO, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO, TEXTURA SEMILÍQUIDA, DEBE ESTAR EXCENTA DE SUSTANCIAS TOXICAS). EMPACADA EN BOLSA IMPRESA CON TAPA 1000 ML, ROTULADA SEGÚN REQUISITOS DE LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005, DEBE TENER REGISTRO SANITARIO INVIMA. FECHA DE VENCIMIENTO MAYOR A 3 MESES.(MÍNIMO 35% DE SÓLIDOS GRASOS) (BOLSA X 900 ML)	UN

CamScanner

184	CREMA DE WHISKY	LICOR BASADO EN WHISKY IRLANDES Y CREMA DE LECHE CONSISTENCIA Y VISCOSOS. CONTENIDO ALCOHOL: ENTRE 20% A 30% DE ALCOHOL PRESENTACIÓN BOTELLA DE VIDRIO X 750 ML	UN
185	CREMA TRIPLE SEC AZUL	PRODUCTO 100% NATURAL, SIN ADITIVOS; CONSISTENCIA, VISCOSIDAD Y CALIDAD IMPECABLES, LO QUE EXPLICA SU GRAN VERSATILIDAD PARA LA ELABORACIÓN DE COCTELES. CÁSCARA DE NARANJA 100% NATURAL, SOMETIDA A UN PROCESO DE EXTRACCIÓN DE SUS ACEITES ESENCIALES QUE LE APORTA AL LICOR SU EXCELENTE CUERPO, AROMA Y SABOR. ES UN LICOR CREMA ALCOHOL EXTRA-NEUTRO RECTIFICADO, FILTRADO CON CARBÓN ACTIVADO, CON LO CUAL SE LE QUITA EL PICANTE, LO HACE MÁS SUAVE DÁNDOLE UN AROMA Y SABOR MÁS AGRADABLE AL PRODUCTO. SU NOMBRE VIENE DE SU TRIPLE DESTILACIÓN. AGUA 100% DESMINERALIZADA PARA EVITAR TURBIDEZ Y GARANTIZAR EL MEJOR BOR. AZÚCAR DE CALIDAD ALTA PUREZA ELABORADA ESPECÍFICAMENTE PARA NUEST OS PRODUCTOS. PRESENTACIÓN BOTELLA D VIDRIO X 750 ML	UN
186	CRISTAL VIOLETA	CRISTAL VIOLETA ED GRAM: MEDIOS PARA RECUPERACIÓN, AISLAMIENTO, DIFERENCIACIÓN, CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS, DE PROCESAMIENTO MANUAL, MEDIOS DE CULTIVO, DESHIDRATADO. FRASCO X 1000 ML	UN
187	CUAJO LIQUIDO	FUERZA = 1 CC X 20 LTS	L
188	CUAJO MICROBIANO	CAJA POR 100 TABLETAS	UN
189	CUCHARAS BIODEGRADABLES PARA POSTRE TAMAÑO 11,5 CM APROX PAQUETE X 100 UNIDADES	CUCHARAS BIODEGRADABLES PAQUETE X 100 UNIDADES	UN
190	CUCHARITAS DESECHABLES	PLASTICAS PEQUEÑAS PARA POSTRE	UN

CamScanner

191	CULTIVO HETEROFERMENTATIVO TERMOFILO PARA PRODUCTOS FERMENTADOS, LIOFILIZADO SOBRE PRA 50 LITROS DE LECHE	EMPACADO EN BOLSA TRICAPA, CON UNA CONCENTRACIÓN DE 50 UFC.	UN
192	CULTIVO LACTICO PARA KUMIS Y MANTEQUILLA PARA 50 L X SOBRE	CULTIVO LÁCTICO CON BASE EN CULTIVOS PROBIÓTICOS, PARA MANTEQUILLA, LIOFILIZADO, EMPACADO EN CAJA DE CARTÓN, CON UNA CONCENTRACIÓN DE 50 UFC	UN
193	CULTIVO PARA QUESO REF: STI-12 X SOBRE	X SOBRE, CON FICHA TECNICA Y FORMA DE USO	UN
194	CULTIVO PROBIOTICO PARA YOGURT PARA 50 L X SOBRE	EMPACADO EN BOLSA TRICAPA, CON UNA CONCENTRACIÓN DE 50 UFC.	UN
195	CULTIVO REF CULTIVO R 703 QUESOS X SOBRE	X SOBRE, CON FICHA TÉCNICA Y FORMA DE USO	UN
196	CULTIVO REF: CU-FLDA CULT. FLORA DANICA X SOBRE	X SOBRE, CON FICHA TÉCNICA Y FORMA DE USO	UN
197	CUSCUS	ALIMENTO QUE SE OBTIENE A PARTIR DEL TRIGO, EL CUSCÚS ES 100% SÉMOLA DE TRIGO DURO.	KG

CamScanner

198	DESINFECTANTE TIMSEN	PRODUCTO CON FORMULACIÓN EXCLUSIVA A NIVEL MUNDIAL, QUE HA CAMBIADO COMPLETAMENTE EL CONCEPTO DE LOS PROGRAMAS DE ESTERILIZACIÓN Y DESINFECCIÓN EN FRÍO. CON SU PRESENTACIÓN GRANULAR, TIMSEN ES UN PODEROSO BACTERICIDA, FUNGICIDA, VIRICIDA Y ALGUICIDA QUE HA PERMANECIDO COMO LÍDER EN EL MERCADO INTERNACIONAL. PRINCIPIO ACTIVO AMONIO CUATERNARIO DE ÚLTIMA GENERACIÓN.	KG
199	DETERGENTE POLVO	EN POLVO SIN AROMA, BOLSA DE POLIETILENO	KG
200	DETERGENTE LIQUIDO	NEUTRO LÍQUIDO PARA SUPERFICIES DE INDUSTRIAS ALIMENTICIAS	KG
201	DETERGENTE LÍQUIDO DESINFECTANTE PARA MANOS X GALÓN.	DETERGENTE LÍQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS SIN OLOR X GALÓN . ES SOLUBLE EN AGUA Y, POR SUS PROPIEDADES DETERSIVAS, SIRVE COMÚNMENTE PARA LAVAR. PRESENTACIÓN POR GALÓN. NO REEMPACADO, NO REENVASADO, DEBE TRAER FICHA TÉCNICA CON LAS DIFERENTES RECOMENDACIONES DE USO Y SEGURIDAD.	UN
202	DURAZNO NACIONAL	DRUPAS ENTERAS, SANAS Y EXCENTAS DE PODREDUMBRE. EL PRODUCTO DEBE CUMPLIR CON LA NORMA NTC 4929	KG

CamScanner

203	DURAZNOS O MELOCOTONES EN ALMÍBAR	PRODUCTO OBTENIDO ESTERILIZANDO LA FRUTA O PARTES DE FRUTAS FRESCAS SANAS DESPROVISTA O NO DE SEMILLAS, PUESTAS EN SU PROPIO JUGO, EN JUGO EDULCORADO CON PRODUCTOS NATURALES O EN JARABE O ALMÍBAR COMO LÍQUIDO DE GOBIERNO. EN EL ALMÍBAR EL CONTENIDO DE AZÚCAR: 14°BRIX (LATA X 820 GR)	UN
204	EMBUDO PLASTICO	TAMAÑO GRANDE PARA ALIMENTOS.	UN
205	EMPAQUE FIBROSA AHUMADA	FUNDA PERMEABLE FABRICADA A PARTIR DE CELULOSA CON AHUMADO REGENERADA PARA LA ELABORACIÓN DE JAMON Y MORTADELA CON PERFIL AHUMADO	UN
206	EMPAQUE PARA SALCHICHON	FUNDA PERMEABLE FABRICADA A PARTIR DE PAPEL, RECUBIERTO DE CELULOSA REGENERADA SIN ESTAMPADO, GROSOR 59 MM	UN
207	EMPAQUES PARA 1/2 BRAZO DE REINA	LOS ENVASES DE ALIMENTOS DEBEN FABRICARSE VON MATERIAL AUTORIZADO POR EL INVIMA, QUE NO MODIFIQUEN LA COMPOSICIÓN DEL SABOR O EL OLOR DE LOS ALIMENTOS Y NO CEDAN COMPONENTES QUE CONSTITUYAN UN RIESGO PARA LA SALUD. ENVASE PLÁSTICO ESPECIALMENTE ACONDICIONADO O PREPARADO PARA MOVILIZAR, ALMACENAR O TRANSPORTAR EL PRODUCTO. ELABORADO EN PEHD COLOR TRANSPARENTE PARA EMPACAR ALIMENTOS CAPACIDAD 1/2 BRAZO	UN
208	EMPAQUES PARA ALIMENTOS CAJA PLASTIFICADA	LOS ENVASES DE ALIMENTOS DEBEN FABRICARSE VON MATERIAL AUTORIZADO POR EL INVIMA, QUE NO MODIFIQUEN LA COMPOSICIÓN DEL SABOR O EL OLOR DE LOS ALIMENTOS Y NO CEDAN COMPONENTES QUE CONSTITUYAN UN RIESGO PARA LA SALUD. ENVASE EN MATERIAL ECOLOGICO GRADO ALIMENTARIO, CARTON ECOLOGICO MEDIDAS 25*14*10	UN

CamScanner

209	ENELDO	ANETHUM GRAVEOLENS, DE NOMBRE COMÚN ENELDO O ABESÓN, ES UNA PLANTA HERBÁCEA ANUAL PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS UMBELÍFERAS, FRESCO Y LIMPIO.	GR
210	ERLENMEYER DE 100ML	MATRAZ ERLENMEYER DE VIDRIO BORO SILICATO CON REBORDE Y GRADUACIÓN Y CUELLO ANGOSTO. CAPACIDAD X 100 ML. PARA PREPARACIÓN DE MEDIOS, MUESTRAS Y ANÁLISIS FISICOQUÍMICO	UN
211	ERLENMEYER DE 250ML	MATRAZ ERLENMEYER DE VIDRIO BORO SILICATO CON REBORDE Y GRADUACIÓN Y CUELLO ANGOSTO. CAPACIDAD X 250 ML. PARA PREPARACIÓN DE MEDIOS, MUESTRAS Y ANÁLISIS FISICOQUÍMICO	UN
212	ERLENMEYER DE 500ML	MATRAZ ERLENMEYER DE VIDRIO BORO SILICATO CON REBORDE Y GRADUACIÓN Y CUELLO ANGOSTO. CAPACIDAD X 500 ML. PARA PREPARACIÓN DE MEDIOS, MUESTRAS Y ANÁLISIS FISICOQUÍMICO	UN
213	ESENCIA DE MANTEQUILLA/VAINILLA	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. (FRASCO X 500 ML)	UN
214	ESENCIAS AREQUIPE FRASCO * 250 GRAMOS	SUSTANCIAS AROMÁTICASIDÉNTICAS A LAS NATURALES. PARA AROMATIZAR O REALZAR AROMAS A PRODUCTOS COMO CREMAS, GALLETITAS, PASTILLAS, CARAMELOS, PASTAS,	UN

CamScanner

		CHOCOLATES Y LÍNEA DE PANIFICADOS EN GENERAL, GRACIAS A SU EXCELENTE CAPACIDAD DE INTEGRACIÓN, SOLUBILIDAD Y MEZCLADO	
215	ESENCIAS QUESO FRASCO * 500 GRAMOS	SUSTANCIAS AROMÁTICAS IDÉNTICAS A LAS NATURALES. PARA AROMATIZAR O REALZAR AROMAS A PRODUCTOS COMO CREMAS, ALLETITAS, PASTILLAS, CARAMELOS, PASTAS, CHOCOLATES Y LÍNEA DE PANIFICADOS EN GENERAL, GRACIAS A SU EXCELENTE CAPACIDAD DE INTEGRACIÓN, SOLUBILIDAD Y MEZCLADO	UN
216	ESPÁRRAGOS VERDES	ESPÁRRAGOS FRESCOS (ASPARAGUS OFFICINALIS),ES UNA PLANTA HERBÁCEA PERENNE DE FOLLAJE MUY RAMIFICADO Y ASPECTO PLUMOSO. SU CULTIVO DURA BASTANTE TIEMPO EN EL SUELO, DEL ORDEN DE OCHO A DIEZ AÑOS. LA PLANTA DE ESPÁRRAGO ESTÁ FORMADA POR TALLOS AÉREOS RAMIFICADOS Y UNA PARTE SUBTERRÁNEA CONSTITUIDA POR RAÍCES Y YEMAS, QUE ES LO QUE SE DENOMINA COMÚNMENTE “GARRA”. DE LOS BROTES JÓVENES SE OBTIENEN LAS VERDURAS CONOCIDAS COMO ESPÁRRAGOS. LAS HOJAS ESTÁN REDUCIDAS A ESCAMAS, CON RAMIFICACIONES FILIFORMES VERDES EN SU BASE. ESTAS RAMIFICACIONES ALCANZAN LOS 25 MM DE LARGO.	KG

CamScanner

217	ESPÁTULA DE SILICONA PARA ALTA TEMPERATURA	UTENSILIO DE COCINA RESISTENTE HASTA 260°C, MANGO ERGONÓMICO Y FLEXIBLE, APTO PARA SUPERFICIES ANTIADHERENTES. LONGITUD: 34 CM.	UN
218	ESPATULA METALICA PARA LABORATORIO	ESPATULA DE METAL INOXIDABLE CON MANGO PLASTICO Y HOJA DE 12 CM, DE LARGO X 2 CM DE ANCHO. LARGO TOTAL DE 22 CM.	UN
219	ESPINACAS	SE DA EN ZONAS COSTERAS, O TERRENOS SALINOS TEMPLADOS, FORMADA POR TALLOS RAMIFICADOS DE UNOS 15 CM Y MANOJO DE HOJAS DE 20CM, REGULADORA DE PESO, CONTIENE UN 90% EN AGUA, VITAMINAS E, C, B, A, AYUDA EN LOS ASPECTOS DE LA PIEL, CABELLO, VISTA, MUCOSAS, HUESOS, TRATAMIENTO DE ANEMIAS, PREVIENE MALFORMACIONES EN EL FETO Y CONTIENE CALCIO, MAGNESIO, POTASIO Y HIERRO ENTRE OTROS.	KG
220	ESPINACAS BABY	SE DA EN ZONAS COSTERAS, O TERRENOS SALINOS TEMPLADOS, FORMADA POR TALLOS RAMIFICADOS DE UNOS 15 CM Y MANOJO DE HOJAS DE 10CM, REGULADOR DE PESO, CONTIENE UN 90% EN AGUA, VITAMINAS E, C, B A, AYUDA EN LOS ASPECTOS DE LA PIEL, CABELLO, VISTA, UCOSAS, HUESOS, TRATA IENTO DE ANEMIAS, PREVIENE ALFORMACIONES EN EL FETO Y CONTIENE CALCIO, MAGNES POTASIO Y HIERRO ENTRE OTROS.	KG
221	ESPONJA	ESPONJA DE LAVAR LOZA CON ESPUMA Y FIBRA ABRASIVA	UN

CamScanner

222	ESPONJA ABRASIVA SINTÉTICA VERDE	UTENSILIO DE LIMPIEZA UTILIZADO PARA REMOVER POR ACCIÓN DE FROTE, CON AGUA Y JABÓN, LOS RESIDUOS DE MUGRE ADHERIDOS A LAS SUPERFICIES DE LOS ELEMENTOS DE COCINA, TIENE LA CAPACIDAD DE RETENER AGUA Y OTROS PRODUCTOS LÍQUIDOS. LA APARIENCIA DE LA ESPONJILLA DEBE SER UNIFORME EN COLOR Y TEXTURA, DEBE ESTAR LIBRE DE DEFECTOS E IMPUREZAS. LAS PARTES DE LA ESPONJILLA DEBEN FORMAR UNA UNIDAD, NO PUEDEN DESPRENDERSE O DESPEGARSE CON EL USO NORMAL O PRESENTAR OTRO TIPO DE DEFICIENCIAS DE ENSAMBLE. NO PUEDE DEJAR RESIDUOS DE LA ESPONJILLA, TINTES RESIDUALES O ELEMENTOS QUE PRODUZCAN MANCHADO SOBRE LAS SUPERFICIES EN DONDE SON UTILIZADAS. LA ESPONJILLA DEBE ESTAR ELABORADA CON FIBRA DE NYLON Y POLIÉST COLOR VERDE, TAMAÑO 10 CM ANCHO X 14 CM LARGO X 8 MM ESPESOR (PAQUETE X 10 UND)	UN
223	ESPONJAS	ESPONJA DE ALAMBRE EN MATERIAL INOXIDABLE	UN
224	ESPONJAS DE BRILLO	ESPONJA DE BRILLO ALTA DURACIÓN	UN
225	ESPONJILLAS DE BRILLO INOXIDABLE	UTENSILIO DE LIMPIEZA UTILIZADO PARA REMOVER POR ACCIÓN DE FROTE, CON AGUA Y JABÓN, LOS RESIDUOS DE MUGRE ADHERIDOS A LAS SUPERFICIES DE LOS ELEMENTOS DE COCINA. LA APARIENCIA DE LA ESPONJILLA DEBE SER UNIFORME EN COLOR Y TEXTURA, DEBE ESTAR LIBRE DE DEFECTOS E IMPUREZAS. LAS PARTES DE LA ESPONJILLA DEBEN FORMAR UNA UNIDAD, NO PUEDEN DESPRENDERSE ODESPEGARSE CON EL USO NORMAL O PRESENTAR OTRO TIPO DE DEFICIENCIAS DE ENSAMBLE. NO PUEDE DEJAR RESIDUOS DE LA ESPONJILLA, TINTES RESIDUALES O ELEMENTOS QUE PRODUZCANMANCHADO SOBRE LAS SUPERFICIES EN DONDE SON UTILIZADAS. LAS ESPONJILLAS DE FIBRAS METÁ CAS DEBEN ESTAR ELABORADAS EN LANA DE ACERO DE PRIMER USO, CONSTRUIDAS CON HEBRAS UY	UN

CamScanner

		FINAS DE ACERO CON BAJO C NTENIDO DE CARBONO (PA UETE POR 10 UND)	
226	ESTRAGÓN	ARTEMISIA D ACUNCULUS, DE NOMBRE COMÚN RAGÓN, DRAGONCILLO O TARRAGÓN, O GEN FRANCIA, DESHIDRATADO.	GR
227	ESTRELLA DE ANIS	ILLICIUM VERUM, LLAMADO COMÚNMENTE ANÍS ESTRELLADO, ANÍS ESTRELLA, ANÍS ESTRELLADO CHINO, ENTERO LIMPIO.	GR
228	ETER DE PETROLEO	SUSTANCIA QUIMICA, GRADO REACTIVO ANALITICO PUREZA DE 90-100%, CON CERTIFICADO DE ANALISIS FICHA TECNICA Y FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD	L
229	ETIQUETAS (ADHESIVAS)	DE MATERIAL APTO PARA MANTENER EL PRODUCTO REFRIGERADO O CONGELADO, QUE NO SE CORRA LA TINTA, NI CONTAMINE LOS ALIMENTOS	UN
230	FALDA DE RES	CARNE DE BOVINO: PARTE MUSCULAR Y TEJIDOS BLANDOS QUE RODEAN AL ESQUELETO DE LOS ANIMALES DE LA ESPECIE BOVINA O BUFALINA, INCLUYENDO SU COBERTURA DE GRASA, TENDONES, VASOS, NERVIOS, APONEUROSIS Y QUE HA SIDO DECLARADA INOCUA Y APTA PARA EL CONSUMO HUMANO. SUS CORTES O POSTAS PROVENIENTES AL REALIZARSE EL DESHUESE, O LA SEPARACIÓN DE LOS MÚSCULOS DE LA ESTRUCTURA ÓSEA, ESTA SEPARACIÓN PUEDE HACERSE RETIRANDO EL O LOS MÚSCULOS QUE CONST TUYEN EL CORTE FINAL O QUE CONSTITUYEN VARIOS CORTES QUE SERÁN SEPARADOS EN UNA ETAPA POSTERIOR DE LAS DIFERENTES PARTES DEL BOVINO	KG
231	FÉCULA DE MAÍZ	FECULA DE MAIZ (ALM ON SIN MODIFICAR PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA) . EMPACADA EN BOLSA DE P LIETILENO IMPRESA POR 1 KILOGRAMO. ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR (MARCAS COMERCIA S) , FECHA DE FABRICACION LOTE PRODUCCION, PESO NETO, FECHA DE VEN ENTO, REGISTRO SANITARIO INVIMA	KG
232	FEIJOA	TAMBIÉN DENOMINADA GUAYABA DEL BRASIL, EL FRUTO ES UNA BAYA OBLONGA, VERDE OSCURO EN	KG

CamScanner

		LA MADUREZ, CON AROMAS AGRADABLES PROPIOS. LA PULPA DEL FRUTO ES CARNOSA, BLANCUZCA O AMARILLENTA, Y FRAGANTE	
233	FENOLFTALEINA AL 1 %. FRASCO GOTERO X 50 ML	FENOLFTALEINA AL 1 %. FRASCO GOTERO X 50 ML	UN
234	FIDEOS DE ARROZ	LOS FIDEOS DE ARROZ SON ELABORADOS CON PASTA DE ARROZ. LOS PRINCIPA ES INGREDIENTES SON HARINA DE ROZ Y AGUA. ORIGEN CHINA.	KG
235	FILTRO PAPEL PARA PORTAFILTROS	FILTRO DESECHABLE DE PAPEL PARA ELIMINAR IMPUREZAS EN LECHE CRUDA. COMPATIBLE CON PORTAFILTROS ESTÁNDAR. CAPACIDAD 40 LITROS DE LECHE. PRESENTACIÓN EN PAQUETES DE 100 UNIDADES.	UN
236	FINAS HIERBAS SECAS Y MOLIDAS	HIERBAS SABROSAS Y FÁCILES DE UTILIZAR, SON EL COMPLEMENTO IDEAL PARA LOS GUISOS. DESPLIEGAN TODO SU AROMA Y SABOR CUANDO SE UTILIZAN FRESCAS, PERO SE CONSERVAN MÁS TIEMPO SECAS; MEZCLA DE ORÉGANO, TOMILLO, LAUREL, ALBAHACA, ROMERO.	KG
237	FRASCO COLOR ÁMBAR DE 60 ML Y GOTERO DE VIDRIO	FRASCO DE VIDRIO COLOR ÁMBAR PARA ALMACENAMIENTO DE MUESTRAS INCLUYE GOTERO, CAPACIDAD 60ML.	UN
238	FRASCO DE VIDRIO CON TAPA METALICA X 130 CC TWIST OFF	ENVASE DE VIDRIO PARA COMPOTA X 130 CC, TAPA TWISTT OFF.	UN
239	FRASCO DE VIDRIO CON TAPA METALICA X 250 CC TWIST OFF	ENVASE DE VIDRIO PARA SALSA X 250 CC, TAPA TWISTT OFF.	UN

CamScanner

240	FRASCO DE VIDRIO CON TAPA METALICA X 500 CC TWIST OFF	ENVASE DE VIDRIO BOCA ANCHA CON TAPA METÁLICA TWISTT OFF X 500 MILILITROS	UN
241	FRASCO DE VIDRIO PARA NECTAR	ENVASE DE VIDRIO BOCA ANCHA PARA NECTAR (250 CC) TAPA TWIST OFF	UN
242	FRASCO LAVADOR PLÁSTICO 500 ML	FRASCO DE MATERIAL PLÁSTICO DE TAPA CON TAPA DE PICO LARGO FLEXIBLE, CAPACIDAD 500 ML	UN
243	FRASCO TAPA ROSCA AZUL (100 ML COLOR ÁMBAR)	FRASCO TAPA ROSCA AZUL VIDRIO BOROSILICATO QUE RESISTA TEMPERATURAS ENTRE 0 - 200 GRADOS CELCIUS, VIDRIO AMBAR O OSCURO, VOLUMEN DE 100ML, PARA PREPARACIÓN DE MUESTRAS Y ANÁLISIS FISICOQUÍMICO.	UN
244	FRASCO TAPA ROSCA AZUL (100 ML COLOR CLARO)	FRASCO TAPA ROSCA AZUL VIDRIO BOROSILICATO QUE RESISTA TEMPERATURAS ENTRE 0 - 200 GRADOS CELCIUS, VIDRIO CLARO, VOLUMEN DE 100ML, PARA PREPARACIÓN DE MUESTRAS Y ANÁLISIS FISICOQUÍMICO.	UN
245	FRASCO TAPA ROSCA AZUL (1000 ML COLOR ÁMBAR)	FRASCO TAPA ROSCA AZUL VIDRIO BOROSILICATO QUE RESISTA TEMPERATURAS ENTRE 0 - 200 GRADOS CELCIUS, VIDRIO AMBAR O OSCURO, VOLUMEN DE 1000ML PARA PREPARACIÓN DE MUESTRAS Y ANÁLISIS FISICOQUÍMICO.	UN
246	FRASCO TAPA ROSCA AZUL (250 ML COLOR ÁMBAR)	FRASCO TAPA ROSCA AZUL VIDRIO BOROSILICATO QUE RESISTA TEMPERATURAS ENTRE 0 - 200 GRADOS CELCIUS, VIDRIO AMBAR O OSCURO VOLUMEN DE 250ML PARA PREPARACIÓN DE MUESTRAS Y ANÁLISIS FISICOQUÍMICO.	UN
247	FRASCO TAPA ROSCA AZUL (250 ML COLOR CLARO)	FRASCO TAPA ROSCA AZUL VIDRIO BOROSILICATO QUE RESISTA TEMPERATURAS ENTRE 0 - 200 GRADOS CELCIUS, VIDRIO CLARO VOLUMEN DE 250ML PARA PREPARACIÓN DE MUESTRAS Y ANÁLISIS FISICOQUÍMICO.	UN

CamScanner

248	FRASCO TAPA ROSCA AZUL (500 ML COLOR ÁMBAR)	FRASCO TAPA ROSCA AZUL VIDRIO BOROSILICATO QUE RESISTA TEMPERATURAS ENTRE 0 - 200 GRADOS CELCIUS, VIDRIO AMBAR O OSCURO, VOLUMEN DE 500 ML, PARA PREPARACIÓN DE MUESTRAS Y ANÁLISIS FISICOQUÍMICO.	UN
249	FRASCO TAPA ROSCA AZUL (500 ML COLOR CLARO)	FRASCO TAPA ROSCA AZUL VIDRIO BOROSILICATO QUE RESISTA TEMPERATURAS ENTRE 0 - 200 GRADOS CELCIUS, VIDRIO CLARO, VOLUMEN DE 500 ML, PARA PREPARACIÓN DE MUESTRAS Y ANÁLISIS FISICOQUÍMICO.	UN
250	FRESAS	FRESA DE LA VARIEDAD CHANDLER FRAGARIA VESCA, L., O FRESERAS, ES UN GÉNERO CON VARIAS ESPECIES DE PLANTAS RASTRERAS. SU NOMBRE DERIVA DE LA FRAGANCIA QUE POSEE (FRAGA, EN LATÍN). SON CULTIVADAS POR SU FRUTO COMESTIBLE LLAMADO FRESA O FRUTILLA. EL PRODUCTO DEBE CUMPLIR CON LOS LÍMITES MÁXIMOS DE PLAGUICIDAS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 2906 DE 200 EL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN	KG
251	FRIJOL BLANCO	FRI OL BLANCO, CALIDAD EXTRA EMPACADO EN BOL DEBIDAMENTE SELLADA Y ETIQUETADA CON FECHA MÁXIMA DE VENCIMIENTO	KG

CamScanner

252	FRIJOL BOLA ROJA	EL FRÍJOL PARA CONSUMO SE CLASIFICA EN DOS TIPOS DE ACUERDO CON LOS GÉNEROS Y ESPECIFICACIONES ASÍ: TIPO I: TODAS LAS VARIEDADES DEL GÉNERO PHASEOLUSSPPQUE PRESENTAN TAMAÑO, FORMA Y COLOR CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD QUE SE CONSIDERE.	KG
253	FRIJOL NEGRO	FRIJOL BOLA NEGRA, TIPO BOLÓN ROJO, CALIDAD EXTRA EMPACADO EN BOLSA DEBIDAMENTE SELLADA Y ETIQUETADA CON FECHA MÁXIMA DE VENCIMIENTO	KG
254	FRIJOL VERDE	FRIJOL VERDE FRESCO SELECCION A, BUEN ESTADO DE SANIDAD, SIN HUMEDAD Y LIBRE DE OLORES EXTRA OS	KG
255	FRUTA CRISTALIZADA	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.	KG
256	GALLETA DE SODA X 400 GRAMOS	TIPO DE GALLETA QUE CONSISTE EN UN CRACKER FINO Y USUALMENTE CUADRADO HECHO DE HARINA BLANCA, GRASA ALIMENTARIA, LEVADURA Y AS CON SAL, ORIGEN COLOMBIA. TACO DE 400 GRAMOS	UN
257	GARBANZO	GARBANZO TIPO EXTRA EMPACADO AL VACIO Y ETIQUETADO	KG
258	GASEOSA COLA	EXTRACTO FLUIDO DE COCA, ÁCIDO CÍTRICO, CAFEÍNA, AZÚCAR, AGUA, JUGO DE LIMA, VAINILLA, CARAMELO, ALCOHOL, ACEITE DE NARANJA, ACEITE DE LIMÓN, ACEITE DE NUEZ MOSCADA, CILANTRO, NEROLÍ, CANELA BOTELLA DE PLÁSTICO CONTENIDO NETO: 3.5 LITROS PRESENTACIÓN BOTELLA DE PLÁSTICO X 3,5 LITROS	UN
259	GASEOSA SODA	ES UNA BEBIDA CARBONATADA, EFERVESCENTE BOTELLA DE PLÁSTICO CONTENIDO NETO: 2.5 LITROS PRESENTACIÓN BOTELLA DE PLÁSTI O X 2,5 LITROS	UN

CamScanner

260	GELATINA EN POLVO GRADO A	GELATINA SIN SABOR GRADO A, PARA ALIMENTOS.	KG
261	GELATINA SIN SABOR	GELATINA SIN SABOR (POLVO GRANULADO Y PURIFICADO OBTENIDO POR HIDRÓLISIS DEL COLÁGENO), ES DE COLOR CLARO O TRASLUCIDO, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO, EMPACADO EN BOLSA DE POLIPROPILENO BIORIENTADO IMPRESO POR 500 GRAMOS Y ROTULADO DE ACUERDO CON REQUISISTOS DE LA RESOLUCIÓN 5109.(BOLSA X 500 GR)	UN
262	GORRO DESECHABLE	GORRO DESECHABLE EN MATERIAL TELA NO TEJIDA TALLA ÚNICA. SISTEMA DE PLIEGUES TIPO "ORUGA" PARA USO INDUSTRIAL, PARA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDICAMENTOS, LABORATORIOS. EMPAQUE X 50 UNIDADES.	UN
263	GOTEROS, PIPETAS PASTEUR EN PLÁSTICO	CAJA X 500 UNIDADES GOTERO PLÁSTICO CON VOLUMEN DE 1 ML LONGITUD 160 MM	UN
264	GUANABANA	EL PRODUCTO DEBE ESTAR ENTERO, FIRME, LIMPIO, SANO, CONSISTENCIA FIRME; DEBE ESTAR LIBRE DE LA PRESENCIA DE PLAGAS, DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL Y OLORES EXTRAÑOS.	KG
265	GUANTE DE CAUCHO	GUANTE DE CAUCHO TIPO INDUSTRIAL, ALTA RESISTENCIA, DE CAUCHO, TALLA 8.	UN
266	GUANTE DE SILICONA PARA DIESTROS Y ZURDOS. RESISTENTE HASTA 204ºC	GUANTE DE SILICONA PARA DIESTROS Y ZURDOS. RESISTENTE HASTA 204ºC	UN
267	GUANTES DE NITRILO TALLA M	GUANTES DE NITRILO DE PUNTAS TEXTURIZADAS, SIN TALCO, CORTO 24.5 CM AZUL, TALLA M. CAJA X 100	UN

CamScanner

268	GUANTES DE NITRILO TALLA S	GUANTES DE NITRILO DE PUNTAS TEXTURIZADAS, SIN TALCO, CORTO 24.5 CM AZUL, TALLA S. CAJA X 100	UN
269	GUASCA	GALINSOGA PARVIFLOR ES UNA ESPECIE DE HIERBA DE LA FAMILIA ASTER CEAE ORIGINARIA DEL OESTE DE AMÉ ICA DEL SUR. HOJAS ENTERAS, LIMPIAS, FRESCAS.	GR
270	GUAYABA PERA-COMUN	DEBEN PRESENTAR CONSISTENCIA FIRME, ENTERAS, CON FORMA Y COLOR CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD, SABOR ES DULCE. DEBEN ESTAR 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.	KG
271	HABAS VERDES	HABAS FRESCAS, SANAS, B LANTES Y DE COLOR VERDE, DESGRAD ADAS, DE OPTIMKMA C LIDAD.	KG
272	HABICHUELA VERDE	HABICHUELA CORTA LIMPIAS, LIBRE DE ENFERMEDADES Y PLAGAS, SIN HONGOS NI DAÑOS FÍSICOS CLASIFICADA EN UN SOLO GRADO. REUNIENDO LOS REQUERIMIENTOS DE MADUREZ Y CALIDAD. TAMAÑO ENTRE 15- 22 CM DE LARGO. PIEL DE COLOR VERDE, TIERNO Y CON BRILLO TEXTURA FIRME. EMPACADA EN BOLSAS PLÁSTICAS TRANSPARENTES	KG
273	HARAGÁN DE MANO PARA USO EN MESONES	ISEÑADO PARA REMOVER LÍQUIDOS Y RESIDUOS SÓLIDOS DE SUPERFICIES LISAS Y POROSAS, GARANTIZANDO EL CUMPLIMIENTO DE NORMATIVAS SANITARIAS. ELABORADO EN POLIPROPILENO DE ALTA RESISTENCIA O ACERO INOXIDABLE CON GOMA GRADO ALIMENTICIO.	UN

CamScanner

274	HARAGÁN PARA SECAR EL PISO (SECADOR DE PISOS)	UTENSILIO DE LIMPIEZA DONDE SU FUNCIÓN PRINCIPAL ES ESCURRIR EL AGUA DESPUÉS DEL PROCESO DE ENJUAGUE DEL PISO. ES UN ELEMENTO DE PERFIL PLÁSTICO EXTRUDADO DE PVC. Y BANDA DE GOMA (CAUCHO NATURAL), VULCANIZADA, MUY BLANDA, INDEFORMABLE Y N QUEBRADIZA, UNIDA A UN PALO DE MADERA O A UN TUBO DE METAL, QUE SE UTILIZA PA A ESPARCIR Y SECAR L AGUA DE LOS SUELOS.	UN
275	HARINA DE ALMENDRAS	HARINA DE ALMENDRAS CON ALTO PORCENTAJE DE PROTEÍNAS, HARINA PANADERA O HARINA PANIFICABLE, PERFECTA PARA HACER PAN Y GENERALMENTE DE TODO USO. EMPACADA POR LIBRA.	KG
276	HARINA DE CENTENO	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COLOR CAFÉ CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS PROTEÍNA (GLUTEN) 4 % HUMEDAD (% MAX) 14,5 ALMIDÓN (%) 70 MINERALES (% CENIZAS) 0,5 MATERIA GRASA (%) 3 TAMAÑO PAR CULAS (MICRAS) ENTRE 80 Y 200 MICR ACIDEZ (% MAX) 0,25 FALLING NOMBRE MÍNIMO (SEGUNDOS) 250 GLUTEN HÚMEDO (%) ENTRE 26 Y 30 GLUTEN SECO (% ENTRE 8,5 Y 1 FUERZA (W) ENTRE 00 Y 250 TENACIDAD (P) ENTRE 70 100 MM EXTENSIBIL DAD (L) ENTRE 80 Y 100 MM EQUILIBRI P/L) ENTRE 0,8 Y 1,4	KG
277	HARINA DE MAÍZ AMARILLO	HARINA DE MAIZ, POLVO FINO QUE SE OBTIENE DE LA MOLIENDA DEL GRANO SECO DEL MAÍZ, DEBERÁ TENER UN COLOR AMARILLO CARACTERÍSTICO Y ESTÁ FORMADO FUNDAMENTALMENTE POR ALMIDÓN Y ZEÍNA, UN TIPO DE PROTEÍNA, ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR (MARCAS COMERCIALES) , FECHA DE FABRICACION, LOTE DE PRODUCCIÒN, PESO NETO, FECHA DE VENCIMIENTO. EMPACADA EN BOLSA IMPRESA POR 1 KILOGRAMO	KG

CamScanner

278	HARINA DE MAÍZ AMARILLO PRECOCIDA	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS COLOR CAFÉ CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS PROTEÍNA (GLUTEN) 4 % HUMEDAD (% MAX) 14,5 ALMIDÓN (%) 70 MINERALES (% CENIZAS) 0,5 MATERIA GRASA (%) 3 TAMAÑO PAR CULAS (MICRAS) ENTRE 80 Y 200 MICR ACIDEZ (% MAX) 0,25 FALLING NOMBRE MÍNIMO (SEGUNDOS) 250 GLUTEN HÚMEDO (%) ENTRE 26 Y 30 GLUTEN SECO (% ENTRE 8,5 Y 1 FUERZA (W) ENTRE 00 Y 250 TENACIDAD (P) ENTRE 70 100 MM EXTENSIBIL DAD (L) ENTRE 80 Y 100 MM EQUILIBRI P/L) ENTRE 0,8 Y 1,4	KG
279	HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACIÓN	HARINA DE ALTO RENDIMIENTO. ALTO CONTENIDO DE PROTEÍNA Y MEJORADORES LE PERMITE TOLERANCIA, ESTABILIDAD Y VERSATILIDAD. IDEAL PARA CUALQUIER TIPO DE PANADERÍAS ARTESANALES, SEMI INDUSTRIALES E INDUSTRIALES. EMPACADA EN BOLSA IMPRESA POR 25 KILOGRAMOS	KG
280	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA PANIFICABLE	HARINA DE TRIGO PANIFICABLE, PRODUCTO OBTENIDO DE LA MOLIENDA DEL TRIGO LIMPIO INDUSTRIALMENTE PURO. EMPACADO BOL AS DE 3 CAPAS DE PAPEL KRAFT, SELLADOS CON HILO DE ALGODÓN POR 50 KILOGRAMOS, EL EMPAQUE PROTEGE EL PRODU TO Y NO LE TRANSMITE OLORES O SABORES E RAÑOS , ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR (MARCAS COM CIALES) , FECHA DE FABRICACION, LOTE DE PRODUCCIÒN, PESO NETO, FECHA DE VENCIMIEN O, REGISTRO SANITARIO INVIMA , CONTENIDO DE PROTEÍNA D 11.5% - 12.5% (BULTO X 50 KG)	UN
281	HARINA DE TRIGO INTEGRAL	HARINA DE TRIGO INTEGRAL, RESULTADO DE LA MOLTURACIÓN DEL TRIGO, CONTIENE TODOS LOS COMPONENTES DEL GRANO DE TRIGO, ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR	KG

CamScanner

		(MARCAS COMERCIALES) , FECHA DE FABRICACION LOTE DE PRODUCCIÒN, PESO NETO, FECHA DE VENCIMIENTO. EMPACADA EN BOLSA IMPRESA POR 1 KILOGRAMO	
282	HARINA DE TRIGO INTEGRAL PARA PANIFICACIÓN	HARINA DE TRIGO INTEGRAL, RESULTADO DE LA MOLTURACIÓN DEL TRIGO, CONTIENE TODOS LOS COMPONENTES DEL GRANO DE TRIGO, ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR (MARCAS COMERCIALES) , FECHA DE FABRICACION LOTE DE PRODUCCIÒN, PESO NETO, FECHA DE VENCIMIENTO. EMPACADA EN BOLSA IMPRESA POR 25 KILOGRAMOS	KG
283	HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ	LA HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA BLANCA O AMARILLA ES UN PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DEL ENDOSPERMO DE GRANOS DE MAÍZ, CLASIFICADOS PARA EL CONSUMO HUMANO, QUE HAN SIDO SOMETIDOS A UN PROCESO DE LIMPIEZA, GERMINACIÓN, PRECOCCIÓN Y MOLTUR IÓN O MOLIENDA.	KG
284	HELADO DE VAINILLA	EL HELADO O CREMA HELADA ES UN ALIMENTO CONGELADO QUE POR LO GENERAL SE HACE DE PRODUCTOS LÁCTEOS TALES COMO LECHE, CREMA. PRESENTACIÓN CARTON TETRAPACK X 1 LITRO	UN
285	HIBIAS	HIBIAS VARIEDAD TIPI A , ESPECIAL PARA ELABORACION DE GUISOS SOPAS. SE DEBE ENTREGAR LIMPIA DE T MAÑO UNIFORME Y SIN RASTROS DE GERMINACION NI TIERRA	GR

CamScanner

286	HIDROXIDO DE SODIO	PRESENTACIÓN PERLAS O ESCAMAS.TAMBIÉN CONOCIDO COMO HIDRÓXIDO SÓDICO, HIDRATO DE SODIO O SOSA/SODA CÁUSTICA, ES UN COMPUESTO ALTAMENTE CORROSIVO, MUY SOLUBLE EN AGUA. SU FÓRMULA QUÍMICA ES NAOH.	KG
287	HIDRÓXIDO DE SODIO 0.1 N. FRASCO X LITRO	HIDRÓXIDO DE SODIO 0.1 N. FRASCO X LITRO	L
288	HIERBABUENA	HIERBAS FRESCAS SURTIDAS .ALBAHACA, ROMERO, HINOJO, LIMONCILLO, ORÉGANO, TOMILLO. CONFORME A NECESIDAD DE UTILIZACIÓN EN DIFERENTES RECETAS, DEBIDAMENTE EMPACADAS Y ETIQUETADAS EN BOLSA INDIVIDUAL DEBIDAMENTE MARCADA. 250 GRAMOS	GR
289	HIPOCLORITO DE SODIO	HIPOCLORITO DE SODIO AL (12 - 15 %) PRESENTACIÓN EN GALÓN X 3,8 LITROS APROX.	GALÓN
290	HIPOCLORITO DE SODIO AL 13%	EL HIPOCLORITO DE SODIO (CUYA DISOLUCIÓN EN AGUA ES CONOCIDA COMO LEJÍA EN ESPAÑA, COMO CLARASOL EN MÉXICO Y COMO LAVANDINA EN ARGENTINA) ES UN COMPUESTO QUÍMICO,FUERTE ENTE OXIDANTE DE FÓRMULA NACLO. CONTIENE CLORO EN ESTADO DE OXIDACIÓN +1, ES UN OXIDANTE FUERTE Y ECONÓMICO. DEBIDO A ESTA CARACTERÍSTICA SE UTILIZA COMO DESINFECTANTE, ADEMÁS DESTRUYE MUCHOS COLORANTES POR LO QUE SE UTILIZA COMO BLANQUEADOR. PRESENTACIÓN EN GALON	UN

CamScanner

291	HISOPOS PARA LUMINÓMETRO PARA MUESTRAS DE AGUA	DISPOSITIVO ESTÉRIL PARA RECOLECCIÓN DE MUESTRAS DE AGUA EN ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO. COMPATIBLE CON LUMINÓMETROS MARCA PCE INSTRUMENTS. PRESENTACIÓN EN CAJAS DE 100 UNIDADES.	UN
292	HISOPOS PARA LUMINÓMETRO PARA MUESTRAS DE SUPERFICIES	DISPOSITIVO ESTÉRIL PARA ANÁLISIS DE ATP EN SUPERFICIES. COMPATIBLE CON LUMINÓMETROS MARCA PCE INSTRUMENTS. PRESENTACIÓN EN CAJAS DE 100 UNIDADES.	UN
293	HOJAS PAPEL DE ARROZ	PAPEL DE ARROZ ES UN TÉRMINO USADO PARA REFERIRSE AL PAPEL HECHO DE LA PLANTA DEL ARROZ, HOJAS PEQUEÑAS DE UNA FINA TEXTURA PARECIDA AL MARFIL (PAQUETE X 12 UNIDADES)	UN
294	HUEVOS DE GALLINA AAA	CARTÓN DE 30 HUEVOS LIMPIOS DE SUCIEDAD, TIERRA, EXCREMENTO, NO PARTIDOS, CLASIFICACIÓN DEL HUEVO DEBE SER AAA HUEVO ROJO	UN
295	HUMO LIQUIDO	EL HUMO LÍQUIDO ES UN LÍQUIDO DE COLOR AMARILLO A ROJO SOLUBLE EN AGUA, QUE SE UTILIZA COMO SABORIZANTE COMO SUSTITUTO DE LA COCCIÓN CON H MO DE LEÑA Y CONSERVA UN SAB SIMILAR. ETIQUETADO FECHA PROD. FV.	ML
296	HUMO LIQUIDO	AROMATIZANTE OBTENIDO DE LA QUEMA CONTROLADA DE MADERAS SELECCIONADAS, EN EMPAQUE ORIGINAL	L
297	JABON LAVALOZA	SUSTANCIA QUE POR ACCIÓN QUÍMICA DISUELVE LA GRASA Y LA SUCIEDAD ADHERIDA A OBJETOS, COMÚNMENTE UTILIZADO PARA LAVAR UTENSILIOS DE COCINA. PUEDE SER SÓLIDO O SEMISÓLIDO. EL PRODUCTO DEBE PRESENTAR CONSISTENCIA HOMOGÉNEA, NO POSEER OLORES OBJETABLES. NO PUEDE DEJAR PREMANENTES AL	GALÓN

CamScanner

		TACTO DE COLOR U OLOR DESAGRADABLES EN LOS OBJETOS LAVADOS. NO PUEDE CONTENER SUSTANCIAS QUE IRRITEN LA PIEL EN CONDICIONES NORMALES DE USO. NO PUEDE CONTENER SUSTANCIAS PELIGROSAS PARA EL MEDIO AMBIENTE, DEBE SER BIODEGRADABLE, NO TOXICO, NI INFLAMABLE. EL PRODUCTO DEB CUMPLIR CON LA NORMA TÉCNICA COLOMBIA NTC 2860, QUE ESTABLECE LOS REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR LA PASTA MPLEADA PARA LAVAR LOZA. LIQUIDO	
298	JABON LAVALOZA LIQUIDO	JABÓN LIQUIDO LAVALOZA CONCENTRADO ANTIBACTERIAL CON DESENGRASANTE	L
299	JABON LIQUIDO	JABÓN LÍQUIDO, LIBRE DE FOSFATOS, PH NEUTRO Y COMPLETA SOLUBILIDAD EN AGUA, PRESENTACIÓN GARRAFA DE 5 LITROS	UN
300	JABÓN LÍQUIDO DESINFECTANTE PARA MANOS	DETERGENTE LÍQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS SIN OLOR. NO REEMPACADO, NI REENVASADO, INCLUYE HOJA DE SEGURIDAD. PRESENTACIÓN BIDÓN PLÁSTICO RETANGULAR POR 20 LITROS DE CAPACIDAD.	UN
301	JAMÓN DE CERDO	EL JAMÓN ES UN DERIVADO CÁRNICO, COCIDO, MOLDEADO, EMBUTIDO O PRENSADO ELABORADO CON CARNE DE ANIMALES DESTINADAS PARA EL CONSUMO HUMANO, ELABORADO CON INGREDIENTES Y ADITIVOS DE USO PERMITIDO, EXCLUYÉNDOSE LA CARNE HOMOGENIZADA Y PICADA, EN CUYO EMPAQUE SE DEBERÁ HACER REFERENCIA A LA ESPECIE ANIMAL EMPLEADA, SOMETIDO O NO A TRATAMIENTO DE AHUMADO. EL JAMÓN CRUDO MADURADO ES UN PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO CRUDO, NO EMBUTIDO, ELABORADO CON CARNE DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO Y SOMETIDO A UN PROCESO DE MADURACIÓN O CURADO QUE GARANTICE SU CONSERVACIÓN P LARGO TIEMPO, EN CUYO	KG

CamScanner

		EMPAQUE SE DEBERÁ HACER REFERENCIA A LA ESP CIE ANIMAL. EL PRODUCTO DEBE ESTAR TAJADO DE 0,5 CM DE GROSOR. CERTIFICACIÓN DE LA CADENA DE FRIO INCLUYENDO LOS TRANSPORTES AL DESTINO	
302	JAMON DE PAVO	JAMÓN', ALUDIÉNDOSE CON MAYOR FRECUENCIA AL CURADO, QUE SE SIRVE SIN COCINAR, CORTADO FINO. A ESTE ESTILO SE LLAMA EN ITALIA PROSCIUTTO CRUDO, DISTINGUIÉNDOSE DEL COCINADO (COTTO, 'COCIDO'). PRESENTACIÓN EMPACADO AL VACÍO X 1 L BRA	KG
303	JAMON DE POLLO	JAMÓN', ALUDIÉNDOSE ON MAYOR FRECUENCIA AL CURADO, QUE SE SIRVE SIN COCINAR, CORTADO FIN A ESTE ESTILO SE LLAMA EN ITALIA PROSCIUTTO CRUDO, DISTINGUIÉNDOSE DEL COCINADO (COTTO, 'COCIDO'). PRESEN CIÓN EMPACADO AL VACÍO X 1 LIBRA	KG
304	JAMON SERRANO	COLORACIÓN – ASPECTO COLOR CARACTERÍSTICO DEL ROSA AL ROJO PÚRPURA EN PARTE MAGRA Y ASPECTO BRILLANTE DE LA GRASA. SABOR Y TEXTURA SABOR DELICADO, POCO SALADO Y AROMA AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO. TEXTURA HOMOGÉNEA Y POCO FIBROSA. SISTEMA DE CURACIÓN POSTSALADO Y REPOSO EN FRÍO (SECADERO SEMINATURAL).	GR

CamScanner

305	JAMON TAJADO YORK	JAMÓN TIPO SANDUCHE EMPACADO AL VAC O X 450 GRAMOS, CALIDAD EXTRA.	GR
306	JENGIBRE FRESCO	PLANTA DE LA FAMILIA E LAS ZINGIBERÁCEAS, CUYO TALLO SUBTERRÁNEO ES UN RIZOMA HORIZONTAL MU APRECIADO POR SU AROMA Y SABOR PICANTE. FRESCO Y LIMPIO.	GR
307	JUEGO DE HERRAMIENTAS	CONJUNTO DE HERRAMIENTAS PARA MANTENIMIENTO, INCLUYE LLAVES, DESTORNILLADORES, ALICATES Y DADOS. PRESENTACIÓN EN ESTUCHE PORTÁTIL.	UN
308	JUGOS DE CAJA SABORES SURTIDOS	BEBIDA QUE SÓLO CONTIENE 14% DE FRUTA, MIENTRAS QUE SU CANTIDAD DE AZÚCAR ES CONSIDERABLE. SE TRATA DEL SEGUNDO INGREDIENTE EN CANTIDAD, SIENDO ASÍ UN PRODUCTO CON EXCESO DE AZÚCARES LIBRES (75% POR ENCIMA DEL LÍMITE SUGERIDO POR LA OPS).SABORES SURTIDOS (CAJA X 6 UNIDADES)	UN
309	KIT PARA ELABORACIÓN DE CERVEZA TIPO IRISH RED	PROPORCIONA LOS INSUMOS Y EQUIPOS ESENCIALES PARA LA ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL, INCLUYE INGREDIENTES DE CALIDAD Y HERRAMIENTAS ESPECIALIZADAS.	UN
310	KIT PARA ELABORACIÓN DE VERVEZA TIPO PALE ALE	PROPORCIONA LOS INSUMOS Y EQUIPOS ESENCIALES PARA LA ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL, INCLUYE INGREDIENTES DE CALIDAD Y HERRAMIENTAS ESPECIALIZADAS.	UN
311	KIT PARA ELABORACIÓN DE VERVEZA TIPO PORTER	PROPORCIONA LOS INSUMOS Y EQUIPOS ESENCIALES PARA LA ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL, INCLUYE INGREDIENTES DE CALIDAD Y HERRAMIENTAS ESPECIALIZADAS.	UN

CamScanner

312	KIWI	EL KIWI O ACTINIDIA (ACTINIDIA DELICIOSA) FRUTO O BAYA OVAL CUBIERTO DE VELLOSIDADES, CON PIEL DELGADA DE COLOR VERDE PARDUZCO Y SUPERFICIE VELLOSA, LA PULPA ES DE COLOR VERDE Y CON DIMINUTAS SEMILLAS NEGRAS DISPUESTAS EN TORNO A UN CORAZÓN BLANQUECINO. EL PRODUCTO DEBE CUMPLIR CON LOS LÍMITES MÁXIMOS DE PLAGUICIDAS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 2906 DE 2007 DEL MINISTERIO D A PROTECCIÓN SOCIA	KG
313	LANGOSTA CRUDA	LANGOSTA (PALINURUS ELEPHAS) CRUSTÁCEO DECÁPODO TIENE UN CUERPO LARGO DIVIDIDO EN DOS PARTES CLARAMENTE DIFERENCIADAS: EL CEFALOTÓRAX O CABEZA Y EL ABDOMEN O COLA AMBOS CUBIERTOS POR EL CAPARAZÓN. ENTRE OTRAS ESPECIES MÁS COMUNES SE ENCUENTRAN: LANGOSTA AMERICANA (HOMARUS AMERICANUS) LANGOSTA DEL CARIBE (PANULIRUS ARGUS) LANGOSTA ROJA.	KG
314	LANGOSTINO U 15	LOS LANGOSTINOS SON UNA CATEGORÍA COMERCIAL DE CRUSTÁCEOS DECÁPODOS DEL SUBORDEN DENDROBRANCHIATA. SON NADADORES, DE COLOR ROSADO CON VETAS AMARRONADAS Y CAPARAZÓN SEMIDURO. ULTRACONGELADO, FP, FV. LANGOSTINO U 15 ULTRACONGELADO, FP, FV	KG
315	LANGOSTINO U11	LOS LANGOSTINOS SON UNA CATEGORÍA COMERCIAL DE CRUSTÁCEOS DECÁPODOS DE SUBORDEN DENDROBRANCHIATA. SON NADADORES,	KG

CamScanner

		DE COLOR ROSADO CON VETAS AMARRONADAS Y CAPARAZÓN SEM DURO. ULTRACONGELADO, F FV. LANGOSTINO U11 LOS LANGOSTI OS SON UNA CATEGORÍA COMERCIAL DE CRUSTÁCEOS DECÁPODOS DEL S BORDEN DENDROBRANCHIATA. SON NADADORES, DE COLOR ROSADO CON VETA AMARRONADAS Y CAPARAZÓN SEMIDURO.	
316	LANGOSTINOS CRUDOS (U 12)	LANGOSTINO NOMBRE CIENTÍFICO DEL LANGOSTINO ES PENAEUS KERATHURUS. ES UN CRUSTÁCEO DECÁPODO QUE HABITA EN AGUAS PROFUNDAS. ESTÁ EMPARENT DO CON EL CAMARÓN Y LA GAMBA. EXISTEN DOS VARIEDAD S DE LANGOSTINOS CARACTERIZADAS POR POSE R, O NO, BANDAS LONGITUD NALES OSCURAS EN SU CUER O, SON LOS LANGOSTI OS TIGRE Y BLANCO. ENTRE LOS PRIMER DESTACAN: LANGOSTINO ATLÁNTICO (PENAEUS DUORARUM).	KG
317	LAUREL FRESCO	LAUREL DEL MEDITERRÁNEO, FRESCO LIMPIO HOJA VERDE Y BRILLANTE.	GR
318	LAUREL FRESCO	LAUREL DEL MEDITERRÁNEO, FRESCO LIMPIO HOJA VERDE Y BRILLANTE.	KG
319	LECHE CONDENSADA	LECHE CONDENSADA. PRODUCTO LACTEO AZUCARADO, ELABORADA A PARTIR DE LA LECHE DE VACA, PARCIALMENTE DESCREMADA Y PASTEURIZADA PARA USO EN REPOSTERÌA. EMPACADO EN LATA IMPRESA HERMÉTICAMENTE SELLADA POR 400 GRAMOS. CON FECHA DE VE MIENTO SUPERIOR A 6 MESES	UN
320	LECHE CRUDA FRESCA	LECHE CRUDA FRESCA, NO PASTEURIZADA DE COLOR BLANCO A 16º DORNIC.	L

CamScanner

321	LECHE EN POLVO ENTERA	LECHE HIGIENIZADA, ADICIONADA CON VITAMINAS. DEBE ESTAR ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO O EMPACADOR (MARCA COMERCIAL), FECHA DE EMPAQUE, PESO, LOTE DE PRODUCCIÓN Y FECHA DE VENCI IENTO SUPERIOR A 6 MESES. EN PRESENTACIÓN DE 1 KILO.	KG
322	LECHE LÍQUIDA LARGA VIDA	LECHE ULTRAPASTEURIZADA	L
323	LECHUGA BATAVIA	PROPIA DE LAS REGIONES SEMI- TEMPLADAS, CONTIENE VITAMINAS A, E, C, B1, B2, B3, B6, MINERALES CALCIO, HIERRO, MAGNESIO, ZINC, SODIO, ´POTASIO, FOSFORO, MEJORA EL FUNCIONAMIENTO DE NUESTRO CEREBRO Y METABOLISMO, AGUA 95,63G, GRASAS 0,22G, CONTIENE TIA NA, CAROTENO	GR
324	LECHUGA CRESPA	CONTIENE VITAMINAS A, K, CONTIENE ANTOCIANINA. LEGUMBRE BAJA EN CALORÍAS. PRESENTACIÓN: GRAMOS	GR
325	LECHUGA ESCAROLA	HORTALIZAS F ESCAS DE COLORES PROPIOS SEGÚN LA VARIEDAD, SIN EVIDENCIAS DE ATAQUES DE PLAGAS E INSECTOS, SIN DEFORMIDADES, SIN MANCHAS DE ENFERMEDADES DE LA PLANTA, SIN RESIDUOS DE TÓXICOS.	GR
326	LECHUGA ROMANA	LECHUGA ROMANA, DE COLOR VERDE BRILLANTE,LIBRE DE OLORES	GR
327	LENGUA DE RES	SUB PRODUCTO OBTENIDO DESPUES DEL SACRIFICIO DE LA RES MUY UTILIZADO EN LAS DIFERENTES REGIONES COLOMNBIANAS Y PARA SU PREPARACION ES IMPORTANTE QUE EL APRENDIZ ADQUIERA ESTAS COMPETENCIAS	KG
328	LEVADURA INSTANTÁNEA	LEVADURA INSTANTANEA PARA PANIFICAIÓN, LEUDANTE EMPACADA EN BOLSA DE KILO	KG

CamScanner

329	LEVADURA FRESCA PAQUETE	LEVADURA PRENSADA EN BLOQUE DE 500 GRAMOS, ENVUELTO EN PAPEL PARAFINADO, CONSERVACIÓN: EN REFRIGE ACIÓN ENTRE 2°C A 5°C, CON EL FIN D MANTENER SUS CUALIDADES, ROTULADO CO EL NOMBRE DEL PRODUCTOR O EM ACADOR (MARCAS COMERCIALES) , FECHA DE FABRICACION, FECHA DE VENCIMIENT LOTE DE PRODUCCIÒN, PESO NETO.	UN
330	LEVADURA INSTANTÁNEA	LEVADURA INSTANTÁNEA, PRODUCTO NATURAL DE VIDA PROLONGADA, QUE SE OBTIENE A PARTIR DE LEVADURA FRESCA Y SE UTILIZA PARA LA FERMENTACIÓN DE MASAS EN PANADERÍAS, SU ASPECTO ES EN GRANULOS DE COLOR CAFÉ. EMPACADO EN BOLSA METALIZADA IMPRESA Y ROTULADA AL VACÌO POR 500 GRAMOS.	UN
331	LICOR GINEBRA	ES UN AGUARDIENTE DERIVADO DEL GENVER. SU GRADUACIÓN ALCOHÓLICA V ÍA ENTRE 37 Y 47 GRAD S. BOTELLA DE VI RIO GRADUACIÓN ALCOHÓ CA: 37.5% CONTENIDO NETO: 750 ML PRESENTACI BOTELLA DE VIDRIO X 750 ML	UN

CamScanner

332	LICOR TRIPLE SEC DE NARANJAS	ES UN LICOR INCOLORO CON 40º DE ALCOHOL. SE AROMATIZA CON FLORES Y FRUTAS SILVESTRES. BOTELLA DE VIDRIO GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: ENTRE 20% Y 40% GL CONTENIDO NETO: 700 ML PRESENTACIÓN BOTELLA DE VIDRIO X 700 ML	UN
333	LIENCILLO PARA QUESERÍA 95 X95 CM APROX	LIENCILLO PARA QUESERÍA 95 X95 CM APROX	UN
334	LIMÓN TAHITÍ	FRUTO PROVENIENTE DE LA ESPECIE (CITRUS × LIMÓN), CUYOS FRUTOS SON PEQUEÑOS, VERDES O AMARILLOS, DE PULPA ÁCIDA Y FUERTEMENTE AROMÁTICA, DESTINADA PARA EL CONSUMO FRESCO O COMO MATERIA PRIMA PARA EL PROCESAMIENTO. ES CONSIDERADO FRUTO NO CLIMATÉRICO, SUS CARACTERÍSTICAS COLOR, TAMAÑO, SABOR, GRADO DE MADUREZ Y DEFECTOS ESTABLECERÁN SU CLASIFICACIÓN COMO CATEGORÍA EXTRA, I Y II	KG
335	LIMPION TELA TOALLA COLOR BLANCO	LIMPION DE DE TELA TOALLA 40 CM X 60 CM	UN

CamScanner

336	LOMO ANCHO (CHATAS) ENTERA	ES UN CORTE BLANDO CON FORMA RECTANGULAR GRUESA. EL SOLOMO O LOMO ANCHO ESTÁ UBICADO EN EL CUARTO ANTERIOR DEL BOVINO, EN LA REGIÓN DORSAL Y LUMBAR.CARNE DE BOVINO: PARTE MUSCULAR Y TEJIDOS BLANDOS QUE RODEAN AL ESQUELETO DE LOS ANIMALES DE LA ESPECIE BOVINA O BUFALINA, INCLUYENDO SU COBERTURA DE GRASA, TENDONES, VASOS, NERVIOS, APONEUROSIS Y QUE HA SIDO DECLARADA INOCUA Y APTA PARA EL CONSUMO HUMANO. SUS CORTES O POSTAS PROVENIENTES AL REALIZARSE EL DESHUESE, O LA SEPARACIÓN DE LOS MÚSCULOS DE LA ESTRUCTURA ÓSEA, ESTA SEPARACIÓN PUEDE HACERSE RE IRANDO EL O LOS MÚSCULOS QUE CONSTITUYEN EL CORTE FINAL O QUE CONSTITUYEN VARIOS CORTES QUE SERÁN SEPARADOS N UNA ETAPA POSTERIOR DE LAS DIFERENTES PARTES DE BOVINO	KG
337	LOMO DE CERDO	EL LOMO DE CERDO ES LA PARTE CONTENIDA BAJO LAS COSTILLAS, JUSTO AL LADO DEL ESPINAZO. SE TRATA DE UNA PARTE CON MUY POCA GRASA Y, JUNTO AL SOLOMILLO. PRODUCTO EMPACADO AL VACIO EN BOLSA TERMOENCOGIBLE, ROTULADO Y REFRIGERADO.	KG
338	LOMO FINO DE RES ENTERO SEMI LIMPIO	DESTAZADORA DEL VACUNO UBICADO EN LA PARTE INTERNA DE LA CANAL, JUNTO A LA COLUMNA VERTEBRAL EN LA REGIÓN LUMBAR- SACRA,EN EL CUARTO POSTERIOR, CARNE DE RES PROCEDENTE DE POSTAS DE NOVILLOS MACHOS ENT 18 Y 22 MESES DE EDAD BENEFICIADOS EN PLANTA AUTORIZADAS POR EL INVIMA POSTAS LIMPIAS AL OJO.	KG
339	LUGOL DE GRAM	LUGOL DE GRAM: MEDIOS PARA RECUPERACIÓN, AISLAMIENTO, DIFERENCIACIÓN, CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS, DE PROCESAMIENTO MANUAL MEDIOS DE CULTIVOS DESHIDRATADO. FRASCO X 1000 ML	UN

CamScanner

340	LULO	EL LULO (SOLANUM QUITOENSE) ES UNA FRUTA ÁCIDA Y AGRIA QUE SE PRODUCE EN LOS PAÍSES ANDINOS. ES CONOCIDA TAMBIÉN COMO NARANJILLA, COCONILLA, UVA DE MONTE, OBANDO O NUQUÍ Y SE CARACTERIZA POR SER UN ZUMO CÍTRICO BASTANTE EFECTIVO PARA CALMAR LA SED. COLOR: ANARANJADO INTENSO SABOR: DULCE LIGERAMENTE ÁCIDO. TEXTURA: FIRME AL TACTO OLOR: MUY AROMÁTICO TAMAÑO Y PESO: TIENE 4-7 DE DIÁMETRO. SU PESO OSCILA DESDE LOS 60 HASTA LOS 130 GRAMOS. LULO: FRUTA FRESCA SIN PRESENCIA DE HONGOS NI DAÑOS FÍSICOS Y DEBIDAMENTE REFRIGERADA	KG
341	MANDARINA ARRAYANA	LA MANDARINA ES EL FRUTO DE LAS DIFERENTES ESPECIES DE CÍTRICOS LLAMADOS COMÚNMENTE MANDARINO, ENTRE ELLAS CITRUS RETICULATA, CITRUS UNSHIU, CITRUS RESHNI, ASÍ COMO SUS HÍBRIDOS, INCLUYENDO CITRUS × TANGERINA, CUYA TAXONOMÍA ESTÁ DISCU A.	KG
342	MANGA PASTELERA	MANGA PASTELERA DESECHABLE POR 40-45 CM DE LARGA, FABRICADAS EN POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD RESISTENTE, PRESENTACIÓN ROLLO X 100 UNIDADES.	UN

CamScanner

343	MANGO (TOMMY)	FRUTA CARNOSA FORMA: VARIABLE, PERO GENERALMENTE ES OVOIDE-OBLONGA O ARRIÑONADA, NOTORIAMENTE APLANADA, REDONDEADA, U OBTUSA EN AMBOS EXTREMOS, CON UN HUESO CENTRAL GRANDE, APLANADO Y CON UNA CUBIERTA LEÑOSA. COLOR: EL COLOR PUEDE SER ENTRE VERDE, AMARILLO Y DIFERENTES TONALIDADES DE ROSA, ROJO Y VIOLETA, MATE O CON BRILLO. SU PULPA ES DE COLOR AMARILLO INTENSO, CASI ANARANJADO. SABOR: EXÓTICO, SUCULENTO, MUY DULCE Y AROMÁTICO.	KG
344	MANI PROCESADO SIN SAL	MANÍ TOSTADO Y PARTIDO ÚTIL PARA DECORACIÓN Y TERMINADO DE PRODUCTOS DE PAN Y PASTELES. NO CONTIENE SAL	KG
345	MANTECA DE CACAO	LA MANTECA DE CACAO, ES LA GRASA COMESTIBLE QUE SE OBTIENE DEL HABA DE CACAO. TIENEN UN AROMA SUAVE, S BOR A CHOCOLATE. LA MANTECA DE CAC O ES FUENTE DE VITAMINA E. P	KG
346	MANTEQUILLA	MANTEQUILLA ES EL RODUCTO GRASO HIG NIZADO, OBTENIDO A PARTIR DE LA REMA DE LECHE FRESCA, ADICIONADO O NO DE CULTIVOS L CTICOS ESPECÍFICOS Y SOMETIDOS A PROCESO DE BATIDO.	KG

CamScanner

347	MANZANA ROJA	MANZANA POR LB FRUTA FRESCA SIN PRESENCIA DE HONGOS NI DAÑOS FÍSICOS Y DEBIDAMENTE REFRIGERADA. LA MANZANA ES UNA FRUTA POMÁCEA COMESTIBLE, COLOR VERDE LUMINOSO. CARACTERÍSTICAS: CRUJIENTES, JUGOSAS Y ÁCIDAS, SIENDO EXCELENTES PARA EL CONSUMO TANTO PARA COCINAR COMO PARA COMER CRUDAS.	KG
348	MANZANA VERDE	MANZANA POR LB FRUTA FRESCA SIN PRESENCIA DE HONGOS NI DAÑOS FÍSICOS Y DEBIDAMENTE REFRIGERADA. LA MANZANA ES UNA FRUTA POMÁCEA COMESTIBLE, COLOR VERDE LUMINOSO. CARACTERÍSTICAS: CRUJIENTES, JUGOSAS Y ÁCIDAS, SIENDO EXCELENTES PARA EL CONSUMO T NTO PARA COCINAR COMO PARA COM R CRUDAS.	KG
349	MARACUYÁ	MARACUYÁ POR KG FRUTA FRESCA SIN PRESENCIA DE HONGOS NI DAÑOS FÍSICOS Y DEBIDAMENTE REFRIGERADA. FRUTA TROPICAL DE UNA PLANTA QUE CRECE EN FORMA DE ENREDADERA Y QUE PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS PASSIFLORAS ESTA PLANTA ES ORIGINARIA DE BRASIL, PERO EN NUESTRO PAÍS SE HAN CULTIVADO AMBAS FORMAS DE MARACUYÁ. UNA EXCELENTE FUENTE DE VITAMINA A, NIACINA, RIBOFLAVINA Y ÁCIDO ASCÓRBICO.	KG
350	MARGARINA HOJALDRE PANIFICACIÓN	MARGARINA DISEÑADA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS HOJALDRADOS, SEMI SÓLIDOS HOMOGÉNEOS DE PLASTICIDAD DEFINIDA. EMPACADO EN PAPEL ANTIGRASO.PRESENTACIÓN 500 GRAMOS ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, NOMBRE EL PRODUCTOR O EMPACADOR ARCA COMERCIAL), FECHA DE EMPAQUE, PESO, LOTE DE PRODUCCIÓN Y FECHA DE VENCIMIENTO. REGISTRO SANITARIO INVIMA	G

CamScanner

351	MARGARINA INDUSTRIAL	MARGARINA INDUSTRIAL PARA PROCESOS DE PANIFICACIÓN, PRODUCTO SEMI SÓLIDO HOMOGÉNEO DE PLASTICIDAD DEFINIDA CON 77% MINIMO EN C NTENIDO GRASO, PARA CLIMA CALIDO. EMPACADO BOLSA DE PEAD EN CAJA DE CARTÓN CORRUGADO POR 15 KILOS , ROTULADO CON EL NOMBRE DE PRODUCTO, NOMBRE DEL PRO UCTOR O EMPACADOR (MARCA COMERC AL), FECHA DE EMPAQUE, P SO, LOTE DE PRODUCCIÓN Y FECHA DE VENCIM ENTO. REGISTRO SANITARIO INVIMA (CAJA X 15 KILOGRAMO)	UN
352	MARGARINA INDUSTRIAL PANIFICACIÓN	MARGARINA INDUSTRIAL PARA PROCESOS DE PANIFICACIÓN, PRODUCTO SEMI SÓLIDO HOMOGÉNEO DE PLASTICIDAD DEFINIDA CON 77% MINIMO EN CONTENIDO GRASO, PARA CLIMA CALIDO. EMPACADO BOLSA DE PEAD EN CAJA DE CARTÓN CORRUGADO POR 15 KILOS , ROTULADO CON EL NOMBRE DE PRODUCTO, NOMBRE DEL PRO UCTOR O EMPACADOR (MARCA COMERC AL), FECHA DE EMPAQUE, PESO, LOTE DE PRODUCCIÓN Y FECHA DE VENCIM ENTO. REGISTRO SANITARIO INVIMA (CAJA X 15 KILOGRAMO)	KG
353	MARGARINA MULTIPROPÓSITO TIPO EUROPEO	ES LA EMULSIÓN LIQUIDA O PLÁSTICA, USUALMENTE DE TIPO AGUAACEITE, OBTENIDA PRINCIPALMENTE A PARTIR DE GRASAS Y ACEITES QUE NO PROCEDEN DE LA LECHE. LA MAYORÍA DE LAS MATERIAS PRIMAS SE OBTIENEN DE MATADEROS (GRASAS ANIMALES) Y DE LAS SEMILLAS OLEAGINOSAS. (CAJA X 15 KILOGRAMO)	UN
354	MARGARINA PARA HOJALDRE	MARGARINA DISEÑADA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS HOJALDRADOS, SEMI SÓLIDOS HOMOGÉNEOS DE PLASTICIDAD DEFINIDA. EMPACADO EN CAJA CARTÓN CORRUGADO POR 15 KILOGRAMOS POR BLOQUES DE 5 LIBRAS CON ENVOLTURA DE PAPEL ANTIGRASO. ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, NOMBRE EL PRODUCTOR O EMPACADOR ARCA COMERCIAL), FECHA DE EMPAQUE, PESO, LOTE DE PRODUCCIÓN Y FECHA E VENCIMIENTO. REGISTRO SANITARIO INVIMA (CAJA X 15 KILOGRA O)	UN
355	MAYONESA	SALSAS O CONDIMENTOS O CREMAS DE UNTAR O MARINADOS - MAYONESA X 1000 ML MAYONESA, SALSA DE TOMATE, PASTA DE TOMATE Y/O SIMILARES	L

CamScanner

		CONFORME A REQUERIMIENTOS DE LAS PREPARACIONES. EMPAQUE RESELLABLE X 1000 MILILITROS CALIDAD EXTRA DE MARCA RECONOCIDA	
356	MAZORCA DESGRANADA	EL CHOCLO, ES UN MAÍZ O ELOTE PERTENECIENTE A LA ESPECIE ZEA MAYS, FAMILIA DE LAS GRAMÍNEAS (POÁCEAS). ES LA MAZORCA TIERNA DEL MAÍZ, SUS GRANOS SON DE COLOR BLANCO O AMARILLO BLANQUECINO Y CONSISTENCIA LECHOSA. LAS MAZORCAS DEBERÁN SER FRESC Y LIMPIAS.	KG
357	MAZORCA TIERNA	LAS MAZORCAS DEBE ÁN SER FRESCAS Y LIMPIAS, DEBE ESTAR LIBRE DE INSECTOS, ATAQUE DE PLAG ENFERMEDADES, RESIDUOS QUÍMICOS, SIN OLORES EXTRAÑOS. ENTERA Y SANA, PR DUCTO DEBE SER ENTREGADO EN CANASTILLA REEMPACADO EN BOLSA.	KG
358	MECHAS PARA MECHERO	MECHAS DE ALGODÓN PARA MECHERO DE ALCOHOL, TROZOS DE 8 CM DE LONGITUD, DIÁMETRO 6 MM. PAQUETE X 10 UNIDADES	UN
359	MECHEROS PARA ALCOHOL DE VIDRIO	LAMPARILLA MECHERO PARA USAR CON ALCOHOL, VIDRIO GRUESO TRANSPARENTE, QUEMADOR DE ALUMINIO CON TAPA DE ALUMINIO. CAPACIDAD 100 ML	UN
360	MEJILLONES EN CONCHA	CONOCIDOS COMÚNMENTE COMO EJILLONES O CHOROS (EN ALGUNAS PARTES DE AMÉRICA DEL SUR), SON UNA FAMILI DE MOLUSCOS BIV VOS DE GRAN INTERÉS ECONÓMICO Y GASTRONÓMICO. COMO OTROS BIVALVOS, SON ANIMALES FILTRADORES QU VIVEN FIJADOS AL SUSTRATO. SON EXCLUSIV MENTE MARINOS Y VIVEN TANTO EN ZONAS INTERMAREALES COMO ZONAS SUME GIDAS DE LAS COSTAS DE TODO EL MUNDO.	KG
361	MELÓN CANTALOUP	ES UNA BAYA CON UN GRAN CONTENIDO DE AGUA Y DE SABOR DULCE. ES UNA VARIEDAD DE LA ESPECIE CUCUMIS MELÓ, DE LA FAMILIA CUCURBITACEAE.	KG
362	MERLUZA ENTERA	MERLUZA ES EL TROZO DE PESCADO, CORTADO FINO Y EN FORMA DE LÁMINA PROVENIENTE DEL PEZ MERO (EPINEPHELUS MARGINATUS), EL FILETE SE OBTIENE DESPUÉS DE HABER SIDO DESANGRADO Y EVISCERADO SIN CABEZA, SIN COLA SOMETIDOS A REFRIGERACIÓN.	KG

CamScanner

		FORMA: PEZ MARINO DE CUERPO LARGO, DELGADO Y CABEZA ANCHA TALLA MÍNIMA: 20 CM, LONGITUD Y PESO: PUEDE MEDIR 1,8 M Y PESAR 11 KILOS. LAS MERLUZAS MÁS PEQUEÑAS TIENEN UNA TALLA MEDIA DE 20 A 30 CM.	
363	MERO ENTERO	MERO ES EL PESCADO, CORTADO FINO Y EN FORMA DE LÁMINA PROVENIENTE DEL PEZ MERO, EL FILETE SE OBTIENE DESPUÉS DE HABER SIDO DESANGRADO EVISCERADO SIN CABEZ SIN COLA SOMETIDOS A REFRIGERACIÓN. FORMA: SU CUERPO ES LARGADO, APLANADO EN LOS LATERALES Y CON LA MAND ULA INFERIOR SALIENTE. TALLA MÍNIMA: 45 CM LONGITUD Y PESO: SU TAMAÑO VARÍA ENTRE SUS DIVERSAS ESPECIES.	KG
364	MEZCLA DE NUECES	MEZCLA DE NUECES (NUEZ DE PECÁN, ALMENDRAS, MARAÑONES Y MANÍ), PRESENTACIÓN POR PAQUETES DE 1 KG	KG
365	MIEL DE ABEJAS	LA MIEL NO DEBERÁ TENER NINGÚN SABOR, AROMA O CONTAMINACIÓN INACEPTABLE QUE HAYA SIDO ABSORBIDO DE UNA MATERIA EXTRAÑA DURANTE SU ELABORACIÓN, BENEFICIO Y ALMACENAMIENTO. LA MIEL NO DEBE HABER COMENZADO A FERMENTAR O PRESENTAR EFERVESCENCIA. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS DE LA MIEL DE ABEJAS, APIS MELLIFERA. REQUISITOS VALOR MÍNIMO VALOR MÁXIMO, CONTENIDO APARENTE DE AZÚCAR REDUCTOR, CALCULADO COMO AZÚCAR INVERTIDO, % FRACCIÓN DE MASA 60,0 (MIEL FLORAL) 45,0 (MIEL DE NIELADA) CONTENIDO DE HUMEDAD, %FRACCIÓN DE MASA 20,0 CONTENIDO APARENTE DE SACAROSA, % FRACCIÓN DE MASA, CONTENIDO DE SA AROSA 5,0 CONTENIDO DE SÓL DOS INSOLUBLES EN AGUA, % FRACCIÓN DE MASA 0,5	L
366	MIGA DE PAN	HARINA DE PAN TOSTADO, EMPACADA, CON AMPLIA FECHA DE VENCIMIENTO.	GR

CamScanner

367	MILANESA DE TERNERA O CERDO	MILANESA DE CERDO DEBIDAMENTE EMPACADO AL VACÍO Y ETIQUETADO, CALIDAD EXTRA CERTIFICADA EN GRANDES SUPERFICIES, CON FECHA MÁXIMA DE VENCIMIENTO, TEMPERATURA DE RECEPCIÓN DEL PRODUCTO DE 4 GRADOS CENTÍGRADOS O MENOS.	KG
368	MIRIN (VINAGRE DE ARROZ)	EL VINAGRE DE ARROZ CON MENTADO O AWASEZU, ES UN CO IMENTO HECHO DE VINAGRE DE A ROZ, AZÚCAR Y SAL. FP,FV. TILAPIA ES EL NOM RE COMÚN DE PECES CÍCLIDOS D	ML
369	MOLDE RECTANGULAR PARA TORTA - PONQUÉ 1 LB	MOLDE RECTANGULAR PARA TORTA - PONQUÉ 1 LB	UN
370	MOLDE REDONDO PARA TORTA - PONQUÉ LIBRA	MOLDE REDONDO PA TORTA - PONQUÉ LIBRA	UN
371	MOLDES DE ALUMINIO TIPO LASAGNA MEDIANOS 15 X 8 CM	MOLDES DE ALUMINIO TIPO LASAGNA PEQUEÑOS 15 X 8 CM, PRESENTACIÓN PAQUETE X 20 UNIDADES.	UN
372	MOLDES DE ALUMINIO TIPO LASAGNA PEQUEÑOS 10 X 6 CM	MOLDES DE ALUMINIO TIPO LASAGNA PEQUEÑOS 10 X 6 CM, PRESENTACIÓN PAQUETE X 20 UNIDADES.	UN
373	MORA DE CASTILLA	LA MORA DEBE ESTAR LIBRE DE LA PRESENCIA DE PLAGAS, DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL Y OLORES EXTRAÑOS. DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LANTC 4106. LOS RESIDUOS DE PLAGUICIDAS NO DE BEBEN EXCEDER LOS LIMITES MÁXIMOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 2906 DE 2007 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL.	KG

CamScanner

374	MORTADELA	LA MORTADELA ES UN EMBUTIDO ELABORADO, EN SU MAYORÍA, CON CARNE DE CERDO FINAMENTE PICADA ORIGINARIO DE LA REGIÓN ITALIANA DE BOLONIA. PRESENTACIÓN EMPACADO AL VACÍO X 1 LIBRA	KG
375	MOSTAZA	LA MOSTAZA ES UNA SALSA BAJA EN CALORÍAS Y COLESTEROL. SU SEMILLA TIENE UN ALTO CONTENIDO PROTEICO Y DE MINERALES. ADEMÁS, POSEE PROPIEDADES ANTISÉPTICAS PRODUCTO VISCOSO PREPARADO CON HARINA DE MOSTAZA, COMPUESTO POR UNA MEZCLA DE SEMILLAS MOLIDAS DE MOSTAZA AMARILLA O BLANCA (BRASSICAHIRTAMOENCH), MOSTAZA CAFÉ (BRASSICAJUNCEA) O MOSTA NEGRA (BRASSICANIGRA); ADICIO ADA DE VINAGRE, SAL, CONDIMENTO O ESPECIAS Y ADITIVOS	KG
376	MUCHACHO DE RES ENTERO (C/U DE 2 KG DE PESO)	PARTE MUSCULAR QUE POR SU FORMA REDONDEADA SIRVE PARA RELLENAR, ES UNA CARNE UN POCO DURA PERO QUE CON MUY BUENA COCCIÓN PUEDE VOLVERSE MÁS BLANDA. ESTE CORTE SE ENCUENTRA UBICADO EN LA PARTE POSTERIOR DE LA PIERNA.	KG
377	MURILLO DE PIERNA	CARNE DE BOVINO: PARTE MUSCULAR Y TEJIDOS BLANDOS QUE RODEAN AL ESQUELETO DE LOS ANIMALES DE LA ESPECIE BOVINA O BUFALINA, INCLUYENDO SU COBERTURA DE GRASA, TENDONES, VASOS, NERVIOS, APONEUROSIS Y QUE HA SIDO DECLARADA INOCUA Y APTA PARA EL CONSUMO HUMANO. DESTAZADORA DEL VACUNO DE LA PIERNA EN LA PARTE INFERIOR PEGADO AL HUESO DE LA CANILLA, CARNES DE RES PROCEDENTE DE POSTAS DE NOVILLOS MACHOS ENTRE 18 Y 22 MESES DE EDAD BENEFICIADOS EN PLANTA AUTORIZADAS POR EL INVIMA POSTAS LIMPIAS AL ROJO. POSTAS CON MADURACIÓN COMERCIAL DE 72 HORAS, LIMPIAS, LIBRE DE GRASA, S TEJIDO CONECTIVO, QUISTES O MATERIALES	KG

CamScanner

378	NARANJA TÁNGELO	ES UN FRUTO HÍBRIDO DE LA ESPECIE CITRUS RETICULATA BLANCO CON CITRUS PARADISI MACFADYEN, QUE PRESENTA LA ACIDEZ DE UNA TORONJA CON EL SABOR, EL OLOR Y LA FACILIDAD DE PELADO DE UNA MANDARINA. SU PIEL ES DE COLOR VERDE AMARILLENTO A ANARANJADO, Y POSEE MÁS JUGO QUE PULPA.	KG
379	NARANJA VALENCIA	NARANJA VALENCIA.FRUTA FRESCA MADURA SIN PRESENCIA DE HONGOS NI DAÑOS FÍSICOS Y DEBIDAMENTE EMPACADA Y REFRIGERADA.	KG
380	NITRITO DE SODIO	CONSERVANTE TAMBIEN CONOCIDO COMO SAL DE CURADO O SAL NITRO, MEZCLA DE CLORURO DE SODIO AL 94% Y NITRITOS DE SODIO AL 6%, EN EMPAQUE ORIGINAL	KG
381	NUEZ DE BRASIL	BERTHOLLETIA EXCELSA ES UN ÁRBOL DE LA FAMILIA LECYTHIDACEAE, NATIVO DE SUDAMÉRICA, ENDÉMICA DE AMAZONIA, ESPECÍFICAMENTE DE BOLIVIA, BRASIL, SUDESTE DE COLOMBIA, GUYANA, PERÚ, HASTA BOLIVIA Y SUR DE VENEZUELA. EL FRUTO TARDA 15 MESES EN MADURAR TRAS LA POLINIZACIÓN DE LAS FLORES, Y ALCANZA ENTRE 10 Y 15 CM DE DIÁMETRO Y 1 A 2 KG DE PESO, CON CÁSCARA LEÑOSA DE 8 A 12 MM DE GROSOR. EN EL INTERIOR CONTIENE 8 A 24 SEMILLAS EN FORMA DE MEDIALUNA, DE 4 A 5 CM DE LARGO. UN ÁRBOL MADURO PUEDE DAR ENTRE 200 Y 400 FRUTOS.	KG
382	NUEZ MOSCADA	NUEZ, FRUTO SECO EMPACAD L VACIO	GR
383	NUEZ MOSCADA - SOBRE 125 G	SEMILLA DEL FRUTO DEL ARBOL TROPICAL (MYRISTICA FRAGANS) SECA Y EN EMPAQUE ORIGINAL, NO MOLIDA, EN EMPAQUE ORIGINAL POR 125 G	UN
384	OREGANO	HIERBAS FRESCAS SURTIDAS .ALBAHACA, ROMERO, HINOJO, LIMONCILLO, ORÉGANO, TOMILLO. CONFORME A NECESIDAD DE UTILIZACIÓN EN DIFERENTES RECETAS, DEBIDAMENTE EMPACADAS Y ETIQUETADAS EN BOLSA INDIVIDUAL DEBIDAMENTE MARCADA.	GR

CamScanner

385	OREGANO FRESCO	HIERBA AROMÁTICA DEL GÉNERO ORIGANUM, MUY UTILIZADA EN LA COCINA MEDITERRÁNEA; HOJAS QUE SE UTILIZAN COMO CONDIMENTO. LAS HOJAS DEBEN ESTAR SANAS, LIMPIAS Y SIN HUMEDAD	KG
386	OREGANO SECO MOLIDO	PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR MOLIENDA DE LAS HOJAS ENTERAS Y SUMIDADES FLORIDAS, SANAS DE ORIGANIUM VULGARE L., EN EMPAQUE ORIGINAL	G
387	PALILLOS REDONDOS	PALILLO DE MADERA DOBLE PUNTA PAQUETE X 12 CAJAS	UN
388	PALMITOS DE CANGREJO	LOS PALITOS DE CANGREJO, BOCAS DE MAR O KANIKAMA (MARCA VULGARIZADA), SON UN TIPO DE ALIMENTO PROCESADO ELA RADO A PARTIR DE SURIMI O CARN DE PESCADO, EMPACADO AL VACIO, ULTRACONGELADO, FP, FV.	GR
389	PALOS PARA PINCHOS	PALO PARA PINCHOS 25 CM, GRUESO, BOLSA X 100 UNIDADES.	UN
390	PANELA PULVERIZADA	PANELA EN POLVO. PANELA FINAMENTE PULVERIZADA, CON O SIN ADICIÓN DE UN AGENTE ANTI AGLUTINANTE O AGLUTINANTE. LA PANELA DEBE ESTAR LIBRE DE MATERIAS, OLORES Y SABORES EXTRAÑOS; NO PUEDE ESTAR FERMENTADA NI PRESENTAR ATAQUES VISIBLES DE HONGOS O PRESENCIA DE INSECTOS. REQUISITOS FISICOQUÍMICOS PARA LA PANELA EN BLOQUE PRESENTACIÓN X 250 GR	UN
391	PAÑO DE MICROFIBRA	PAÑO DE MICROFIBRA DE ALTO RENDIMIENTO, PROFESIONAL, CAJA X 50 UNIDADES.	UN
392	PAÑO LIMPIADOR	PAÑO LIMPIADOR ABSORBENTE, SEMIDESECHABLE PARA LIMPIEZA DE UTENSILIOS, MESAS DE TRABAJO, HOJAS DE 33 X 61 CM, PAQUETE X 10 PAÑOS.	UN

CamScanner

393	PAÑOS DE LIMPIEZA	PAÑOS DE LIMPIEZA ALTA CAPACIDAD DE ABSORCIÓN DE LÍQUIDOS Y ACEITES Y UNA BAJA LIBERACIÓN DE PELUSA PAÑOS DE LIMPIEZA PARA ALIMENTOS, EN POLIPROPILENO CON CAPACIDAD DE ABSORCIÓN MAYOR DEBE ESTAR COMPUESTO POR LOS SIGUIENTES ÍTEMS: GRAMAJE G/M2 87,6 79,5 95,0 CALIBRE MIL, PULG 19, ANCHO DE HOJA MM 284 LARGO DE HOJA MM 432 RESISTENCIA EN SECO LONGITUDINAL GF/3'' 11153 RESISTENCIA EN HÚMEDO LONGITUDINAL GF/3'' 10829 RESISTENCIA EN SECO TRANSVERSAL GF/3'' 7195 RESISTENCIA EN HÚMEDO TRANSVERSAL GF/3'' 4641 TAMAÑO 42 X 28 CM EMPACADOS EN MATERIALES INERTES QUE NO APORTEN AL PRODUCTO ALGÚN TIPO DE CONTAMINACIÓN, YA QUE SON PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, SU ROTULADO DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA NTC- 5465 QUE ESTABLECE LOS REQUISITOS PARA EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS DE ASEO Y LIMPIEZA ROLLO POR 300 METROS, 890 PAÑOS DE 34 X 25 CM, U DOS PARA LA LIMPIEZA DE MATERIAL Y MESONES	UN
394	PAPA CRIOLLA	VITAMINAS A, B, C. DE 25 A 35 MM DE DIÁMETRO, PESA 20 A R, FUNDAMENTAL EN EL AJIACO, FUER EN POTASIO, CARBOHIDRATOS Y MINERALES.	KG
395	PAPA NEVADA	TUBERCULO ANDINO DE AMPLIO USO EN LA ELABORACIÓN DE SOPAS Y PURES	KG
396	PAPA PASTUSA	ES UN TUBÉRCULO QUE CONTIENE MINERALES, VITAMINAS, PROTEÍNAS, AGUA CARBOHIDRATOS, ENTRE OTROS COMPONENTES.	KG
397	PAPA R-12	PAPA REDONDEADA A OBALADA, BUENA FORMA, CALIBRE PEQUEÑO (APROX. 3 0 4 CM DE DIAMETRO) DE COLOR CAFÉ, LIMPIA Y SIN CONTAMINANTES QUIMICOS, SIN PICADURAS Y HERIDAS. R12.	KG
398	PAPA SABANERA	ES UN TUBÉRCULO QUE CONTIENE MINERALES, VITAMINAS, PROTEÍNAS, AGUA CARBOHIDRATOS, ENTRE OTROS	KG

CamScanner

		COMPONENTES. LA PAPA SABANERA ES FÁCIL DE RECONOCER, TIENE ALGUNAS TONALIDADES PURPURA Y CREMA EN SU CASCARA. ES UN POCO MÁS DURA QUE LAS OTRAS VARIEDADES.COLOR MORADO EN LA PARTE EXTERNA Y AMARILLO EN LA PARTE INTERNA.	
399	PAPAYA	FRUTOS UNIFORMES ALARGADOS, LÍMITES DE RESIDUOS EN GRADOS ÓPTIMOS, LIBRES DE PLAGAS, ENFERMEDADES Y MALEZAS • GRADOS BRIX 11 A 13 PROMEDIO. • SABOR: DULCE	KG
400	PAPAYUELA	FRUTA PROPIA SEGÚN LA VARIEDAD, SIN EVIDENCIAS DE ATAQUES DE PLAGAS E INSECTOS, SIN DEFORMIDADES, SIN MANCHAS DE ENFERMEDADES DE LA PLANTA, SIN RESIDUOS DE TÓXICOS. CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS POR LA NTC 1270	KG
401	PAPEL ABSORBENTE	ROLLO DE PAPEL ABSORBENTE INDUSTRIAL POR 150 METROS CADA UNO, PRESENTACIÓN PACA X 6 UNIDADES. ELABORADO CON 100% FIBRAS RECICLADAS DE CELULOSA Y CON RESINA PARA DAR RESISTENCIA EN HÚMEDO. ROLLO DE PAPEL NATURAL, DE DOS CAPAS, ABSORBENTE CON GRABADO, CON PERFORACIONES PARA PERMITIR UN FÁCIL DESPRENDIMIENTO DE LAS HOJAS.	UN
402	PAPEL ALUMINIO X 100 M	LÁMINA DELGADA DE ALUMINIO UTILIZADA PRINCIPALMENTE EN LA COCINA PARA ENVOLVER, CONSERVAR Y COCINAR ALIMENTOS. ROLLO X 100 M.	UN
403	PAPEL ALUMINIO ROLLO X 300 M	PARAFINADO O LACADO (PAPEL). PAPEL ESPECIAL QUE SE CARACTERIZA POR CONTENER UN PORCENTAJE DE PARAFINA O LACA APTA PARA ALIMENTOS QUE SIRVE DE BARRERA PARA LA HUMEDAD Y/O GRASAS. TENSIÓN (KN/M) (MÍNIMO) 46 RESISTENCIA DEL PAPEL AL ESTALLIDO POR PRESIÓN (MÍNIMO) 78 RESISTENCIA AL RASGADO (MÍNIMO) (LB) CD MD KG/CM 50 ROLLO X 300 M	UN

CamScanner

404	PAPEL PARAFINADO X 100 M	PARAFINADO O LACADO (PAPEL). PAPEL ESPECIAL QUE SE CARACTERIZA POR CONTENER UN PORCENTAJE DE PARAFINA O LACA APTA PARA ALIMENTOS QUE SIRVE DE BARRERA PARA LA HUMEDAD Y/O GRASAS. TENSIÓN (KN/M) (MÍNIMO) 46 RESISTENCIA DEL PAPEL AL ESTALLIDO POR PRESIÓN (MÍNIMO) 78 RESISTENCIA AL RASGADO (MÍNIMO) (LB) CD MD KG/CM 50 ROLLO X 100 METROS	UN
405	PAPEL PARAFINADO EN ROLLO DE 300 METROS	PARAFINADO O LACADO (PAPEL). PAPEL ESPECIAL QUE SE CARACTERIZA POR CONTENER UN PORCENTAJE DE PARAFINA O LACA APTA PARA ALIMENTOS QUE SIRVE DE BARRERA PARA LA HUMEDAD Y/O GRASAS. TENSIÓN (KN/M) (MÍNIMO) 46 RESISTENCIA DEL PAPEL AL ESTALLIDO POR PRESIÓN (MÍNIMO) 78 RESISTENCIA AL RASGADO (MÍNIMO) (LB) CD MD KG/CM 50 ROLLO X 300 METROS	ROLLO
406	PAPEL VINIPEL	VINIPEL DE 30CM ,48 CM Y 300 METROS DE LARGO	UN
407	PAPRIKA	CONDIMENTO EN POLVO DE COLOR ROJO Y SABOR CARACTERISTICO OBTENIDO A PARTIR DEL SECADO Y MOLINDA DE VARIEDADES DE PIMENTONES O PIMIENTOS ROJOS, EN EMPAQUE ORIGINAL	G

CamScanner

408	PARGO ROJO / PLATERO	PESCADO DE AGUA SALADA ALCANZA HASTA LOS 96 CENTÍMETROS DE LONGITUD, NORMALMENTE SU TAMAÑO ES DE 46 CENTÍMETROS CON UN PESO QUE OSCILA ENTRE LOS 7 Y 8 KILOGRAMOS, COLOR ROJO Y CARNE DE COLOR BLANCO. SON TODAS Y CADA UNA DE LAS ESPECIES HIDROBIOLÓGICAS MARINAS O DE AGUA DULCE TALES COMO PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS, DENTRO DE LOS CUALES SE ENTIENDEN INCLUIDOS LOS PRODUCTOS DE ACUICULTURA EN ESTADO FRESCO, YA SEA ENTERO, FRACCIONADO, EVISCERADO O	KG
409	PASTA TOMATE	LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA RATIONAL HAN SIDO DISEÑADOS ESPECIALMENTE PARA SATISFACER LAS NECESIDADES DE NUESTROS EQUIPOS DE COCCIÓN. SÓLO EL EMPLEO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA ORIGINALES RATIONAL NOS GARANTIZA UNA VIDA PROLONGADA DE NUESTROS EQUIPOS. UTILIZAR PRODUCTOS DE LIMPIEZA ORIGINALES RATIONAL PARA SUS HORNOS SE TRADUCE EN MEJORAR EL RENDIMIENTO, AUMENTAR LA EFICACIA FRENTE A LA SUCIEDAD Y LA CAL Y OBTENER, EN DEFINITIVA, UNA LIMPIEZA ÓPTIMA DE NUESTRO HORNO INDUSTRIAL. LOS QUÍMICOS DE RATIONAL PARA LA LIMPIEZA A FONDO DE LOS HORNOS CUENTAN CON PRINCIPIOS ACTIVOS DE ÚLTIMA GENERACIÓN QUE GARANTIZAN SU PODER LIMPIADOR. UNIDAD X 100 UNIDADES	L
410	PASTILLAS CARECONTROL	LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA RATIONAL HAN SIDO DISEÑADOS ESPECIALMENTE PARA SATISFACER LAS NECESIDADES DE NUESTROS EQUIPOS DE COCCIÓN. SÓLO EL EMPLEO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA ORIGINALES RATIONAL NOS GARANTIZA UNA VIDA PROLONGADA DE NUESTROS EQUIPOS. UTILIZAR PRODUCTOS DE LIMPIEZA ORIGINALES RATIONAL PARA SUS HORNOS SE TRADUCE EN MEJORAR EL RENDIMIENTO, AUMENTAR LA EFICACIA FRENTE A LA SUCIEDAD Y LA CAL Y OBTENER, EN DEFINITIVA, UNA LIMPIEZA ÓPTIMA DE NUESTRO HORNO INDUSTRIAL. LOS QUÍMICOS DE RATIONAL PARA LA LIMPIEZA A FONDO DE LOS HORNOS CUENTAN CON PRINCIPIOS ACTIVOS DE ÚLTIMA GENERACIÓN QUE GARANTIZAN SU PODER LIMPIADOR. UNID D X 100 UNIDADES	UN

CamScanner

411	PASTILLAS DE ABRILLANTADOR	LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA RATIONAL HAN SIDO DISEÑADOS ESPECIALMENTE PARA SATISFACER LAS NECESIDADES DE NUESTROS EQUIPOS DE COCCIÓN. SÓLO EL EMPLEO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA ORIGINALES RATIONAL NOS GARANTIZA UNA VIDA PROLONGADA DE NUESTROS EQUIPOS. UTILIZAR PRODUCTOS DE LIMPIEZA ORIGINALES RATIONAL PARA SUS HORNOS SE TRADUCE EN MEJORAR EL RENDIMIENTO, AUMENTAR LA EFICACIA FRENTE A LA SUCIEDAD Y LA CAL Y OBTENER, EN DEFINITIVA, UNA LIMPIEZA ÓPTIMA DE NUESTRO HORNO INDUSTRIAL. LOS QUÍMICOS DE RATIONAL PARA LA LIMPIEZA A FONDO DE LOS HORNOS CUENTAN CON PRINCIPIOS ACTIVOS DE ÚLTIMA GENERACIÓN	UN
412	PASTILLAS DE DETERGENTE	LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA RATIONAL HAN SIDO DISEÑADOS ESPECIALMENTE PARA SATISFACER LAS NECESIDADES DE NUESTROS EQUIPOS DE COCCIÓN. SÓLO EL EMPLEO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA ORIGINALES RATIONAL NOS GARANTIZA UNA VIDA PROLONGADA DE NUESTROS EQUIPOS. UTILIZAR PRODUCTOS DE LIMPIEZA ORIGINALES RATIONAL PARA SUS HORNOS SE TRADUCE EN MEJORAR EL RENDIMIENTO, AUMENTAR LA EFICACIA FRENTE A LA SUCIEDAD Y LA CAL Y OBTENER, EN DEFINITIVA, UNA LIMPIEZA ÓPTIMA DE NUESTRO HORNO INDUSTRIAL. LOS QUÍMICOS DE RATIONAL PARA LA LIMPIEZA A FONDO DE LOS HORNOS CUENTAN CON PRINCIPIOS ACTIVOS DE ÚLTIMA GENERACIÓN	UN
413	PASTRAMI	EL PASTRAMI (TAMBIÉN LLAMADO PASTRÓN) ES UN PRODUCTO ELABORADO CON CARNE ROJA (GENERALMENTE CARNE DE TERNERA) SOMETIDO A PROCESO DE SALAZÓ EN SALMUERA. EL PROCESO DE ELABORA ÓN DEL PASTRAMI ES EL SIGUIENTE: SE DESANGRA (USUALMENTE POR MEDIO DE RENSADO), SE PONE LA CARNE EN SALM ERA, SE SECA, SE LE AÑADEN ALGUNOS CONDIMENTOS, TALES COMO AJO, PIMIENTA NEGRA, EJORANA, ALBAHACA; SE AHÚMA Y SE CUECE AL VAPOR.2	GR
414	PATILLA BABY	CITRULLUS LANATUS, COMÚNMENTE LLAMADA MELÓN DE AGUA, SANDÍA, ACENDRÍA, SINDRIA, PATILLA, ES UNA ESPECIE DE LA FAMILIA CUCURBITACEAE. MADURA, FRESCA, REFRIGERADAD.	KG

CamScanner

415	PATO JOVEN EN CANAL	CARNE DE PATO ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PARTE MUSCULAR Y TEJIDOS BLANDOS QUE RODEAN AL ESQUELETO DEL AVE, INCLUYENDO SU PIEL, GRASA, TENDONES Y VASOS, PROVENIENTE DE PATOS DOMÉSTICOS (DE LA FAMILIA ANATIDAE), QUE EN EDAD DE SACRIFICIO QUE HAN SIDO DECLARADOS APTOS PARA EL CONSUMO	KG
416	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL CON HUESO DEBIDAMENTE EMPACADA Y R FRIGERADA EN BANDEJA (TEMPERATURA NTRE 1 A 5°C), NO REEMPACADO, NO REENVAS O, DEBE TRAER FICHA TÉCNICA CON L DIFERENTES RECOMENDACIONES DE CONSUMO Y ALMACENAMIEN O, PRESENTACIÓN POR 500 GR. CON INFORMACIÓN IMPRESA REFERENTE A CORTE, FECHA DE ENVASE Y CADUCIDAD, PESO NETO. REG TRO INVIMA , PROCEDENCIA NO M NADA.	KG
417	PECTINA CITRICA, DE ALTO METOXILO.	PRODUCTO SÓLIDO, EN POLVO, POLÍMERO DE ÁCIDO D-GALACTURÓNICO, DE ALTO METOXILO, PARA USO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS. ADITIVO ALIMENTARIO, NO REENVASADO, NO REEMPACADO, ROTULADO Y ETIQUETADO CON ETIQUETA ORIGINAL DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE, CON FICHA TÉCNICA, FICHA DE SEGURIDAD Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA DE 6 MESES. REGISTRO INVIMA	KG
418	PEPINILLOS FRESCOS	PEPINILLO (TIPO ESPAÑOL) DE TAMAÑO PEQUEÑO. PIEL VERDE CON RAYAS DE COLOR AMARILLO O BLANCO PARA ELABORACIÓN DE ENCURTIDOS.LONGITUD MÁXIMA DE 15 CENTÍMETROS Y UN PESO MEDIO DE UNOS 125 GRAMOS.	KG

CamScanner

419	PEPINILLOS FRESCOS (4 A 9 CM DE LARGO)	ES UN PEPINO QUE SE UTILIZA PARA PREPARAR ENCURTIDO. EMPACADO EN BOLSA PLÁSTICA, CAJA PLÁSTICA CON TAPA O EN BANDEJA DE POLIESTIRENO CUBIERTA CON VINIPEL PARA HIGIENE DEL PRODUCTO.	KG
420	PEPINO COHOMBRO	VERDURA, QUE FORMA PARTE DE LAH RTALIZA DE FRUTO, EMPACADO EN BOLSA PLÁSTICA O EN MALLA Y EMBALADO EN CANA ILLAS FORRADAS CON VINIPEL PARA HIGIE DEL PRODUCTO.EL PEPINO ES UNA VERDURA, Q FORMA PARTE DE LA HORTALIZA DE FRUTO Y PERTENECE A LA FAMILIA BOTÁNICA DE LAS CUCURBITÁCEAS (BOT.: CUCURBITACEAE).	KG
421	PEPPERONI	EL PEPPERONI ES UN PRODUCTO ELABORADO A BASE DE CARNE, ES SECO Y SEMI MADURO, LO QUE QUIERE DECIR QUE ES UN EMBUTIDO FORMADO A PARTIR D CARNES CURADAS QUE SE FERMENTAN Y SECAN AL AIRE LIBRE, EN ESTE CASO EL PEPPERONI PASA POR UN PROCESO DE AHUMADO ANTES DE NERSE A SECAR, LA CARNE QUE SE UTILIZA PARA ELABORAR ÉSTA CLASE DE EMBUTIDO PUEDE SER DE RES O DE CERDO, AUNQUE EN ALGUNOS LUGARES ES FRECUENTE QUE AGREGUEN POLLO PRESENTACIÓ EMPACADO AL VACÍO X 1 LIBRA	KG
422	PERA CHILENA	LAS PERAS DEBEN ESTAR SECAS, SIN MACHUCONES, LIBRES DERESIDUOS, LIMPIAS, NO ENCERADAS, SIN DESHIDRATACIÓN SEVERA, COLOR VERDE CARACTERÍSTICO Y DEBE LLEGAR MADURA	KG
423	PERA PIPETEADOR UNIVERSAL DE 3 VIAS PARA SUCCIÓN	CON TRES VÁLVULAS QUE PERMITEN LLENAR, ENRASAR Y VACIAR LAS PIPETAS AFORADAS. ELABORADA EN CAUCHO.	UN
424	PEREJIL CRESPO	PLANTA HERBÁCEA BIENAL, AUNQUE PUEDE CULTIVARSE TAMBIÉN COMO ANUAL.	GR

CamScanner

		FORMA UNA ROSETA EMPENACHADA DE HOJAS MUY DIVIDIDAS, ALCANZA LOS 15 CM DE ALTURA Y POSEE TALLOS FLORÍFEROS QUE PUEDEN LLEGAR A REBASAR LOS 60 CM CON PEQUEÑAS FLORES	
425	PEREJIL LISO	PLANTA HERBÁCEA BIENA AUNQUE PUEDE CULTIVARSE TAMBIÉN COMO ANUAL FORMA UNA ROSETA EMPENACHADA DE HOJAS MUY DIV DAS, ALCANZA LOS 15 CM DE ALTURA Y POSEE TALLOS FLORÍFEROS QUE PUEDEN LL AR A REBASAR LOS 60 CM CON PE EÑAS FLORES VERD ARILLENTAS. LISO	GR
426	PESCADO LENGUADO ENTERO	FORMA. POSEE UN CUERPO OVALADO Y PLANO. TALLA MÍNIMA: 20 CM COLOR: SU COSTADO SUPERIOR ES DE COLOR ARENOSO, MIENTRAS QUE EL LADO QUE ESTÁ EN CONTACTO CON EL FONDO DEL MAR ES BLANCO. LONGITUD Y PESO: NO SUELE MEDIR MÁ DE 45 CM. SU PESO RONDA A LOS200 – 400 G. EL LENGUAD ES EL TROZO DE PESCADO, CORTADO FINO Y EN FORMA DE LÁMINA PROVENIENTE DE LOS PECES LENGUADOS QUE SON UNA FAMILIA (SOLEI AE) DE PECES, EL FILETE SE OBTIENE DESPUÉS DE HABER SIDO DESANGRADO Y VISCERADO SIN CABEZA Y SIN COLA, SOMETIDOS A REFRIGERACIÓN	KG
427	PIEL DE CERDO DESGRASADA (UNA SOLA PIEZA LECHÓN)	ES LA PARTE DEL CERDO AL QUE SE LE HA EXTRAÍDO LA CARNE CON CUIDADO DE NO ROMPER LA PIEL DEJANDO LA CABEZA INTACTA, DEBE SER DESGRASADA.	KG
428	PIERNA PERNIL DE POLLO	PIERNA DE POLLO CON PIEL, SEPARADA DEL CUERPO POR CORTE ANATÓMICO A NIVEL DE LA ARTICULACIÓN Y DESPROVISTA DE LA PATA (DEDOS Y UÑAS), OBTENIDA EN CONDICIONES HIGIÉNICAS, BAJO CONTROL OFICIAL Y DE LA PROPIA INDUSTRIA.	KG

CamScanner

429	PIMENTÓN AMARILLO	PIMENTÓN (CAPSICUM ANNUUM) DE VARIEDADES CULTIVARES FRUTO DEL PIMIENTO PARA SER CONSUMIDO FRESCO, SU COLOR PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD. SUS VARIEDADES PUEDEN SER DULCES, AGRIDULCES Y PICANTES. LA CARACTERÍSTICA PICANTE SE LA DEBE A LA "CAPSAICINA" PRESENTE EN UNA PROPORCIÓN MUY BAJA QUE JUNTO CON OTROS COMPONENTES LLAMADOS CAPSAICINOIDES NO SUPERAN EL 1%. EL GÉNERO CAPSICUM, INCLUYE ENTRE 20 A 30 ESPECIES DE PIMIENTOS. EL PIMENTÓN PUEDE CLASIFICARSE COMO: PIMENTÓN ALARGADO, CÓNICO, CUADRADO, OBTUSO, LISO AMARILLO	KG
430	PIMENTÓN ROJO	PIMENTÓN (CAPSICUM ANNUUM) DE VARIEDADES CULTIVARES FRUTO DEL PIMIENTO PARA SER CONSUMIDO FRESCO, SU COLOR PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD. SUS VARIEDADES PUEDEN SER DULCES, AGRIDULCES Y PICANTES. LA CARACTERÍSTICA PICANTE SE LA DEBE A LA "CAPSAICINA" PRESENTE EN UNA PROPORCIÓN MUY BAJA QUE JUNTO CON OTROS COMPONENTES LLAMADOS CAPSAICINOIDES NO SUPERAN EL 1%. EL GÉNERO CAPSICUM, INCLUYE ENTRE 20 A 30 ESPECIES DE PIMIENTOS. EL PIMENTÓN PUEDE CLASIFICARSE COMO: PIMENTÓN ALARGADO, CÓNICO, CUADRADO, OBTUSO, LISO ROJO	KG
431	PIMENTÓN VERDE	PIMENTÓN (CAPSICUM ANNUUM) DE VARIEDADES CULTIVARES FRUTO DEL PIMIENTO PARA SER CONSUMIDO FRESCO, SU COLOR PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD. SUS VARIEDADES PUEDEN SER DULCES, AGRIDULCES Y PICANTES. LA CARACTERÍSTICA PICANTE SE LA DEBE A LA "CAPSAICINA" PRESENTE EN UNA PROPORCIÓN MUY BAJA QUE JUNTO CON OTROS COMPONENTES LLAMADOS CAPSAICINOIDES NO SUPERAN EL 1%. EL GÉNERO CAPSICUM, INCLUYE ENTRE 20 A 30 ESPECIES DE PIMIENTOS. EL PIMENTÓN PUEDE	KG

CamScanner

		CLASIFICARSE COMO: PIMENTÓN ALARGADO, CÓNICO, CUADRADO, OBTUSO, LISO VERDE	
432	PIMIENTA BLANCA	ESPECIAS O EXTRACTOS. PIMIENTA SURTIDA EN EL ENVASE, NEGRA, BLANCA, ROJA Y VERDE, ENTERA EMPACADO EN RECIPIENTE PLÁSTICO CON DOSIFICADO	GR
433	PIMIENTA NEGRA EN GRANO	VARIEDAD DE PLANTAS CUYO FRUTO SE EMPLEA MOLIDO COMO ESPECIA PICANTE EN GASTRONOMÍA: ENTRE LAS MÁS CONOCIDAS: PIMIENTA BLANCA: PRODUCTO MOLIDO OBTENIDO DEL FRUTO MADURO Y PRIVADO DE LA PARTE EXTERNA DEL ``PIPER NIGRUM'', L. PIMIENTA DE CAYENA O ROJA: PRODUCTO MOLIDO OBTENIDO DE FRUTOS ENTEROS DESECADOS DEL “CAPSICUM FRUTESCENS”, L. Y “C. BACCATUM”, L. PIMIENTA DE JAMAICA MOLIDA PROCEDENTE DE LA “PIMENTA OFFICINALIS”, B. PIMIENTA NEGRA: PRODUCTO MOLIDO, PROCEDENTE DEL ``PIPER NIGRUM'', L. CON NO MÁS DEL 5% DE PEDÚNCULOS Y GRANOS ABORTADOS. PARA CUALQUIER VARIEDAD DE PIMIENTA MOLIDA, POR EFECTOS DE TECNOLOGÍA DE MOLIENDA, SE PERMITE UTILIZAR CARBOHIDRATOS, PROTEÍNAS COMESTIBLES, AUTOCOMPACTANTES, GRASAS O ACEITES COMESTIBLES, EN UNA PROPORCIÓN MÁXIMA DE 10%. PIMIENTA NEGRA: HUMEDAD, MÁXIMO 14%; CENIZAS, MÁXIMO 7%; CENIZAS INSOLUBLES, MÁXIMO 1.5%; FIBRA BRUTA, MÁXIMO 14%; EXTRACT ETÉREO NO VOLÁTIL, MÍNIMO 5.5%, ACEITE ESENCIAL 0.5 A 2.5%. DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA	KG
434	PIMIENTA NEGRA MOLIDA - SOBRE 125 G	ESPECIA QUE SE OBTIENE DE MOLIENDA DE LOS FRUTOS DEL PIPER NIGRUM, SECOS Y PARCIALMENTE MADUROS, EN EMPAQUE ORIGINAL POR 125 G	UN
435	PIMIENTA ROJA	ESPECIAS O EXTRACTOS. PIMIENTA SURTIDA EN EL ENVASE, NEGRA, BLANCA, ROJA Y VERDE, ENTERA EMPACADO EN RECIPIENTE PLÁSTICO CON DOSIFICADOR.	GR

CamScanner

436	PIMIENTA VERDE	ESPECIAS O EXTRACTOS. PIMIENTA SURTIDA EN EL ENVASE, NEGRA, BLANCA, RO A Y VERDE, ENTERA EMPACADO EN RECIPIENTE PLÁSTICO CON DOSIFICADOR.	GR
437	PIÑA GOLDEN	LA PIÑA DEBE TENER UN BUEN COLOR Y NO PRESENTAR ZONAS NEGRAS O VERDES. ES DIFÍCIL QUE LA PIÑA TEN UN COLOR UNIFORME, PERO LO IDEAL ES QUE SU COLOR SEA DE U TONO AMARILLENTO TIRANDO A DORADO. CARACTERÍSTICAS: FORMA O LADA Y GRUESA CON UNA LLAMATIVA CORONA DE HOJAS VERDES LA PRESENTACIÓN EN 4 G ADOS DE MADUREZ.	KG
438	PIÑA HAWAYANA ANANA	FORMA OVALADA Y GRUESA CON UNA LLAMATIVA CORONA DE HOJAS VERDES Y LA PRESENTACIÓN EN 4 GRADOS DE MADUREZ.	KG
439	PIÑA PEROLERA	FRUTO DE FORMA CILINDRICA CORONA UNICA DE HOJAS LARGAS Y ESPINOSAS EN LAS EXTREMIDADES. PESO DELFRUTO 1,5 A 2 KG. 12-14°BRIX	KG
440	PIPETA GRADUADA PLÁSTICA	INSTRUMENTO VOLUMÉTRICO DE POLIPROPILENO, CAPACIDAD 250 ML, GRADUACIÓN EN INTERVALOS DE 2 ML, RESISTENTE A PRODUCTOS QUÍMICOS.	UN
441	PISTACHO	ES UN ÁRBOL PEQUEÑO DEL GÉNERO PISTACIA, ORIGINARIO DE LAS REGIONES MONTAÑOSAS DE GRECIA, SIRIA, TURQUÍA, KIRGUISTÁN, TURKMENISTÁN, IRÁN, PAKISTÁN Y AFGANISTÁN OCCIDENTAL, QUE PRODUCE UN IMPORTANTE FRUTO PARA USO CULINARIO LLAMADO PISTACHO, O ALFÓNCIGO. ALA PISTACIA VERA SE LA CONFUNDE A MENUDO CON OTRAS ESPECIES DEL GÉNERO PISTACIA, PUEDEN DIFERENCIARSE DE LA P. VERA POR SU DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA ORIGINARIA Y POR SUS FRUTOS, MÁS PEQUEÑOS, CON UN INTENSO SABOR A TREMENTINA Y UN PERICARPIO (CÁSCARA) DURO.	KG

CamScanner

442	PITAHAYA	LA FRUTA ES OVOIDE, DE COLOR VE E AL COMIENZO Y AMARILLA EN LA MADUREZ, SU PULPA ES BLANCA CON MÚLTIPLES Y PEQUEÑAS SEMILLAS. LA P AHAYA ES CASI UNA PORCIÓN DE AGUA DELICIOSAMENTE ZUCARADA, POSEE ADEMÁS FÓSFORO, CALCIO Y VITAM C. SU SABOR ES EXQUISITO Y ON UN TENUE GUSTO D LCE. SE SUELE CONSUMIR AL NATURAL.	KG
443	PLATANO MADURO	PLÁTANO MADURO ACORDE A LA NECESIDAD DE PRODUCCIÓN O DE SERVICIO. ESTADO DE MADUREZ Y SANIDAD OPTIMO.	GR
444	PLATANO VERDE HARTÓN	PLÁTANO VERDE: FRUTA TROPICAL DE LA FAMILIA MUSÁCEA, DE FORMA ALARGADA Y CÁSCARA GRUESA DE COLOR VERDE, SU PULPA ES HARINOSA RICA EN ALMIDONES. SIN PRESENCIA DE DAÑOS FÍSICOS, EN BUEN ESTADO Y FRESCO.	KG
445	PLATANO VERDE HARTON ARMENIO	PLÁTANO HARTÓN VERDE ARMENIO. DEBE ESTAR ENTERO, FIRME, DE ASPECTO FRESCO, SANO, LIMPIO Y LIBRE DE MANCHAS NEGRAS, MAGULLADURAS, INSECTOS, HUMEDAD EXTERNA ANORMAL, OLORES EXTRAÑOS. LONGITUD PROMEDIO: 25 CM	KG
446	POLISFOSFATO DE SODIO	ESTABILIZANTE APTO PARA CONSUMO HUMANO EN PRODUCTOS CARNICOS, EN EMPAQUE ORIGINAL	KG

CamScanner

447	POLLO EN CANAL	CARNE DE POLLO O GALLINA, ES EL PRODUCTO OBTENIDO DE LA PARTE MUSCULAR Y TEJIDOS BLANDOS QUE RODEAN AL ESQUELETO DEL AVE, INCLUYENDO PIEL, GRASA, TENDONES Y VASOS, PROVENIENTE POLLO O GALLINA, (AVES DE CORRAL DE LA FAMILIA DE FAISANIDAE, DEL GÉNERO GALLUS, DE LA ESPECIE DOMÉSTICAS) QUE EN EDAD DE SACRIFICIO HAN SIDO DECLARADAS APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO. POLLO ENTERO EN CANAL FRESCO QUE HA SIDO SOMETIDO AL PROCESO DE FAENADO, EL CUAL INCLUYE INSENSIBILIZACIÓN, DESANGRE, ESCALDADO, DESPLUME Y EVISCERADO. CORTADO A NIVEL DE LA ARTICULACIÓN TIBIO METATARSIANA LAS PATAS Y A NIVEL DE LA ÚLTIMA VÉRTEBRA CERVICAL EL CU LO.	KG
448	POLLO ENTERO SIN MARINADO	CANAL DE POLLO O GALLINA DOMESTICA DE LA ESPECIE GALLUS GALLUS DOMESTICUS SIN VISCERAS, SIN PATAS, SIN CABEZA, SIN CUELLO, NO MARINADADO CON PESO ENTRE 2000 G A 3000 G	KG
449	POLVO PARA HORNEAR	POLVO PARA HORNEAR. ME CLA HOMOGÉNEA DE INGREDIENTES Q E ACTÚAN COMO AGENTES LEUDANTES EN PRODUC OS DE PANADERÍA, PASTELERÍA, ETC. .ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, OMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR MARCA COMERCIAL), FECHA DE EMPAQUE PESO, LOTE DE PRODUCCIÓN Y FECHA DE VENCIMIENTO. BOLSA IMPRESA POR 1 KIL AMO	KG
450	PROBETA PLASTICA GRADUADA DE 250 ML	PROBETA PLÁSTICA GRADUADA DE 250 ML	UN

CamScanner

451	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOYA AL 50%	PROTEÍNA VEGETAL DESHIDRATADA QUE SE EXTRAE DE LA HARINA DE SOJA, CONCENTRACIÓN DE PROTEINA AL 50%.	KG
452	PULPA DE GUANABANA	LA PULPA DEBE SER PROCESADA CON UN MÍNIMO DE 70 % DE FRUTA DE LA PASIONARIA. LA PULPA CONTIENE NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS. EL COLOR PRESENTA GRANDES DIFERENCIAS ENTRE VARIEDADES; LA MÁS FRECUENTE EN LOS PAÍSES DE ORIGEN ES AMARILLA, OBTENIDA DE LA VARIEDAD P. EDULIS F. FLAVICARPA, PERO, POR SU SUPERIOR ATRACTIVO VISUAL, SUELE EXPORTARSE A LOS MERCADOS EUROPEOS, SIN ADICIÓN DE AZÚCAR. EL PRODUCTO DEBE ESTAR CONGELADO.	KG
453	PULPA DE LULO	LA PULPA DEBE CONTENER UN MÍNIMO DEL 70 % DE LULO; SIN ADICIÓN DE AZÚCAR, CRECE EN LA ZONA INTERTROPICAL Y ES DE PULPA CARNOSA Y DULCE. DESTACA ENTRE SUS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS SU BUEN SABOR. DICHA PULPA PUEDE SER O NO FIBROSA, SIENDO LA VARIEDAD LLAMADA LULO NACIONAL LA QUE MAYOR CANTIDAD DE FIBRA CONTIENE. ES UNA FRUTA NORMALMENTE DE COLOR VERDE EN UN PRINCIPIO, Y AMARILLO, NARANJA E INCLUSO ROJO-GRANATE CUANDO ESTÁ MADURA, DE SABOR MEDIANAMENTE ÁCIDO CUANDO NO HA MADURADO COMPLETAMENTE.	KG

CamScanner

454	PULPA DE MANGO	LA PULPA DEBE CONTENER UN MÍNIMO 70 % DE MANGO; SIN ADICIÓN DE AZÚCAR, CRECE EN LA ONA INTERTROPICAL Y ES DE PULPA CARNOSA Y DULCE. DESTACA ENTRE SUS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS SU BUEN SABOR. DICHA PULPA PUEDE SER O NO FIBROSA, SIENDO LA VARIEDAD LLAMADA MANGO DE HILACHA LA QUE MAYOR ANTIDAD DE FIBRA CONTIENE. ES UNA FRUTA NORMALMENTE DE COLOR VERDE EN UN PRINCIPIO, AMARILLO, NARANJA E INCLUSO ROJO-GRANATE CUANDO ESTÁ DURA, DE SABOR MEDIANAMENTE ÁCIDO CUANDO NO HA MADURADO COMPLETAMENTE. DE ORIGEN ASIÁTICO	KG
455	PULPA DE MARACUYÁ (SIN AZÚCAR)	LA PULPA DEBE SER PROCESADA CON UN MÍNIMO DE 70 % DE FRUTA DE LA PASIONARIA. LA PULPA CONTIENE NUMEROSAS SEMILLAS PEQUEÑAS. EL COLOR PRESENTA GRANDES DIFERENCIAS ENTRE VARIEDADES; LA MÁS FRECUENTE EN LOS PAÍSES DE ORIGEN ES AMARILLA, OBTENIDA DE LA VARIEDAD P. EDULIS F. FLAVICARPA, PERO, POR SU SUPERIOR ATRACTIVO VISUAL, SUELE EXPORTARSE A LOS MERCADOS EUROPEOS, SIN ADICIÓN DE AZÚCAR. EL PRODUCTO DEBE ESTAR CONGELADO.	KG
456	PULPA DE MORA	LA PULPA DEBE SER PROCESADA CON UN MÍNIMO DE 70 % DE FRUTA DE LA PASIONARIA. LA PULPA CONTIENE NUMEROSAS S MILLAS PEQUEÑAS. EL COLOR PRESENTA GRANDES DIFERENCIAS ENTRE VARIEDA S; LA MÁS FRECUENTE EN LOS PAÍSE DE ORIGEN ES AMARILLA, OBTENIDA DE LA VARIED D P. EDULIS F. FLAVICARPA, PERO, POR SU SUPERIOR A ACTIVO VISUAL, SUELE EXPORTARSE A LOS MERCADOS EUROPEOS, SIN ADICIÓN DE AZÚCAR. EL ODUCTO DEBE ESTAR CONGELADO.	KG
457	PULPO ENTERO	LOS PULPOS SON ANIMALES MARINOS, INVERTEBRADOS Y CARNÍVOROS QUE A LO LARGO DE TODO SU CUERPO TIENEN OCHO	KG

CamScanner

		BRAZOS LARGOS, LLENOS DE VENTOSAS DE 15 CENTÍMETROS O ALCANZAR HASTA 6 METROS DE LARGO.	
458	PUNTA DE ANCA SIN AREGLAR X 2 KG	PUNTA DE ANCA DEBIDAMENTE EMPACADO AL VACÍO Y ETIQUETADO, CALIDAD EXTRA , CON FECHA MÁXIMA DE VENCIMIENTO, TEMPERATURA DE RECEPCIÓN DEL PRODUCTO DE 4 GRADOS CENTÍGRADOS O MENOS.	KG
459	QUESO AZUL	SE CARACTERIZA POR SU COLOR, VERDE/AZUL GRISÁCEO, SU OLOR INTENSO Y FUERTE Y SU SABOR PICANTE Y SALADO PROPORCIONADOS, ENTRE OTRAS COSAS, POR EL PROPIO PENICILLIUM ROQUEFORTI.	KG
460	QUESO BRIE	QUESO TIPO BRIE (PRO ÚNCIESE «BRI») ES UN QUESO DE PASTA BLANDA ELABORADO CON LECHE CRUDA D VACA. SE DENOMINA ASÍ POR LA REGIÓN GEOGRÁFICA FRANCESA, PRODUCTO NACIONAL, REFRIGERADO.	KG
461	QUESO CAMPESINO	PRODUCTO FRESCO HIGIENIZADO SIN MADURAR, QUE DESPUÉS DE SU FABRICACIÓN ESTÁ LISTO PARA EL CONSUMO, OBTENIDO POR COAGULACIÓN ENZIMÁTICA DE LECHE PASTEURIZADA, DE COLOR BLANCO. PARA SU CONSERVACIÓN DEBE MANTENERSE A TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN. EL QUESO PUEDE SER OBTENIDO DE LECHE PASTEURIZADA PROVENIENTE DE ESPECIES APTAS Y AUTORIZADAS PARA EL CONSUMO HUMANO EL QUESO CAMPESINO ESTÁ CLASIFICADO COMO QUESO FRESCO, BLANDO GRASO O SEMIGRASO.	KG
462	QUESO COSTEÑO	QUESO COSTEÑO ES UN PRODUCTO LÁCTEO TÍPICO DE LA COSTA CARIBE DE COLOMBIA. SE CARACTERIZA POR SER FRESCO, BLAN O, SALADO (ENTRE UN 0,6 Y 7% P/P) Y BLANDO, REFRIGERADO.	KG
463	QUESO CREMA	QUESO FRESCO (CREMA AGRIA) PARA UNTAR GRASO Y EMPACADO EN NVASE PLASTICO POR 400 GRAMOS CON ETIQUETA REFERENCIADORA DE ESTANDARE E CALIDA. TEMPERATURA DE RECEPCION DEL PRODUCTO 4 GRADOS CENTIGR DOS. ENVASE PLÁSTICO X 400 GRAMOS	KG
464	QUESO DOBLE CREMA BLOQUE	EL QUESO FRESCO, HILADO, SEMIGRASO Y SEMIBLANDO, ES ELABORADO BAJO LOS MÁS ESTRICTOS CONTROLES	KG

CamScanner

		Y ESTÁNDARES DE CALIDAD PARA LOGRAR EL SABOR, AROMA, COLOR Y TEXTURA.	
465	QUESO ENMENTAL	QUESO TIPO EMMENTAL ES UN QUESO SUIZO HECHO DE LECHE DE VACA Y CON AGUJEROS CARACTERÍSTICOS. SE TRATA DE UN QUESO ALPINO PROVENIENTE DEL VALLE DEL RÍO EMME, PRODUCCION NACIONAL, REFRIGERADO.	KG
466	QUESO GOUDA	QUESO MADURADO, SEMIDU O Y GRASO. EL QUESO GOUDA , ES U DERIVADO LÁCTEO OBTENIDO DE LA COAGUL CIÓN DE LA LECHE DE VACA. ESTE PROCESO PERMITE SEPARAR LAS PARTES SOLIDAS LA LECHE Y CONCENTRARLAS, AUMENTANDO ASÍ SU APORTE DE NUTRI TES POR LA ELIMINACIÓN DE AGUA DE PRODUCTO PRE TACIÓN EMPACADO AL VACIO	KG
467	QUESO GRUYERE	QUESO TIPO GRUYER ES UN Q ESO SUIZO QUE RECIBE SU NOMBRE DE G UYÈRE, UN DISTRITO DEL CANTÓN DE FRIBURGO D NDE SE FABRICA. PRODUCTO NACIONAL, REFRIGERADO.	KG
468	QUESO HOLANDÉS	QUESO, QUE TIENE UNA CORTEZA DE PARAFINA MARRÓN QUE PROTEGE EN SU INTERIOR, UNA PASTA DE TEXTURA SEMI DURA DE COLOR AMARILLENTO. REFRIGERADO, PRODUCTO NACIONAL.	KG
469	QUESO MANCHEGO	QUESO TIPO MANCHEGO ES UN QUESO ESPAÑOL ELABORADO CON LECHE DE OVEJA DE RAZA MANCHEGA Y PROTEGIDO POR UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN EN LA MANCHA. PRODUCCION NACIONAL, REFRIGERADO.	KG
470	QUESO MOZZARELLA	ES UN QUESO DE MEDIANA, ALTA O Y ALTA HÚMEDA Y EXTRA-GRASO, GRASO A SEM GRASO, QUE SE OBTIENE POR HILADO D UNA MASA ACIDIFICADA(PRODUCTO IN ERMEDIO OBTENIDO POR COAGULACIÓN DE LA LECHE POR MEDIO DE CUAJO	KG

CamScanner

		Y/O OTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPIAS), COMPLETAMENTE POR ACCIÓN DE BACTERIAS L CTICAS ESPECIFICAS	
471	QUESO MOZZARELLA DI BUFALLA	ES UN QUESO DE MEDIANA, ALTA O MUY ALTA HÚMEDA Y EXTRA-GRASO, GRASO A SEMIGRASO, QUE SE OBTIENE POR HILADO DE UNA MASA ACIDIFICADA(PRODUCTO INTERMEDIO OBTENIDO POR COAGULACIÓN DE LA LECHE POR MEDIO DE CUAJO Y/O OTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPIAS), COMPLETAMENTE POR ACCIÓN DE BACTERIAS LÁCTICAS ESPECIFICAS	KG
472	QUESO PARMESANO	EL QUESO PARMESANO TIENE UNA FORMA CILÍNDRICA DE UNOS 35 A 45 CENTÍMETROS DE DIÁMETRO Y SU PESO SUELE SER DESDE 30 HASTA UNOS 50 KILOS, CUANDO SE LE REALIZA UN CORTE SE PUEDE VER SU COLOR AMARILLO DE TEXTURA GRANULOSA, TIENE UN OLOR INTENSO INCONFUNDIBLE AL IGUAL QUE SU SABOR, QUE ES DURAD RO Y PROLONGADO	KG
473	QUESO RICOTTA	PRODUCTO LÁCTEO DEBE PRESENTAR COLOR BLANCO SABOR CARACTERÍSTICO, TEXTURA SOLIDA BLANDA YT SUAVE SIN BABOSIDADES SUCONTENIDO DE GRASA PUEDE VARIAR Y ESTAR CLASIFICADO COMO GRASO Y SEMI GRASO. HUMEDAD:67% MÁXIMO. MATERIA GRASA (EN EXTRACTO SECO) M/M: 45,0% MÍNIMO. OBTENIDO DE UN SEGUNDO PROCESAMIENTO DEL SUERO LÁCTEO PRODUCIDO COMO DERIVADO EN LA ELABORACIÓN DE QUESOS DE PASTA BLANDA, DE COLOR BLANCO, SABOR SUAVE Y TEXTURA BLANDA Y GRANULOSA	KG
474	QUESO SABANA	EL QUESO SABANA ES UN QUESO FRESCO, SEMIDURO, GRASO, DE TEXTURA UNIFORME Y SABOR SUAVE. EL QUESO SABANA APORTA NATURALMENTE PROTEÍNA DE ALTA CALIDAD. UNA PORCIÓN DE 30 GRAMOS APORTA EL 12 % DE LAS NECESIDADES DIARIAS. ES UN QUESO AMARILLO, SEMI - MADURADO Y SEMIDURO, DE TEXTURA UNIFORME Y SABOR SUAVE, QUE PUEDE CONSUMIRSE A CUALQUIER	KG

CamScanner

		HORA DEL DÍA. POR SUS CARACTERÍSTICAS ES UN QUESO MUY RECOMENDADO PARA LA ELABORACIÓN DE COMIDAS RÁPIDAS Y PLATOS FRÍOS PRESENTACIÓN EMPACADO AL VAC O X 1	
475	QUESO SALADO TIPO COSTEÑO	QUESO SALADO TIPO COSTEÑO. PRODUCTO FRESCO , GRASO, SALADO Y DURO , EMPACADO EN BOLSA PLASTICA TERMOFORMABLE AL VACIO, VIDA UTIL 6 MESES, CONDICIONES DE REFRIGERACION ENTRE 2ºC A 6ºC . DEBE ESTAR ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR (MARCA COMERCIAL), FECHA DE EMPAQUE, PESO, LOTE DE PRODUCCIÓN. REGISTRO SANITARIO INVIMA. BOLSA IMPRESA POR 1 KILOGRAMO	KG
476	QUESO TILSIT	QUESO TILSIT QUESO TIPO TILSIT O TAMBIÉN QUESO TILSITER ES UN QUESO DE COLOR AMARILLO SEMISUAVE, PRODUCTO NACIONAL, REFRIERADO.	KG
477	RAÍCES CHINAS	LOS BROTES DE SOJA VERDE, TAMBIÉN LLAMADO BROTES DE SOJA, SON GERMINACIONES DE LA L GUMBRE DENOMINADA SOJA (JUDÍAS MUNGO O SOJA VERDE). ES HABITUAL EN LA COCINA ASIÁTICA. GENERA MENTE SON JUDÍAS QUE LLEVAN GERMINANDO DE UNA S ANA, SU COMPOSICIÓN NUTRICIONAL ES AYOR QUE LA PROCEDENTE DE LAS JUDÍAS SIN GERM NAR Y EL PROCESO HACE QUE SEA MÁS FA ABLE SU PROCESO CULINA O. CADA UNIDAD X 250 GRAMOS	UN

CamScanner

478	RASPE PLÁSTICO	RASPE PLÁSTICO	UN
479	REACTIVO TRIS-HCL (50 MM)	PRENETACIÓN: SOLUCIÓN FRASCO X 50 ML NOMBRE QUÍMICO: TRIS(HIDROXIMETIL)AMINOMETANO CLORHIDRATO FÓRMULA QUÍMICA: $C_4H_{11}NO_3 \cdot HCL$ PESO MOLECULAR: 157.6 G/MOL CONCENTRACIÓN FINAL: 50 MM PH AJUSTADO: 7.5	UN
480	REMOLACHA	REMOLACHA DE TAMAÑO UNIFORME COLOR ROJO OSCURO INTENSO, LIMPIA, CON OPTIMO ESTADO DE SANIDAD Y MADUREZ	KG
481	REPOLLO BLANCO	REPOLLO (BLANCO) DE TAMAÑO UNIFORME COLOR BLANCO VERDOSO, DE CONSISTENCIA FIRME EN SUS HOJAS, STADO OPTIMODE MADUREZ Y SANIDAD. UNIDAD X 1000 GRAMOS	KG
482	REPOLLO MORADO	REPOLLO (MORADO) DE TAMAÑO UNIFORME COLOR UNIFORME, DE CONSISTENCIA FIRME EN SUS HOJAS, E STADO OPTIMODE MADUREZ Y SANIDAD. UNIDAD X 1000 GRAMOS.	KG
483	ROBALO EN FILETE	FILETE DE ROBALO ES EL TROZO DE PESCADO, CORTADO FINO Y EN FORMA DE LÁMINA PROVENIENTE DEL PEZ ROBALO. EL FILETESE OBTIENE DESPUÉS DE HABER SIDO DESANGRADO Y EVISCERADO SIN CABEZA, SIN COLA SOMETIDOS A REFRIGERACIÓN. TIENE GRAN TAMAÑO QUE PRESENTA UNA ANCHA BOCA, MANDÍBULA INFERIOR PROMINENTE, CABEZA ACHATADA, LATERALES Y VIENTRE PLATEADO, COLA BIFURCADA, UNA CARACTERÍSTICA RAYA LATERAL NEGRA QUE SE PROLONGA HASTA LA COLA, CRECE MÁS DE 1METRO.	KG
484	ROMERO	LAS HOJAS, PEQUEÑAS Y MUY ABUNDANTES, PRESENTAN FORMA LINEAL. SON OPUESTAS, SÉSILES, ENTERAS, CON LOS BORDES HACIA ABAJO Y DE UN COLOR VERDE OSCURO, MIENTRAS QUE POR EL ENVÉS PRESENTAN UN COLOR BLANQUECINO Y ESTÁN CUBIERTAS DE VELLOSIDAD. EN LA ZONA DE UNIÓN DE LA HOJA CON EL TALLO NACEN LOS RAMILLETES FLORÍFEROS. LAS FLORES SON DE UNOS 5 MM DE LARGO. TIENEN LA COROLA BILABIADA DE UNA SOLA PIEZA. EL COLOR ES AZUL VIOLETA PÁLIDO, ROSA O BLANCO,	GR

CamScanner

		CON CÁLIZ VERDE O ALGO ROJIZO, TAMBIÉN BILABIADO Y ACAMPANADO. SON FLORES AXILARES, MUY AROMÁTICAS Y MELÍFERAS; SE LOCALIZAN EN LA CIMA DE LAS RAMAS, TIENEN DOS ESTAMBRES ENCORVADOS SOLDADOS A LA COROLA Y CON UN PEQUEÑO DIENTE	
485	RON BLANCO	RON BLANCO, SUAVE Y AROM TICO CON NOTAS, SE OBTIENE A PARTIR E LA CAÑA DE AZÚCAR POR FERMENTACIÓN, DESTILACIÓN. BOTELLA POR 7 0 ML GRADO DE ALCOH IMETRÍA 35 – 45° % PRESENTACIÓN BOTELLA X 1000 ML	UN
486	RON BRASILERO	LA CACHAZA ES UNA BEBIDA ALCOHÓLICA DESTILADA DE BRASIL. SE OBTIENE COMO PRODUCTO DE LA DESTILACIÓN DEL JUGO DE LA CAÑA DE AZÚCAR FERMENTADO. BOTELLA X 1000 ML GRADO DE ALCOHOLIMETRÍA 35 – 45° % PRESENTACIÓN BOTELLA X 1000 ML	UN
487	RON DORADO	RON DORADO, FUERTE Y AROMÁTICO CON NOTAS FRUTALES, SE OBTIENE A PARTIR DE LA CAÑA DE AZÚCAR POR FERMENTACIÓN, DESTILACIÓN Y AÑEJAMIENTO. BOTELLA X 750 ML GRADO DE ALCOHOLIMETRÍA 35 – 45° % PRESENTACIÓN BOTELLA X 1000 ML	UN
488	SABOR MELOCOTON	PARA PRODUCTOS LÁCTEOS, EN FRASCO DE POLIPROPILENO (FRASCO X 150 ML)	UN
489	SABORIZANTE-FRESA	PARA PRODUCTOS LÁCTEOS, EN FRASCO DE POLIPROPILENO (FRASCO X 150 ML)	UN
490	SABORIZANTE-MORA	PARA PRODUCTOS LÁCTEOS, EN FRASCO DE POLIPROPILENO (FRASCO X 150 ML)	UN
491	SAFRANINA	SAFRANINA O SOLUCIÓN GRAMHUCKER DC: MEDIO PARA RECUPERACIÓN, AISLAMIENTO, DIFERENCIACIÓN, CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS, PROCESAMIENTO MANUAL MEDIO DE CULTIVO DESHIDRATADO. FRASCO 1000 ML	UN

CamScanner

492	SAL GRUESA	SAL REFINADA CONSTITUIDO PREDOMINANTEMENTE POR CLORURO DE SODIO. DEBE CUMPLIR CON EL DECRETO 547 DE 1996 SAL APTA PARA CONSUMO HUMANO.	KG
493	SAL REFINADA	LA SAL SE DEBE PRESENTAR EN FORMA DE CRISTALES BLANCOS, DEBE ESTAR EXENTA DE SABORES Y OLORES EXTRAÑOS, DEBE TENER COLOR UNIFORME, NO DEBE TENER GRUMOS, N MATERIALES O CONTAMINANTES EXTRAÑOS, EXENTA DE EXCRETAS ANIMALES, LA SAL DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA NTC 1254, EL PRODUCTO DEBE ES R EMPACADO EN MATERIALES ATÓXI OS QUE ASEGUREN LA BUENA CONSERVACIÓN HIGIENE DEL PRODUCTO, CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN NO. 5109 DE 2005. BOLSA DE P ETILENO POR KILO.	KG
494	SAL REFINADA YODADA	SAL REFINADA CONSTITUIDO PREDOMINANTEMENTE POR CLORURO DE SODIO. DEBE CUMPLIR CON EL DECRETO 547 DE 1996 SAL APTA PARA CONSUMO HUMANO.	KG
495	SALAMI	PRODUCTO ELABORADO CON CARNE Y GRASA DE CERDO TROCEADO, EMBUTIDO, MADURADO POR VÍA FERMENTATIVA Y ENVASADO AL VACÍO.	GR
496	SALCHICHA TIPO RANCHERA AHUMADA	PRODUCTO DE SALSAMENTARÍA, SALCHICHA AHUMADA CON GRANULADO TIPO CHORIZO. PESO NETO 480 GR. (PAQUETE X 6 UNIDADES)	UN
497	SALMÓN ENTERO	EL FILETE DE SALMÓN: ES L TROZO DE PESCADO, CORTADO FINO Y EN FORMA DE LÁMIN PROVENIENTE DE LOS SALMÓNIDOS “PEZ SALMÓN” (L LAT. PRISTIS,), EL FILETE SE OBTIENE	KG

CamScanner

		DESPUÉS DE HABER SIDO DESANGRADO Y EVISCERAD SIN C ZA Y SIN COLA, Y SER SOMETIDOS A REFR RACIÓN	
498	SALSA DE OSTRAS	SALSA DE OSTRAS (EN CHINO SIMPLIFICADO, 蚝油; EN CHINO TRADICIONAL, 蠔油; PINYIN, HÁO YÓU) ES UNA SALSA VISCOSA DE COLOR MARRÓN OSCURO, PRODUCTO IMPORTADO, FP, FV.	L
499	SALSA DE SOYA	LA SALSA SOYA ES UN CONDIMENTO PRODUCIDO AL FERMENTAR SEMILLAS DE SOYA CON LOS HONGOS ASPERGYLLUS ORIZAE O ASPERGILLUS SOJAE. SU SABOR ES AGRIDULCE, DE OLOR PENETRANTE Y ACÉTICO, COLOR NEGRO MARRÓN.	L
500	SALSA DE TOMATE	PRODUCTO HIGIENIZADO ELABORADO A PARTIR DE TOMATES (LYCOPERSICUM ESCULE UM) SANOS Y MADUROS ENTEROS TROCEADOS O TRITUR OS O DE PULPA, PASTA O CONCENTRADO DE TOMATE ADICIO DO DE SAL EDULCORANTES VINAGRE CONDIMENTOS ESPECIES, CON O SIN LA ADICIÓN DE ADITIVOS PERMITIDO	L
501	SALSA INGLESA	SALSA INGLESA SALSA WORCESTERSHIRE, TAMBIÉN CONOCIDA COMO SALSA WORCESTER O SALSA INGLESA O SIMPLEMENTE SALSA PERRINS, ES UN CONDIMENTO LÍQUIDO FERMENTADO, PRODUCTO NACIONAL, FP,FV.	L
502	SALSA NEGRA	SALSA NEGRA SALSA WORCESTERSHIRE, TAMBIÉN CONOCIDA COMO SALSA WORCESTER O SALSA INGLESA O SIMPLEMENTE SALSA PERRINS, ES UN CONDIMENTO LÍQUIDO FERMENTADO, PRODUCTO NACIONAL, FP,FV.	L
503	SALSA SOJA ORIENTAL	SALSA SOYA EN FRASCO DE ALTA CALIDAD X 500 ML (PRODUCTO DE FRÍJOL DE SOYA FERMENTADO) CALIDAD EXTRA DE MARCA INTERNACIONALMENTE RECONOCIDA.	L
504	SALVADO DE TRIGO	SALVADO DE TRIGO. SUBPRODUCTO COMPLETAMENTE N TURAL EXTRAÍDO DIRECTAMENTE DE LA MOLIENDA. CONTIENE CÁSCARA DE TRIGO. ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PROD CTO, NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR (MARCA COMERCIAL), FECHA DE E AQUE, PESO, LOTE DE PRODUCCIÓN Y FECHA DE VENCIMIENTO PRTESENTACIÓN EN BOLSA	KG

CamScanner

		IMPRESA POR 1 KILOGRAMO	
505	SEMILLAS DE AJONJOLI	ESPECIAS Y CONDIMENTOS VEGETALES: PRODUCTOS CONSTITUIDOS POR CIERTAS PLANTAS O PARTES DE ELLAS, SE EMPLEAN PARA ADEREZAR, ALIÑAR O MEJORAR EL AROMA Y EL SABOR DE LOS ALIMENTOS PUDIENDO ALGUNAS DE ELLAS IMPARTIR COLOR. EN UNA PROPORCIÓN MÁXIMA DE 10 % M/M, SOLOS O EN MEZCLA SEMILLAS HUMEDAD, %M/M MÁX. 4 CENIZAS, % M/M MÁX. 5.6 CENIZAS INSOLUBLES EN HCL, % M/M MÁX. - 4.5 ACEITE VOLÁTIL % M/M MÍN. 2 3, FIBRA BRUTA, - %M/M MÁX. 1 2 EXTRACTO ETÉREO FIJO,	KG
506	SEMILLAS DE CHIA	SEMILLAS VEGETALES: PRODUCTOS CONSTITUIDOS POR CIERTAS PLANTAS O PARTES DE ELLAS, SE EMPLEAN PARA ADEREZAR, ALIÑA O MEJORAR EL AROMA Y EL SABOR DE LOS ALIMENTOS PUDIENDO ALGUNAS DE ELLAS IMPARTIR COLOR.	KG
507	SERVILLETAS DESECHABLES ESPECIALES	PAPEL INDUSTRIAL COLOR MARRON EN ROLLO	UN
508	SERVILLETAS DESECHABLES X PAQUETE	SERVILLETAS DESECHABLES DOBLADAS, PRSENTACIÓN PAQUETE X 200 UNIDADES.	UN
509	SET DE MOLDES PARA PANADERÍA	JUEGO DE MOLDES PARA PANADERÍA POR 7 UNIDADES: BANDEJA, MANTECADA, CUPCAKE, INCLUYE SARTENES DE BASE 36.5 CM, 31.5 CM, 26.5 CM Y 22 CM	UN

CamScanner

510	SIERRA	PESCADO EN FORMA DE SIERRA, REPRESENTA LA PARTE MÁS IMPORTANTE DE SU CUERPO CON LO CUAL ES CAPAZ DE DETECTAR MOVIMIENTOS Y SONIDOS BOCA: SE ENCUENTRA EN LA PARTE INFERIOR DE SU CUERPO, EN ELLA SE ENCUENTRA UNOS FILOSOS DIENTES SÚPER PUESTOS QUE A SU VEZ SON ESCAMAS DENTALES CUERPO: SU CUERPO ES DE FORMA PLANA AL IGUAL QUE SU CABEZA, ESTO SE DEBE A LA FORMA DE VIDA Y RUTINA, YA QUE ESTÁN CASI TODO EL TIEMPO ECHADO EN EL PISO MARINO.	KG
511	SOBREBARRIGA DE RES	EL CORTE DE LA SOBREBARRIGA VARÍA SEGÚN LAS REGIONES LAS TENDENCIAS DE LOS CARNICEROS. EN EFECTO, ESTA PIEZA QUE TAMBIÉN SE LLAMA “FALDA”, EN ALGUNAS ZONAS Y CARNICERÍAS, SE CORTA DIVIDIDA ENTRE LA “SOB EBARRIGA GRUESA” Y LA “SOBREBARRIGA DELGADA”. LA PRIMERA ALCANZA A INCLUIR ALGO DEL PECH DEL ANIMAL Y POR ESO APARECEN ALGUNAS PARTES GRUESAS. LA SEGUNDA RESPONDE A UN CORTE S LAR, A UNA TELA DELGADA DE CARNE CON HEBRAS GRUESAS Y UNA CAPA CON TEJIDOS GRASO .	KG
512	SOLUCIÓN ÁCIDA PARA LIMPIEZA DE ANALIZADOR DE LECHE LACTOSCAN	AGENTE DESINCRUSTANTE PARA ANALIZADORES DE LECHE. PH ÁCIDO, ELIMINA DEPÓSITOS MINERALES. PRESENTACIÓN EN POLVO, PAQUETES DE 1 KG.	L
513	SOLUCIÓN ALCALINA PARA LIMPIEZA DE ANALIZADOR DE LECHE LACTOSCAN	LÍQUIDO DE LIMPIEZA PARA EQUIPOS DE ANÁLISIS LÁCTEO. PH ALCALINO, ELIMINA RESIDUOS PROTEICOS. PRESENTACIÓN EN PAQUETES DE 1 KG.	L
514	SOLUCIÓN BUFFER PH 10 FRASCO POR 500 ML	SOLUCIÓN BUFFER PH 10 FRASCO POR 500 ML	UN

CamScanner

515	SOLUCIÓN BUFFER PH 4 FRASCO POR 500 ML	SOLUCIÓN BUFFER PH 4 FRASCO POR 500 ML	UN
516	SOLUCIÓN BUFFER PH 7 FRASCO POR 500 ML	SOLUCIÓN BUFFER PH 7 FRASCO POR 500 ML	UN
517	SOPORTE UNIVERSAL	ESTRUCTURA EN LA CUAL SE SUJETAN PINZAS POR MEDIO DE DOBLES NUECES QUE, A SU VEZ, PERMITEN SUJETAR DIFERENTES ELEMENTOS DE UN LABORATORIO; DEBE VENIR CON LA BASE, VARILLA, PINZA DE LABORATORIO Y DOBLE NUECES (PIEZAS QUE SUJETAN OTROS INSTRUMENTOS)	UN
518	SORBATO DE POTASIO	PRESERVANTE GRADO ALIMENTICIO. PRESENTACIÓN BOLSA DE KILO	G
519	SOUR CREAM	DERIVADO LÁCTEO ACIDO MUY UTILIZ DO EN COCINA COLOMBIANA	KG
520	TAPABOCAS	TAPABOCAS DESECHABLE, DE TRES CAPAS, TERMOSELLADO, CON 2 CINTAS ELÁSTICAS PARA OREJAS, RESISTENTES A LOS FLUIDOS NORMALES DE LA BOCA Y LA NARIZ. CAJA X100 UNIDADES	UN
521	TAPETE DE SILICONA PARA MACARONS 42 X 29,5 CM	TAPETE DE SILICONA PARA MACARONS 42 X 29,5 CM	UN
522	TAPETE SILICONADO 60*40 CM	SUPERFICIE ANTIADHERENTE REUTILIZABLE DE 60X40 CM, RESISTENTE AL CALOR HASTA 250°C, IDEAL PARA HORNEADO SIN NECESIDAD DE GRASA.	UN
523	TARRINAS PLASTICAS	TARRINA PLÁSTICA CON TAPA Y BANDA DE SEGURIDAD 4 ONZAS	UN
524	TARRINAS PLASTICAS	TARRINA PLÁSTICA CON TAPA Y BANDA DE SEGURIDAD 6 ONZAS	UN
525	TARRINAS PLASTICAS CON TAPA 8 ONZAS	TARRINA PLÁSTICA CON TAPA Y BANDA DE SEGURIDAD 8 ONZAS	UN

CamScanner

526	T-BONE STEAK	EL T-BONE ES UN FILETE GENERALMENTE ELABORADO A LA PARRILLA Y DE CORTE TÍPICO EN EL QUE PUEDE VERSE EL HUESO EN FORMA DE T. EL GROSOR DE ESTE FILETE NO DEBE SOBREPASAR LOS DOS CENTÍMETROS (EN EE. UU. SUELE DECIRSE QUE EL GROSOR IDEAL CORRESPONDE AL DEL DIÁMETRO DE UNA MONEDA DE UN CUARTO DE DÓLAR, 24.26 MM)	KG
527	TEQUILA BLANCO MEXICANO	LICOR ORIGINAL DE LA REGIÓN JALISCO LE DIO NOMBRE A ES A BEBIDA ALCOHÓLICA CONSEGUIDA POR DESTILACIÓN DEL PRODUCTO FERMENTADO QUE SE OBTIENE DE LA QUEMA DEL CORAZÓN DE UNA PLANTA LLAMADA AGAVE A UL. GRADUACIÓN 35 – 45 ° % VOLUMEN DE ALCOHOL PRESENTACIÓN BOTELLA DE VIDRIO X 750 ML	UN
528	TEQUILA DORADO MEXICANO	LICOR DE ORIGEN JALISCO LE DIO NOMBRE A ESTA BEBIDA ALCOHÓLICA CONSEGUIDA POR DESTILACIÓN DEL PRODUCTO FERMENTADO QUE SE OBTIENE DE LA QUEMA DEL CORAZÓN DE UNA PLANTA LLAMADA AGAVE AZUL, AÑEJADO EN BARRICAS DE ROBLE. GRADUACIÓN 35 – 45 ° % VOLUMEN DE ALCOHOL PRESENTACIÓN BOTELLA DE VIDRIO X 750 ML	UN
529	TERMO EN ACERO INOXIDABLE CAPACIDAD 3 LITROS	TERMO EN ACERO INOXIDABLE CAPACIDAD 3 LITROS	UN
530	TERMÓMETRO ANÁLOGO DE PUNZÓN	TERMÓMETRO ANÁLOGO DE PUNZÓN PARA LA MEDICIÓN DE TEMPERATURA INTERNA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. RANGO DE 0 A 120º C.	UN

CamScanner

531	TILAPIA ENTERA	SON TODAS Y CADA UNA DE LAS ESPECIES HIDROBIOLÓGICAS MARINAS O DE AGUA DULCE TALES COMO PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS, DENTRO DE LOS CUALES SE ENTIENDEN INCLUIDOS LOS PRODUCTOS DE ACUICULTURA EN ESTADO FRESCO, YA SEA ENTERO, FRACCIONADO, EVISCERADO O NO, HA SIDO SOMETIDO A LA ACCIÓN DEL FRÍO, HASTA ALCANZAR EN EL CENTRO TÉRMICO UNA TEMPERATURA DE CERO A CUATRO GRADOS CENTÍGRADOS (0°C A 4°C).	KG
532	TOCINETA	DERIVADO CÁRNICO PROCESADO, CURADO, AHUMADO O NO, COCIDO, NO EMBUTIDO, ELABORADO CON EL COSTILLAR DESHUESADO DEL CERDO, CON LA ADICIÓN DE SUSTANCIAS DE USO PERMITIDO Y SOMETIDO A TRATAMIENTO TÉRMICO.	LB
533	TOCINO CARNUDO	EN LA CARNE DE CERDO LA MUSCULATURA, GRASA, CARTÍLAGOS DEBEN PRESENTAR OLOR Y COLOR CARACTERÍSTICOS NORMALES DE LA ESPECIE. EL TOCINO DE CERDO DEBE PROVENIR DE PROVEEDORES QUE SE ENCUENTREN AUTORIZADOS Y REGISTRADOS ANTE LA AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE Y QUE HAYAN ENTREGADO EL PRODUCTO A LA TEMPERATURA R GLAMENTADA. LA CARNE DE CERDO DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS DE ALIDAD E INOCUIDAD ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 4282 DE 2007 DEL MINISTER O DE LA PROTECCIÓN SOCIAL	KG

CamScanner

534	TOCINO GRASO	TEJIDO ADIPOSO (GRASA) DE ESPECIE PORCINA PUEDE CONTENER PIEL Y TRAZOS DE CARNE, SIN HUESOS, EMPACADA AL VACIO, EN CUMPLIMIENTO CON ETIQUETADO Y ROTULADO DE LEGISLACIÓN COLOMBIANA VIGENTE.	KG
535	TOMATE CHERRY	ES UNA PLANTA HERBÁCEA, ANTIOXIDANTE, CONTIENE NUTRIE SOLANUM LYCOPERSICUM, CONOCIDO COMÚNMENTE COMO TOMATE, TOMATERA O JITOMATE, ES UNA ESPECIE DE PLANTA HERBÁCEA DEL GÉNERO SOLANUM DE LA FAMILIA SOLANACEAENTES COMO EL LICOPENO, (LE DA EL COLOR ROJO), AYUDA A ELIMINAR LOS RADICALES LIBRES Y TOXINAS DE NUESTRO CUERPO, CONTIENE VITAMINA C Y VITAMINA A. ES UN ALIMENTO MUY VERSÁTIL Y FÁCIL PARA COMBINAR CON UNA GRAN VARIEDAD DE ALIMENTOS. EN EL TIPO CHERRY SUS FRUTOS SON DE TAMAÑO MUY PEQUEÑO, ENTRE 1 A 3CM DE DIÁMETRO; SE AGRUPAN EN RAMILLETES DE 15 O MÁS FRUTOS Y EXISTEN VARIEDADES DE COLORES MUY VARIABLES, COMO AMARILLOS, ROJOS O NARANJAS.	KG
536	TOMATE CHONTO	TOMATE DE LAS VARIEDADES (CULTIVARES) DE LA ESPECIE LYCOPERSICUM ESCULENTUM MILL, ES UNA HORTALIZA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LAS SOLANÁCEAS, EL FRUTO ES UNA BAYA MUY COLOREADA, DE FRUTOS ROJOS, PERO TAMBIÉN EXISTEN ALGUNOS CON AMARILLO, NARANJA, ROSADO, PÚRPURA, VERDE O BLANCO DEBIDO A LA PRESENCIA DE LOS PIGMENTOS LICOPENO Y CAROTENO, DE PULPA TIERNA, ALCALINA, POSEE UN SABOR LIGERAMENTE ÁCIDO, ES DE COLOR ROJO, ROSADO, AMARILLO O VERDE (ROJO MÁS COMÚN). PRESENTA VARIOS TAMAÑOS DEPENDIENDO DE SU VARIEDAD. ENTRE LAS VARIEDADES MÁS COMUNES SE ENCUENTRAN: TOMATE CHONTO, TOMATE MILANO, TOMATE DE MESA, TOMATE, CHERRY, TOMATE BEEFSTEAK. ES CONSIDERADO FRUTO CLIMATÉRICO,	KG

CamScanner

		SUS CARACTERÍSTICAS COLOR, TAMAÑO, SABOR, GRADO DE MADUREZ Y DEFECTOS, ESTABLECERÁN SU CLASIFICACIÓN SEGÚN SU CALIDAD COMO CATEGORÍA EXTRA, I Y II. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL TOMATE: COLOR: VERDE, AMARILLO, NARANJA AL ROJO Y BANC . OLOR: AROMÁTICO PROPIO DEL PRODUCTO. SABOR: D ES Y AGRIDULCES. FORMA: REDONDA, ACHATADA O LIGERAMENTE ALARGADA, DEPENDE DE LA VARIEDAD. LOS REQUISITOS MÍNIMOS DE CALIDAD QUE DEBE REUNIR EL PRODUCTO SON: ESTAR ENTERO, SANO (SIN RAJADURAS, NI ENFERMEDADES), LIBRE DE DAÑOS FÍSICOS, MECÁNICOS, FISIOLÓGICOS O FITOPATOLÓGICOS, LIMPIO	
537	TOMATE MILANO	ES UNA PLANTA HERBÁCEA, ANTIOXIDANTE, CONTIENE NUTRIE SOLANUM LYCOPERSICUM, CONOCIDO COMÚNMENTE COMO TOMATE, TOMATERA O JITOMATE, ES UNA ESPECIE DE PLANTA HERBÁCEA DEL GÉNERO SOLANUM DE LA FAMILIA SOLANACEAENTES COMO EL LICOPENO, (LE DA EL COLOR ROJO), AYUDA A ELIMINAR LOS RADICALES LIBRES Y TOXINAS DE NUESTRO CUERPO, CONTIENE VITAMINA C Y VITAMINA A. ES UN ALIMENTO MUY VERSÁTIL Y FÁCIL PARA COMBINAR CON UNA GRAN VARIEDAD DE ALIMENTOS	KG
538	TOMATE PERLA	ES UNA PLANTA HERBÁCEA, ANTIOXIDANTE, CONTIENE NUTRIE SOLANUM LYCOPERSICUM, CONOCIDO COMÚNMENTE COMO TOMATE, TOMATERA O JITOMATE, ES UNA ESPECIE DE PLANTA HERBÁCEA DEL GÉNERO SOLANUM DE LA FAMILIA SOLANACEAENTES COMO EL LICOPENO, (LE DA EL COLOR ROJO), AYUDA A ELIMINAR LOS RADICALES LIBRES Y TOXINAS DE NUESTRO CUERPO, CONTIENE VITAMINA C Y VITAMINA A. ES UN ALIMENTO MUY VERSÁTIL Y FÁCIL PARA COMBINAR CON UNA GRAN VARIEDAD DE ALIMENTOS	KG

CamScanner

539	TOMILLO FRESCO	EL PRODUCTO SECO"EN FORMA DE RAMILLETE, COLOR VERDE OSCURO EN LAS HOJAS, SUAVE Y FIRME, ASPECTO FRESCO, SIN EXCESO DE HUMEDAD. LAS HOJAS DEBEN SER DE COLOR VERDE OSCURO, SIN PRESENTAR SIGNOS DE PARDEAMIENTO.NI SOBRE MADURACIÓN	G
540	TORTILLA MAIZ		UN
541	TRIGO AMERICANO FINO NUMERO 1		KG
542	TRIPA NATURAL DE CERDO 26/28	PRODUCTO UTILIZADO PARA EL EMBUTIDO DE PRODUCTOS CARNICOS, INSTESTINO DELGADO DEL CERDO EN SAL CON GROSOR DE 26 A 28 MM, EN EMPAQUE ORIGINAL	KG
543	TRIPA SINTETICA COLAGENO PARA SALCHICHA 18/22	PRODUCTO UTILIZADO PARA EL EMBUTIDO DE PRODUCTOS CARNICOS, ELABORADO EN COLAGENO GROSOR DE 18 A 22 MM	UN
544	TRIPA SINTETICA PLASTICA TRANSPARENTE PARA SALCHICHA 18/22	PRODUCTO UTILIZADO PARA EL EMBUTIDO DE PRODUCTOS CARNICOS, ELABORADO DE POLIAMIDA TRANSPARENTE GROSOR DE 18 A 22 MM	UN
545	TRUCHA ARCOÍRIS ENTERA	ES UNA ESPECIE ÍCTICA PERTENECIENTE A LA FAMILIA DE LOS SALMÓNIDOS PRESENTA UN CUERPO DE FORMA ALARGADA FUSIFORME CON 60- 63 VÉRTEBRAS. LA COLORACIÓN VARÍA CON EL HÁBITAT TA AÑO Y CONDICIÓN SEXUAL. EL PRODUCTO DEBE SER ENTERO Y SIN VISERAS.	KG
546	UCHUVA	UCHUVAS DE TAMAÑO UNIFORME COLOR CARACTERÍSTICO INTENSO, LIMPIO, ESTADO DE MADUREZ Y SANIDAD OPTIMO.	KG
547	UVA TINTA ISABELINA	FRUTO DE COLOR EL VIOLETA O NEGRO DEPENDIENDO DE LA VARIEDAD. EN LA PLENITUD DE LA MADUREZ EL FRUTO SE CUBRE DE UNA SUSTANCIA CEROSA LLAMADA PRUINA QUE DA AL FRUTO UN ASPECTO OPACO Y QUE FAVORECE LA RETENCIÓN DE HUMEDAD,	KG

CamScanner

		PUES ES UNA PELÍCULA UN POCO GRASOSA A LA CUAL NO SE ADHIERE EL AGUA FAVORECIENDO DE ESTA MANERA EL RACIMO DE PUDRICIONES SECUNDARIAS.	
548	UVAS NEGRAS	LA UVA ES UNA FRUTA OBTENIDA DE LA VID. LAS U S VIENEN EN RACIMOS, SON PEQUEÑAS Y DULCES. SE COMEN FRESCAS O SE UTILIZAN PARA PRODUCIR AGRAZ, MOSTO, VINO, VIN GRE Y PISCO. CRECEN AGRUPADAS EN RACIMOS DE EN RE 6 Y 300 UVAS.[CITA REQUERIDA] PUEDEN SER NEGRAS, MORADAS, AMARILLAS, DORADAS, PÚRPURA, ROSADAS, ANARANJADAS O BLANCAS, AUNQUE ESTAS ÚLTIMAS SON REALMENTE VERDES Y EVOLUTIVAMENTE PRO EDEN DE LAS UVAS ROJAS CON LA MUTACIÓN DE OS GENES QUE HAC E NO DESARROLLEN ANTOCIANINAS, SIENDO ESTAS LAS QUE DAN LA PIGMENTACIÓN.	KG
549	UVAS PASAS DESHIDRATADAS	UVAS DESHIDRATADAS SIN SEMILLA, DE TAMAÑOS MEDIANOS O GRANDES, ENVASADAS Y ROTULADAS SEGÚN NORMATIVA DEL SECTOR.FECHA DE VENCIMIENTO NO INFERIOR A DOS MESES	KG
550	UVAS ROJAS	LA UVA ES UNA FRUTA OBTENIDA DE LA VID. LAS UVAS VIENEN EN RACIMOS, SON PEQUEÑAS Y DULCES. SE COMEN FRESCAS O SE UTILIZAN PARA PRODUCIR AGRAZ, MOSTO, VINO, VINAGRE Y PISCO. CRECEN AGRUPADAS EN RACIMOS DE ENTRE 6 Y 300 UVAS.[CITA REQUERIDA] PUEDEN SER NEGRAS, MORADAS, AMARILLAS, DORADAS, PÚRPURA, ROSA AS, ANARANJADAS O BLANCAS, AUNQUE ESTAS ÚLTIMAS SON REALMENTE VERDES Y EVOLUTIVAMENTE PROCEDEN DE LAS UVAS ROJAS CON LA MUTACIÓN DE DOS GENES QU HACE UE NO DESARROLLEN ANTOCIANINAS, SIENDO ESTAS LAS QUE DAN LA PIGMENTACIÓN.	KG

CamScanner

551	UVAS VERDES	LA UVA ES UNA FRUTA OBTENIDA DE LA VID. LAS UVAS VIENEN EN RACIMOS, SON PEQUEÑAS Y DULCES. SE COMEN FRESCAS O SE UTILIZAN PARA PRODUCIR AGRAZ, MOSTO, VINO, VINAGRE Y PISCO. CRECEN AGRUPADAS EN RACIMOS DE ENTRE 6 Y 300 UVAS.[CITA REQUERIDA] PUEDEN SER NEGRAS, MORADAS, AMARILLAS, DORADAS, PÚRPURA, ROSADAS, ANARANJADAS O BLANCAS, AUNQUE ESTAS ÚLTIMAS SON REALMENTE VERDES Y EVOLUTIVAMENTE PROCEDEN DE LAS UVAS ROJAS CON LA MUTACIÓN DE DOS GENES QUE HACE QUE NO DESARROLLEN ANTOCIANINAS, SIENDO ESTAS LAS QUE DAN LA PIGMENTACIÓN.	KG
552	VARILLA RECOGE IMANES	VARILLA METÁLICA RECUBIERTA DE PLÁSTICO, CON PUNTA IMANTADA PARA RECOGER IMÁNES AGITADORES. LONGITUD 35 CM.	UN
553	VASO DE PRECIPITADO DE 100 CC	VASO DE PRECIPITADO 500 ML. CON PICO. GRADUACIÓN Y ÁREA PARA IDENTIFICACIÓN EN COLOR BLANCO. INTERVALO DE LA GRADUACIÓN DE 50 A 500 ML, DIVISIÓN DE 50ML. FABRICADO EN VIDRIO DE BOROSILICATO.	UN
554	VASO DE PRECIPITADO DE 50 CC	VASO DE PRECIPITADO 500 ML. CON PICO. GRADUACIÓN Y ÁREA PARA IDENTIFICACIÓN EN COLOR BLANCO. INTERVALO DE LA GRADUACIÓN DE 50 A 500 ML, DIVISIÓN DE 50ML. FABRICADO EN VIDRIO DE BOROSILICATO.	UN
555	VASO GOLD	RECIPIENTE DESECHABLE DE 12 OZ (355 ML), APTO PARA LÍQUIDOS FRÍOS Y CALIENTES. APTO PARA SELLADORA DE VASOS. PRESENTACIÓN EN PAQUETE X 50 UNIDADES.	UN
556	VASOS DE CARTON (4 ONZAS)	VASO EN CARTÓN BIODEGRADABLE, CAPACIDAD 4 ONZAS, CON TAPA, PAQUETE X 50 UNIDADES.	UN
557	VASOS DE CARTON (7 ONZAS)	VASO EN CARTÓN BIODEGRADABLE, CON TAPA, CAPACIDAD 7 ONZAS, PAQUETE X 50 UNIDADES.	UN
558	VASOS DESECHABLES (9 ONZAS)	TRANSPARENTE DE 9 ONZAS, CON TAPA, PAQUETE X 50 UNIDADES.	UN

CamScanner

559	VASOS DESECHABLES TRANSPARENTE DE 7 ONZAS, PAQUETE POR 50, PAQUETE (PAC)	VASOS DESECHABLES PAQUETE POR 50 UNIDADES.	UN
560	VASOS PLÁSTICOS DESECHABLES CON TAPA DE 8 ONZA PARA AREQUIPE	LÍNEA BLANCA DE DESE HABLES, RESISTENTES Y ECONÓMICOS CON TAPAS RÍGIDAS. CAPACIDAD 8 ONZA. ECOLOGICOS	UN
561	VIDRO DE RELOJ	ELEMENTO DE LABORATORIO ELABORADO EN VIDRIO PYREX PARA CONTENER SUSTANCIAS. SU FORMA ES CIRCULAR, CÓNCAVA Y CONVEXA; DEBE SOPORTAR TEMPERATURAS MÁXIMA DE 150◦C.	UN
562	VIEIRAS	ES UN MOLUSCO BIVALVO, EMPARENTADA CON LA ALMEJA Y LA OSTRA, QUE SE DENOMINA «PECTÍNIDO» Y SE CARACTERIZA POR TENER UNA VALVA CASI PLANA EN LA PARTE SUPERIOR, ALGO MÁS PEQUEÑA QUE LA INFERIOR.SUS BORDES SON AFILADOS Y ONDULADOS LAS VIEIRAS POSEEN CONCHAS CON SURCOS.	KG
563	VINAGRE BALSÁMICO	EL ACETO, VINAGRE DE MÓDENA O VINAGRE BALSÁMICO ES UN TIPO DE VINAGRE DE ORIGEN ITALIANO, DE LA REGIÓN DE EMILIA-ROMAÑA, SOBRE TODO DE LA CIUDAD DE MÓDENA. SE TRATA DE UN VINAGRE OBTENIDO A PARTIR DE UNA MEZCLA DE VINOS, EN LA QUE INTERVIENEN VINOS TINTOS Y VINOS BLANCOS, LOS CUALES HAN SIDO PRODUCIDOS A PARTIR DE UVAS DE LAS VARIEDADES: TREBBIANO, UNIBLANC, MALB C O BARBERA. DENTRO DE SUS CARACTERÍSTICAS SE DESTA A UN SABOR FUERTE Y LIGERAMENTE DULCE, Y SU COLOR OSCURO. MIENTRAS QUE LAS VERSIONES INDUSTRIALES SE OBTIENEN ME ANTE DURACIÓN POR PERÍODOS DE 4 A 5 AÑOS, LAS VERSIONES S LIMITADAS DE ESTE VINAGRE MENCIONAN AL MENOS DOCE AÑOS DE MADURACIÓN, EN TONEL S DE MADERA.	L
564	VINAGRE BLANCO	VINAGRE BLANCO EN EMPAQUE PRÁCTICO Y FÁCIL MANIPULACIÓN. PRESENTAC ENVASE PLÁSTICO DE LITRO,	L

CamScanner

565	VINIPEL PAPEL VINILO (ROLLO 50 MT X 48 CM.)	PELÍCULA ALTAMENTE EXTENSIBLE A BASE DE P.V.C. – CLORURO DE POLIVINILO PARA ENVOLVER AIMENTOS. .	UN
566	VINO BLANCO ARGENTINO CEPA CHARDONAY	EN FUNCIÓN DEL TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO QUE SE REALICE EN LA BARRICA Y EN LA BOTELLA BOTELLA DE VIDRIO X 750 ML GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13,5% CONTENIDO NETO: 750 ML PRESENTACIÓN BOTELLA DE VIDRIO X 750 ML	UN
567	VINO BLANCO ARGENTINO CEPA TORRONTES	ES UN TIPO DE VINO PROCEDENTE MAYORMENTE DE MOSTOS DE UVAS BLANCAS TORRONTES, CON LA ELABORACIÓN PERTINENTE PARA CONSEGUIR LA DIFUSIÓN DE LA MATERIA COLORANTE QUE CONTIENEN LOS HOLLEJOS DE LA UVA. BOTELLA DE VIDRIO X 750 ML GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13,5% CONTENIDO NETO: 750 ML PRESENTACIÓN BOTELLA DE VIDRIO X 750 ML	UN
568	VINO BLANCO CHILENO CEPA RIESLING	ES UN TIPO DE VINO PROCEDENTE MAYORMENTE DE MOSTOS DE UVAS TINTAS MOSCATEL, CON LA ELABORACIÓN PERTINENTE PARA CONSEGUIR LA DIFUSIÓN DE LA MATERIA COLORANTE QUE CONTIENEN LOS HOLLEJOS DE LA UVA. BOTELLA DE VIDRIO X 750 ML GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13,5% CONTENIDO NETO: 750 ML PRESENTACIÓN BOTELLA DE VIDRIO X 750 ML	UN
569	VINO BLANCO ESPAÑOL JEREZ	ES UN TIPO DE VINO PROCEDENTE MAYORMENTE DE MOSTOS DE UVAS BLANCAS TIPO RIESLING. BOTELLA DE VIDRIO X 750 ML GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13,5% CONTENIDO NETO: 750 ML PRESENTACIÓN BOTELLA DE VIDRIO X 750 ML	UN
570	VINO BLANCO FRANCES CEPA CHARDONAY	EL VINO PROVIENE DE LA CEPA: CHARDONAY DE ORIGEN FRANCÉS. BOTELLA DE VIDRIO X 750 ML GRAD ACIÓN ALCOHÓLICA: 13,5% CONTENIDO NETO: 750 ML PRESENTACIÓN BOTELLA DE VIDRIO X 750 ML	UN
571	VINO ESPUMOSO	EL VINO ESPUMOSO PROVIENE DE LA MEZCLA DE TRES CEPAS DIFERENTES, COMO SON: CHARDONAY, PINOT NOIR Y PINOT MEUNIR. BOTELLA DE VIDRIO X 750 ML GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13,5% CONTENIDO NETO: 750 ML PRESENTACIÓN BOTELLA DE VIDRIO X 750 ML	UN
572	VINO TINTO ARGENTINO CEPA MALBEC	EL JEREZ HACE REFERENCIA A UNA AMPLIA GAMA DE VINOS ESPAÑOLES QUE SE CRÍA EN LAS CIUDADES ANDALUZAS DE JEREZ DE	UN

CamScanner

		LA FRONTERA, HECHO A BASE DE UVAS: PALOMINO, PEDRO XIMÉNEZ Y MOSCATEL GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ENTRE 12.5% Y 13,5% PRESENTACIÓN BOTELLA DE VIDRIO X 750 ML	
573	VINO TINTO ARGENTINO CEPA MERLOT	ES UN TIPO DE VINO PROCEDENTE MAYORMENTE DE MOSTOS DE UVAS TINTAS CARMENERE, CON LA ELABORACIÓN PERTINENTE PARA CONSEGUIR LA DIFUSIÓN DE LA MATERIA COLORANTE QUE CONTIENEN LOS HOLLEJOS DE LA UVA. BOTELLA DE VIDRIO POR 750 ML GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ENTRE 12.5% Y 13,5% PRESENTACIÓN BOTELLA DE VIDRIO X 750 ML	UN
574	VINO TINTO CHILENO CEPA CARMENERE	ES UN TIPO DE VINO PROCEDENTE MAYORMENTE DE MOSTOS DE UVAS TINTAS, CON LA ELABORACIÓN PERTINENTE PARA CONSEGUIR LA DIFUSIÓN DE LA MATERIA COLORANTE QUE CONTIENEN LOS HOLL JOS DE LA UVA. GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ENTRE 12.5% Y 13,5% CONTENIDO NETO: 750 ML PRESENTACIÓN TELLA DE VIDRIO X 750 ML	UN
575	VINO TINTO CHILENO CEPA MOSCATEL	ES UN TIPO DE VINO PROCEDENTE AYORMENTE DE MOSTOS DE UVAS TINTAS, CON LA ELABORACIÓN PERTINENTE PARA CONSEGUIR LA DIFUSIÓN DE LA MATERIA COLORANTE QUE CONTIENEN LOS HOLLEJOS DE LA UVA. EN FUNCIÓN DEL TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO QUE E REALICE EN LA BARRICA Y EN LA BOTELLA GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ENTRE 12.55 Y 13,5% CONTENIDO NETO 750 ML PRESENTACIÓN BOTELLA DE VIDRIO X 750 ML	UN
576	VINO TINTO CHILENO CEPA SYRAH	ES UN TIPO DE VINO PROCEDENTE MAYORMENTE DE MOSTOS DE UVAS TINTAS SYRAC, CON LA ELABORACIÓN PERTINENTE PARA CONSEGUIR LA DIFUSIÓN DE LA MATERIA COLORANTE QUE CONTIENEN LOS HOLLEJOS DE LA UVA. GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ENTRE 12.5% Y 13,5% CONTENIDO NETO: 750 ML PRESENTACIÓN BOTELLA DE VIDRIO X 750 ML	UN

CamScanner

577	VINO TINTO FRANCES CEPA MALBEC	ES UN TIPO DE VINO PROCEDENTE MAYORMENTE DE MOSTOS DE UVAS TINTAS MALBEC, CON LA ELABORACIÓN PERTINENTE PARA CONSEGUIR A DIFUSIÓN DE LA MATERIA COLORANTE QUE CONTIENEN LOS HOLLEJOS DE LA UVA. GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ENTRE 12.5% AL 13,5% CONTENIDO NETO: 750 PRESENTACIÓN BOTE LA DE VIDRIO X 750 ML	UN
578	VODKA FINLANDES	PAÍS DE ORIGEN: FINLANDIA ELABORADO CON SEIS HILERAS DE CEBADA LA DESTILACIÓN CON AGUA SE FILTRA EN FORMA NATURAL A TRAVÉS DE UN GLACIAR SIN NINGÚN COMPUESTO QUÍMICO, APORTANDO UN AROMA NEUTRAL CON ASPECTO LIMPIO Y LISO TAN CLARO COMO UN CRISTAL, MIENTRAS QUE EN SABOR RESULTA SUAVE CON UN TOQUE SECO CASI SALADO. GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 40,0% PRESENTACIÓN BOTELLA DE VIDRIO X 750 ML	UN
579	VODKA RUSO	VODKA SUECO DE 40,0% EN VOLUMEN DE ALCOHOL, OBTENIDO POR UN PROCESO DE DESTILACIÓN DE ALCOHOL DE GRANO DE TRIGO DENOMINADO RECTIFICACIÓN SE PRESENTA EN UNA BOTELLA CILÍNDRICA, TRANSPARENTE, SIN ETIQUETA, CON EL NOMBRE GRABADO EN LETRAS AZULES Y UNA CORO EN EL CUELLO CON UNA MEDALLA CON LA IM EN DE SU FUNDADOR. SE EMBOTELLA EN CAPACIDADES DE 700 ML. GRADUACIÓN ALCOHÓLICA ENTRE EL 35% AL 45% PRESENTACIÓN OTELLA DE VIDRIO X 700 ML	UN

CamScanner

580	WHISKY AMERICANO	WHISKEY ESTADOUNIDENSE DE TENNESSEE. CON UN GRADO ALCOHÓLICO DEL 40,0%, OBTENIDO POR UN PROCESO DE DESTILACIÓN DE ALCOHOL DE GRANO DE MAÍZ 80%, UN 12% DE CENTENO Y UN 8% DE MALTA. FILTRADO GOTA A GOTA EN CARBÓN DE ARCE SACARINO, UTILIZANDO COMO BASE ÚNICAMENTE AGUA DE MANANTIAL. FINALMENTE ES AÑEJADO EN BARRILES DE ROBLE BLANCO QUE SON ENSAMBLADOS A MANO Y QUEMADOS POR DENTRO PARA FUNDIR LOS AZUCARES PROPIOS DE LA MADERA, ESTA TÉCNICA LE CONFIERE UN CARÁCTER LIGERAMENTE AHUMADO, SUAVE Y UNA SERIE DE AROMAS, SABORES Y NOTAS CARACTERÍSTICOS. SE PRESENTA EN UNA BOTELLA DE CUERPO CUADRADO, CON ETIQUETA NEGRA CON ADORNOS Y LETRAS BLANCAS, DE 70 CL O 750ML DE CAPACIDAD. PRESENTACIÓN BOTELLA DE VIDRIO X 750 ML	UN
581	WHISKY ESCOCES	ORIGINARIO DE ESCOCIA, ESTE TRADICIONAL LICOR DENOMINADO DRAMBUIE VIO LA LUZ POR PRIMERA VEZ EN 1745. INGREDIENTES: MIE HIERBAS AROMÁTICAS. ESPECIAS (AZAFRÁN, NUEZ) PRESENTACIÓN BOTELLA DE VIDRIO X 750 ML	UN
582	WHISKY IRLANDES	FABRICADO CON CEBADA IRLANDESA Y AGUA PURA, CON UN GRADO ALCOHÓLICO DEL 40,0%, OBTENIDO POR UN PROCESO DE MOLIENDA, MACERACIÓN, FERMENTACIÓN, TRIPLE DESTILACIÓN Y FINALMENTE MADURACIÓN. SE PRESENTA EN UNA BOTELLA CILÍNDRICA DE COLOR VERDE, CON ETIQUETA COLOR CREMA CON ADORNOS Y LETRAS NEGRAS, DE 750ML DE CAPACIDAD. PRESENTACIÓN BOTELLA DE VIDRIO X 750 ML	UN
583	YUCA ARMENIA	YUCA. SE DEBE ENTREGAR M FRESCA, SIN RASTROS DE TIERRA. DE TAMAÑO UNIFORME	KG
584	ZANAHORIA	RAÍZ PROVENIENTE DE LA ESPECIE DAUCUS CAROTA L. FRESCA, RECIÉN COSECHADA, DE PRIMERA CATEGORÍA (I), DE ACUERDO A LA NTC 1226:1994. ZANAHORIA FRESCA, SIN PRESENCIA DE HONGOS NI DAÑOS FÍSICOS Y DEBIDAMENTE REFRIGERADA	KG

CamScanner

585	ZUCCHINI AMARILLO	EL ZUCCHINI, CONOCIDO TAMBIÉN COMO CALABACÍN Y ZAPALLITO, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS CALABAZAS PEQUEÑAS, EN TÉRMINOS GASTRONÓMICOS SE LE CONSIDERA COMO UN VEGETAL, PERO BOTÁNICAMENTE ES UNA FRUTA, DE FORMA CILÍNDRICA Y VERDE, DE SABOR ENTRE DULCE Y ACIDO.	KG
586	ZUCCHINI VERDE	EL ZUCCHINI, CONOCIDO TAMBIÉN COMO CALABACÍN Y ZAPALLITO, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS CALAB ZAS PEQUEÑAS, EN TÉRMINOS GASTRONÓM COS SE LE CONSI RA COMO UN VEGETAL, PERO BOTÁNICAMENTE ES U A FRUTA, DE FORMA CILÍNDRICA Y VERDE, DE ABOR ENTRE DULCE Y ACIDO.	KG

2.7 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES/SERVICIOS/OBRAS

- No aplica

2.8 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

2.8.1 Obligaciones generales del contratista

1) Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.
2) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
3) Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.
4) Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
5) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
6) Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.
7) Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.
8) Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. **El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.**
9) Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.

CamScanner

10) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.
11) Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.
12) Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.
13) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.
14) Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso que se hayan suministrado.
15) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.8.2 Obligaciones específicas del contratista

1) Cumplir al momento de la entrega con las especificaciones técnicas del objeto contractual en condiciones de eficacia, oportunidad y óptima calidad, cumpliendo las normas técnicas del bien (si es del caso), de conformidad a los parámetros establecidos por el SENA.

2) Informar al SENA, dentro del día hábil siguiente a conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente.

3) El transporte, cargue, descargue y entrega de los bienes y/o materiales requeridos por el SENA, serán asumidos por el CONTRATISTA. Así como los demás gastos, riesgo y propiedad del bien serán asumido por parte del CONTRATISTA hasta la entrega total a satisfacción de estos, en el lugar definido.

4) Entregar la facturación para el pago teniendo, a través del contrato electrónico, en cuanto a los requisitos generales de todo título valor y requisitos especiales de la factura, además, adoptar lo contemplado por la Ley 1231 de 2008.

5) El contratista deberá cumplir cualquier sugerencia escrita que realice el supervisor del contrato.

6) Atender los requerimientos que realice el supervisor, durante el periodo de garantía, el servicio de asistencia de reparación de los bienes y/o materiales (cuando aplique).

7) Informar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.

8) El contratista deberá cumplir en todo momento con lo dispuesto en la Ley 55 de 1993, Decreto 1079 de 2015 y Norma Técnica Colombiana NTC 4435, relacionado con las disposiciones de etiquetado,

CamScanner

marcado y hojas de seguridad de los productos a suministrar, de conformidad a lo solicitado en el numeral 7. CANTIDADES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, según aplique.

9) Las demás necesarias para el cumplimiento del desarrollo del objeto contractual.

2.8.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

1) [Describa una a una las obligaciones de seguridad y salud en el trabajo que deberá cumplir el contratista con ocasión del objeto y ejecución del contrato suscrito. En caso que no existan, digite: "No aplica"].

2.8.4 Obligaciones ambientales del contratista

1) Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos

Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.

- Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos.

2) Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos:

   Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales.

3) Para el Caso del Conductor se deberá entregar:

   •Certificación de manipulación de alimentos
   •Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos.
   •Licencia de Conducción
   •Registros de limpieza y desinfección del vehículo.
   •Registros de entrega de elementos de protección personal y dotación: uniforme completo, tapabocas y gorro.

4) Alimentos Refrigerados y/o Congelados

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

CamScanner

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

Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará:

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

En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.
Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.

5) Para el Transporte de los Alimentos

   Certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.

6) 1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST

7) Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL.

   Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.

CamScanner

2.8.5 Obligaciones del SENA

1) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
2) Rechazar los bienes y/o servicios cuando estos no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.
3) Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el contratista, con ocasión de la correcta ejecución del negocio jurídico suscrito.
4) Suministrar la información que previamente requiera el contratista en relación con el objeto del presente contrato.
5) Suscribir conjuntamente con el contratista y/o la Interventoría las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
6) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar. Para tal efecto, el Supervisor dará aviso oportuno al ordenador del gasto o a su delegado, sobre la ocurrencia de hecho constitutivo incumplimiento o mora de las prestaciones contratadas.
7) Informar al proveedor la forma como se deben presentar las facturas o documento equivalente.
8) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.9 PLAZO DE EJECUCIÓN

El término de ejecución del negocio jurídico será de ocho (08) meses y quince (15) dias, sin exceder el veintitrés (23) de diciembre de 2025. El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.

2.10 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será la entrega de los materiales deberá realizarse en:

- Centro de Desarrollo Agroempresarial SENA Chía ubicado en la Vereda Bojacá- Carrera 11, sector el Darién, Lote 1 municipio de Chía (Cundinamarca).
- Subsede ubicada en el municipio de Zipaquirá

2.11 DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio el centro de formación ubicado en el municipio de Chia

2.12 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Otra forma de Pago	El contrato se pagará de forma parcial según el porcentaje de ejecución, para lo cual el supervisor de contrato deberá certificar la entrega a satisfacción de los servicios y bienes objeto del contrato, así como la entrega del respectivo comprobante de pago de las obligaciones parafiscales y aportes del Sistema General de Seguridad Social, factura o cuenta de cobro y liquidación respectiva.

CamScanner

	El contratista. deberá acreditar que se encuentra al día con los pagos de aportes salud, pensión y ARL, generados de sus nóminas de sus empleados, relativos al Sistema de Seguridad Social Integral. El SENA efectuará al contratista las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la ley respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. Para poder adelantar por parte del SENA los trámites administrativos de pago, el contratista debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato en la que acredite el cumplimiento a entera satisfacción del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la cancelación de los aportes a la seguridad social como salud, pensión y riesgos laborales y demás documentos necesarios para el pago. Si el contratista o proveedor es clasificado como responsable de IVA, entregará factura de venta o documento equivalente, siempre que cumpla con lo establecido en el artículo 617 del Estatuto Tributario y que se puede consultar en el documento GRF-I-002, documentos requeridos para el registro de la obligación y trámite de pagos. Una vez reunida la documentación pertinente para el inicio del trámite de pago, el contratista deberá conformar los archivos de la siguiente manera: FV_No. Factura_NIT_RP_MES_AÑO.pdf GESTIÓN FINANCIERA: GF_NIT_RP_MES_AÑO.pdf GESTIÓN CONTRACTUAL: GC_NIT_RP_MES_AÑO.pdf Estos documentos deberán ser auténticos, legibles, y completos, una vez se envíe dicha información a la plataforma de SECOP II, se entiende la titularidad y aprobación del contratista. Es necesario que cada contratista realice personalmente esta actividad siendo cuidadoso con la información registrada, que se encuentren en el orden establecido y en formato PDF o en ZIP antes de cargar, confirmar y enviar el documento a la entidad, revise la información consignada y el documento sea el que realmente va a enviar. De cometerse un error genera reprocesos y demora en el trámite del pago. Procedimiento para el cargue de facturas al SECOP II: Aprobados los anteriores documentos por parte del Supervisor, el contratista radicará la documentación ante el SENA y efectuará el procedimiento para cargar la facturación en el SECOP II.

CamScanner

	Para cargar la factura al SECOP II, deberá consolidar la documentación aprobada por el Supervisor en un archivo PDF y luego vaya a la sección “Ejecución del Contrato”, allí encontrará el “Plan de Pagos”, previamente definido por la Entidad Estatal, para cargar su factura haga clic en “Registro” frente al pago correspondiente. Si la Entidad Estatal no definió un plan de pagos previamente haga clic en “Crear”. De acuerdo a lo establecido en las Circulares expedidas por el Ministerio de Hacienda, el proveedor deberá enviar la factura de venta por cada uno de los servicios prestados y está será aprobada por medio de SIIF Nación, teniendo en cuenta el procedimiento que se enuncia a continuación: Se debe elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado. Teniendo en cuenta los datos del proveedor tal y como Pagos que se realizarán durante el contrato Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato Requisito para el pago aparecen en el RUT y siguientes datos del SENA, como adquiriente de bienes y servicios: NIT: 899999034 (este es el NIT del SENA que se crea en la factura sin dígito de verificación) RAZÓN SOCIAL: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA DIRECCIÓN: Vereda Bojaca Sector el Darien Lote 1 Carrera 11 TELEFONO: 5461500 TIPO DE CONTRIBUYENTE: persona jurídica / persona natural TIPO DE RESPONSABILIDAD: Gran contribuyente RESPONSABILIDAD TRIBUTARIA: No responsable de IVA Diligenciar en la sección de la factura Datos del Emisor, en el campo “correo” su dirección electrónica como proveedor, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo. Diligenciar en la sección de la factura Notas u observaciones, lo siguiente: #$ luego el código de identificación de la Regional o Centro de Formación con la cual se suscribió el contrato, número del contrato, y correo del supervisor, finalizando con #$, debidamente separados por punto y coma, según el siguiente ejemplo: #$36-02-00-025-951310; Contrato No XX; PedroPerez@sena.edu.co #$ Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo “Correo”, el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada

CamScanner

	la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente. Pagos que se realizarán durante el contrato Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato Requisito para el pago Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML). Enviar al buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico - Documento zip (PDF, XML). Si el proveedor o contratista tiene la posibilidad de definir el asunto del correo remisorio de los documentos electrónicos al adquiriente, debe registrar los siguientes datos: el código de identificación de la Regional o Centro de Formación con el cual suscribió el contrato, número del contrato y correo del supervisor, debidamente separados por punto y coma, según el siguiente ejemplo: #$36-02-00-025-951310; Contrato No XX; PedroPerez@sena.edu.co La factura será direccionada al SENA, siempre y cuando se diligencien los datos requeridos en el numeral 3 o en el numeral 6 o en los dos, y, de no registrarse dicha información en alguna de estas dos opciones, la factura será devuelta al correo registrado en el numeral 2, es decir, al correo electrónico registrado en los datos del emisor en el documento electrónico

2.13 PAGO DE ANTICIPOS

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

2.14 CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría:	**SI:**	.
	NO:	X

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	El ordenador del gasto a través de la plataforma SECOP II designará el supervisor para que cumpla las funciones asignadas por el Manual de Supervisión e Interventoría.
La supervisión de la ejecución del presente contrato estará a cargo del funcionario que designe el ordenador del gasto, siendo su responsabilidad cualquier acción u omisión en el ejercicio de sus	

CamScanner

funciones que cause perjuicios a la entidad, debiendo informar a la ordenación del gasto oportunamente, cualquier irregularidad con el fin de que se hagan efectivas las cláusulas respectivas.

El funcionario designado deberá cumplir con las obligaciones propias de la supervisión, conforme con lo establecido en la Ley 80 de 1993, 1150 de 2007, además de las contenidas en el Manual de interventoría y supervisión de la entidad.

En razón a lo anterior, el ordenador del gasto realizará la designación de supervisión del contrato a quien considere pertinente, el cual es el que verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el manual de supervisión e interventoría de la entidad

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN

Mínima Cuantía

3.1 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

El procedimiento de selección que se debe surtir es el de Mínima Cuantía, teniendo en cuenta que el presupuesto oficial asignado para contratar es inferior al 10% de la menor cuantía, siguiendo los lineamientos establecidos por la dirección jurídica de acuerdo del Sena por medio de la cual se infirman las cuantías de contratación para la vigencia.

Por lo cual la entidad realizara la selección del contratista a través de la modalidad de Mínima Cuantía, de conformidad en el artículo 2, numerales 5 y 6 de la Ley 1150 de 2007, reglamentado por el Decreto 1082 de 2015, Capítulo II, Sección I - SUBSECCIÓN 5 - artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2, artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y acorde a las directrices de la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente.

La selección del contratista se hará atendiendo el marco legal de Mínima Cuantía y del contrato que se derive de su adjudicación, el cual está conformado por:

✓ Constitución Política de Colombia
✓ Leyes 80 de 1993
✓ Ley 1150 de 2007
✓ Ley 1474 de 2011
✓ Ley 1437 de 2011
✓ Ley 2080 de 2021
✓ Decreto 1082 de 2015
✓ Códigos Civil y de Comercio, en lo que le sea aplicables.
✓ Invitación a Cotizar del presente proceso de selección, estudios del sector, anexos y formatos.
✓ Demás normas concordantes con la materia que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente concurso.

CamScanner

✓ Las normas vigentes que resulten pertinentes de acuerdo con la ley colombiana, conocidas por todos los proponentes.

La escogencia del contratista se efectuará a través de la modalidad de selección de mínima cuantía, conforme lo anterior, la Entidad Estatal aceptará la oferta del proponente que haya cumplido con los requisitos de la Invitación Pública y que haya efectuado el mejor ofrecimiento económico para la entidad, el orden de elegibilidad se determinará de acuerdo con la presentación del menor precio.

3.2 LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

La posibilidad de limitar un proceso a Mypimes solo será procedente cuando el presupuesto sea inferior a USD 125.000.

El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (USD 125.000)	SI	X	NO	

Para acreditar esta condición, el proponente deberá dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015.

Para que la convocatoria pueda ser limitada a Mipymes, se debe cumplir con dos requisitos, según lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015: Artículo 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias limitadas a Mipyme.

Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las Mipyme colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos:

1. El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

3. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación.

Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual. Adicionalmente, las personas que cumplan con el tamaño empresarial requerido para considerarse Mipyme, deberán acreditarlo según lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015: Artículo 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas. La Mipyme colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera: 1. Las personas naturales mediante

CamScanner

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

Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

Parágrafo 1. En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

Parágrafo 2. Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

Parágrafo 3. En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán aceptar las ofertas de Mipyme o de proponentes plurales integrados únicamente por Mipyme.

NOTA. El SENA publicará un aviso mediante mensaje público del dentro del proceso electrónico, para informar si el proceso no limitado a Mipymes. Lo anterior, para conocimiento de todos los interesados.

4. VALOR ESTIMADO DEL (DE LOS) CONTRATO(S)

El valor estimado del (de los) contrato(s) será hasta por la suma de Ciento Cuarenta Millones de Pesos M/Cte IVA incluido, cuando a ello hubiere lugar, y demás impuestos, costos directos e indirectos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal o de carácter legal.

4.1 ANÁLISIS DEL SECTOR

Para conocer el estudio del sector realizado por la entidad para el presente proceso, remítase al anexo titulado “Análisis y estudio del sector”.

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, el Centro de Desarrollo Agroempresarial adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para contratar el suministro de materiales de formación para el desarrollo de acciones de fortalecimiento, de acuerdo con los lineamientos institucionales para los programas de la red de hotelería y turismo, cocina, mesa y bar de las diferentes áreas temáticas que integran los programas full popular, vulnerables, titulada y articulación con la media es de Ciento Cuarenta y Dos Millones Trescientos Cincuenta Mil Pesos M/Cte ($142.350.000).,

CamScanner

tal como se evidencia en el documento anexo [Estudio de mercado el cual forma parte integral del presente documento, en el cual se indica que el proceso se adjudicara por el valor disponible teniendo en cuenta que será por monto agotable con precios unitarios fijos para cada ítem"; por lo cual el SENA, podrá solicitar las cantidades de los diferentes elementos según los requerimientos institucionales hasta agotar el presupuesto definido, en el momento de encontrarse en ejecución el contrato.

4.2 ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO			
PRESUPUESTO [Marque "X" el rubro a partir del cual será vinculado el contrato]		**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	**X**	**C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 C-3603-1300-20-20305C-3603025-02**	**$142.350.000**
Funcionamiento			

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números
8625	19-03-2025	31-12-2025	951310 951311 951334 951345 951385	**C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 C-3603-1300-20-20305C-3603025-02**	Nación Propios	Ciento Cuarenta y Dos Millones Trescientos Cincuenta Mil Pesos M/Cte	$142.350.000

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

5.1 FORMA DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación será hasta el total del presupuesto oficial del proceso de selección.

5.1.1 Lotes

No aplica

CamScanner

5.2 REQUISITOS HABILITANTES

5.2.1 De capacidad jurídica

Podrán participar en el proceso de selección todas las personas naturales y jurídicas nacionales o extranjeras, individualmente o en forma conjunta bajo la modalidad de Consorcio o Unión Temporal, cuya actividad comercial u objeto social esté relacionado con el objeto a contratar en el proceso de selección de conformidad con lo establecido en el artículo 99 del Código de Comercio, que estén legalmente constituidas (personas jurídicas), que cumplan con todos los requisitos exigidos en el presente documento y que no se encuentren dentro de las inhabilidades e incompatibilidades previstas en la Constitución Política de Colombia y en la Ley. **Este último hecho se debe expresar bajo la gravedad de juramento, en la carta de presentación de la propuesta.**

El oferente podrá presentar oferta de las siguientes maneras:

1) De manera singular.
2) De manera plural bajo las modalidades de Consorcio o Unión temporal.

NOTA 1. El proponente singular o el proponente plural deberán cumplir con todos los requerimientos establecidos en el proceso de selección.

NOTA 2. El proponente singular o el proponente plural deberá presentar propuesta para la totalidad de los servicios que conforman el objeto, por lo cual, si la propuesta se presenta bajo alguna de estas dos formas (singular o plural) no se aceptará la presentación de propuestas parciales.

Propuesta de Personas jurídicas extranjeras

En caso de que el proponente sea una persona jurídica extranjera o que el consorcio o unión temporal esté conformada por una o varias personas jurídicas extranjeras, esta(s) deberá(n) acreditar su existencia y representación legal de conformidad con lo establecido en el Código Civil y el Código de Comercio, en concordancia con el Estatuto General de Contratación.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 50 del Decreto 019 de 2012, las personas jurídicas extranjeras de derecho privado y las organizaciones no gubernamentales extranjeras sin ánimo de lucro con domicilio en el exterior, que establezcan negocios permanentes o deseen desarrollar su objeto social en Colombia, deberán constituir en el lugar donde tengan tales negocios o en el lugar de su domicilio principal en el país, apoderados con capacidad para representarlas judicialmente.

Con tal fin se protocolizará en la notaría del respectivo circuito prueba idónea de la existencia y representación de dichas personas jurídicas y del correspondiente poder. Un extracto de los documentos protocolizados se inscribirá en el registro de la respectiva Cámara de Comercio del lugar. Para este caso, los proponentes deberán presentar con las propuestas el documento que acredite tal situación.

Las personas jurídicas extranjeras sin sucursal o domicilio en Colombia, bien sea como interesados individuales o integrantes de consorcio, unión temporal, acreditarán su existencia y representación legal, mediante el certificado equivalente al que expiden las cámaras de comercio colombianas, emitido por

CamScanner

organismo o autoridad competente del país de origen de la persona jurídica extranjera, con una fecha de expedición no superior a tres (3) meses antes de la fecha límite de recepción de propuestas.

Así mismo, deberán presentar sus propuestas a través de apoderado facultado para tal fin, con arreglo a las disposiciones legales que rigen la materia, anexando el respectivo poder con su propuesta. Dicho apoderado podrá ser el mismo apoderado único para el caso de personas extranjeras que participen en Consorcio o Unión Temporal y, en tal caso, bastará para todos los efectos, la presentación del poder común otorgado por todos los participantes del Consorcio o Unión Temporal con los requisitos señalados en el Pliego relacionados con documentos extranjeros, particularmente con lo exigido en el Código de Comercio de Colombia. El poder a que se refiere este párrafo podrá otorgarse en el mismo acto de constitución del Consorcio o Unión Temporal.

Para el caso de extranjeros, se aplicará el principio de reciprocidad, de conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993.

5.2.1.1 Formato – Carta de presentación de la oferta

El proponente debe suscribir la Carta de presentación de la oferta mediante la cual, de forma expresa, hace entrega de una propuesta para participar en el presente proceso de selección y en donde se compromete a suscribir el contrato y a ejecutarlo en el evento que le sea adjudicado, para lo cual los proponentes deberán suscribir el formato suministrado.

Esta carta deberá estar firmada por el proponente: persona natural, representante legal para personas jurídicas, persona designada para representarlo en caso de consorcio o unión temporal o apoderado debidamente constituido, evento en el cual se debe anexar el poder autenticado donde se especifique si se otorga poder para presentar la oferta, participar en todo el proceso de selección y suscribir el contrato en caso de resultar seleccionado.

Si la oferta es presentada por un Consorcio o una Unión temporal, en la carta de presentación se debe indicar el nombre del consorcio o unión temporal. Antecediendo a la firma, se debe indicar en forma clara el nombre de la persona que suscribe la oferta.

NOTA. La Carta de presentación de la oferta incluye la acreditación de socios que conforman la sociedad, el Acuerdo de confidencialidad, el Compromiso anticorrupción, la declaratoria de inhabilidades e incompatibilidades, el Pacto de transparencia, la autorización de notificación electrónica al que se obliga el proponente, entre otros. Por tal razón se debe utilizar el formato establecido por la entidad.

5.2.1.2 Documento de identificación

El proponente debe anexar fotocopia de la cédula de ciudadanía o de extranjería. Si se trata de un proponente extranjero deberá cumplir con los mismos requisitos, procedimientos, permisos y licencias previstos para el oferente colombiano y acreditar su plena capacidad para contratar y obligarse conforme a la legislación de su país.

NOTA. Si se trata de consorcio o unión temporal se deben anexar los mismos documentos de cada uno de sus integrantes y del representante del mismo.

CamScanner

5.2.1.3 Documento que acredite la situación militar definida

El proponente persona natural, cuando presente su oferta a título singular o como integrante de modalidad asociativa, deberá anexar fotocopia de libreta militar o el certificado mediante el cual acredite su situación militar definida.

5.2.1.4 Certificado de existencia y representación legal

Si la oferta es presentada por una persona jurídica singular o plural

Se debe adjuntar el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de su jurisdicción, con una expedición no mayor a un (1) mes, contado de manera previa a la fecha de cierre del proceso de selección. En el certificado deberá constar quién ejerce la representación legal, las facultades del mismo, el objeto social relacionado o con actividades afines al proceso, la duración de la sociedad, la cual deberá ser como mínimo igual al término de ejecución del contrato y un año más, tamaño de la empresa y domicilio social.

En el evento en que el contenido del certificado expedido por la Cámara de Comercio se haga la remisión a los estatutos de la sociedad para establecer las facultades del Representante legal, el oferente deberá anexar copia de la parte pertinente de dichos estatutos y si de estos se desprende que hay limitación para presentar la propuesta en cuanto a su monto, el oferente deberá anexar la correspondiente autorización, previamente impartida por la Junta de Socios o su equivalente, en donde se otorgue esta función y lo faculte específicamente para presentar la propuesta en el presente proceso de selección y celebrar el contrato respectivo, en caso de resultar seleccionado.

Cuando el monto de la propuesta fuere superior al límite autorizado al Representante Legal, el oferente deberá allegar con la oferta la correspondiente autorización emitida en forma previa a la presentación de la propuesta por la junta de socios o el órgano de la sociedad que tenga esa función.

Si se trata de apoderado, el proponente deberá anexar el poder respectivo con las formalidades que establece la ley para este tipo de documentos, es decir, debidamente autenticado y con presentación personal, en el cual cuente con amplias facultades para actuar dentro del proceso. Si se trata de un poder general, además de las formalidades de ley, deberá acreditar la vigencia del mismo a través del correspondiente certificado expedido por la Notaría donde se otorgó tal poder.

NOTA 1. La responsabilidad de todos los integrantes de la forma asociativa es solidaria, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993 y en los artículos 1568 y 1571 del Código Civil.

NOTA 2. La forma asociativa, una vez adjudicado el proceso de selección, deberá presentar el NIT y la certificación bancaria donde se consignarán los valores del contrato.

Si la propuesta es presentada por persona natural

CamScanner

Tratándose de personas naturales que por disposición legal deban inscribirse en el Registro Mercantil, deberá allegar el certificado de inscripción con una expedición no mayor a un (1) mes, contado de manera previa a la fecha de cierre del proceso de selección y en donde conste la determinación de su actividad.

Si la oferta es presentada por persona jurídica extranjera

En caso de que el proponente singular o plural sea una persona jurídica extranjera o esté conformada por una o varias personas jurídicas extranjeras, esta(s) deberá(n) acreditar su existencia y representación legal de conformidad con lo establecido en el Código Civil, el Código de Comercio, en concordancia con el Estatuto General de Contratación Pública.

5.2.1.5 Documento de constitución del consorcio o la unión temporal

En caso de consorcio o unión temporal, los proponentes indicarán dicha calidad, los términos y extensión de la participación, la designación de la persona que lo representará y señalarán las reglas básicas de la relación entre ellos y su responsabilidad, conforme el parágrafo 1 del artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Igualmente deberá anexare el respectivo documento de constitución de consorcio o unión temporal. La omisión de este documento o la de alguna(s) de sus firmas dará lugar a la subsanación correspondiente.

Cuando el proponente sea un consorcio o una unión temporal deberá presentar el acta de constitución en donde conste, como mínimo, lo siguiente:

a) El nombre del consorcio o unión temporal.
b) Identificación de los integrantes del consorcio o unión temporal.
c) Indicar en forma expresa si su participación es a título de consorcio o de unión temporal.
d) Indicar la participación porcentual de cada uno de los integrantes en la forma asociativa correspondiente.
e) Designar la persona que para todos los efectos representará al consorcio o la unión temporal, así como a su suplente.
f) Señalamiento de las reglas básicas que regulen las relaciones entre los miembros del consorcio o la unión temporal y sus respectivas responsabilidades.
g) Si se trata de una Unión temporal, señalar en forma clara y precisa los términos y extensión de la participación de cada uno de los integrantes en la propuesta y en su ejecución, y las obligaciones y responsabilidades de cada uno en la ejecución del contrato (Actividades), los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la entidad.
h) Señalar la duración del consorcio o de la unión temporal, que en todo caso no deberá ser inferior al término de validez de la oferta más el término de ejecución del contrato y un (1) año más.
i) Deberá indicar que este no podrá ser disuelto ni liquidado y, en ningún caso, podrá haber cesión del contrato entre quienes integran el consorcio o la unión temporal, ni a terceros, sin la autorización de la entidad.
j) El documento de constitución debe suscribirse por todos sus integrantes y el representante del mismo.
k) Se anexarán los documentos de constitución y representación legal de cada uno de sus integrantes y de sus representantes legales, de conformidad con los términos establecidos en el presente estudio previo.

CamScanner

NOTA 1. Para estos efectos, se sugiere diligenciar el modelo del **FORMATO – CONFORMACIÓN DEL PROPONENTE PLURAL** que se publica con el proceso.

NOTA 2. En el evento de presentarse inhabilidades sobrevinientes para los miembros de la unión temporal o consorcio, el representante legal tendrá la obligación de informarlo por escrito a la entidad dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la ocurrencia o conocimiento de los hechos que dieron lugar a ella.

5.2.1.6 Registro Único Tributario (RUT)

El proponente persona natural o jurídica y cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal debe allegar con su oferta copia del Registro Único Tributario – RUT.

5.2.1.7 Certificación de pago a seguridad social y aportes parafiscales

De conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de Ley 1150 de 2007, a la fecha de la presentación de la propuesta el proponente deberá aportar certificaciones del cumplimiento de sus obligaciones y pago de aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar. Este requisito se acreditará mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este se encuentre inscrito en el Certificado de existencia y representación legal o, en su defecto, por el representante legal, el cual, en todo caso, acreditará el cumplimiento de la obligación como mínimo en los seis (6) meses anteriores a la presentación de la oferta.

En el caso que las sociedades (y asimiladas) colombianas que sean contribuyentes declarantes del impuesto de renta y que se encuentren exoneradas del pago de Salud, SENA e ICBF respecto de los empleados que devenguen menos de 10 SMLMV en los términos del artículo 65 de la ley 1819 de 2016 que modificó el artículo 114-1 del Estatuto Tributario, deberán ponerlo de presente por medio de un documento emanado por el representante legal y revisor fiscal.

Personas jurídicas singular o plural

El proponente, persona jurídica singular o plural, debe presentar la información establecida en el **FORMATO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES** suscrito por el revisor fiscal, de acuerdo con los requerimientos de ley o por el representante legal, bajo la gravedad del juramento, cuando no se requiera revisor fiscal. En el documento deberá constar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al Servicio Nacional de Aprendizaje y al Fondo Nacional de Formación Profesional para la Industria de Construcción, cuando a ello haya lugar.

La entidad no exigirá las planillas de pago, ya que bastará el certificado suscrito por el revisor fiscal, en los casos requeridos por la ley, o por el representante legal.

CamScanner

Cuando la persona jurídica está exonerada en los términos previstos en el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016 debe indicarlo en el **FORMATO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES**.

Esta misma previsión aplica para las personas jurídicas extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia, las cuales deben acreditar este requisito respecto del personal vinculado en el país.

Personas naturales

El proponente persona natural debe acreditar la afiliación al Sistema de seguridad social en salud y pensiones, aportando los certificados de afiliación respectivos. Los referidos certificados se deben presentar con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, anteriores a la fecha del cierre del proceso de contratación. En caso de modificarse dicha fecha, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia de los certificados de afiliación la fecha originalmente establecida en el pliego de condiciones definitivo.

Cuando la persona natural tenga personal a cargo, el requisito se acredita con la correspondiente planilla de pago del mes anterior al cierre del proceso.

La persona natural que reúna los requisitos para acceder a la pensión de vejez o se pensione por invalidez o anticipadamente, presentará el certificado que lo acredite y, además, la afiliación al sistema de salud. Esta misma previsión aplica para las personas naturales extranjeras con domicilio en Colombia las cuales deberán acreditar este requisito respecto del personal vinculado.

5.2.1.8 Certificado de antecedentes fiscales – CGR

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En caso de que el proponente o alguno de los integrantes del Consorcio o Unión temporal se encuentre incluido en el boletín y/o inhabilitado no podrá contratar con la entidad, salvo que acredite que tiene un acuerdo de pago vigente y que está cumpliendo con el mismo.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

5.2.1.9 Certificado de antecedentes disciplinarios – PGN

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En caso de que el proponente o alguno de los integrantes del Consorcio o Unión temporal se encuentre incluido en el boletín y/o inhabilitado no podrá contratar con la entidad.

CamScanner

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

5.2.1.10 Certificado de antecedentes judiciales

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

5.2.1.11 Certificado del Registro nacional de medidas correctivas

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

5.2.1.12 Certificado de Registro de inhabilidades por delitos sexuales

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

5.2.1.13 Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) deberá aportar junto con su oferta el certificado señalado por Ley 2097 de 2021 a su nombre.

Para obtener el certificado, el proponente deberá seguir las instrucciones señaladas en la página web: https://www.redam.gov.co

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

5.2.1.14 Certificación Bancaria: El proponente deberá allegar certificación no superior a 30 días de expedición, la cual debe encontrarse actualizada en el aplicativo SECOP II, la misma será donde la entidad efectué los pagos del contrato, en caso de resultar adjudicatario.

CamScanner

5.2.1.15 Formato autorización para notificación electrónica de actos administrativos: Diligenciar *"Formato No.12 Autorización para notificación electrónica de actos administrativos.*

5.2.2 De carácter técnico

5.2.2.1. Experiencia: Para efectos de evaluación y habilitación en el proceso, el proponente debe acreditar la Experiencia en máximo tres (3) Certificaciones, que se encuentren totalmente ejecutados y terminados a la fecha de cierre del presente proceso de selección, cuyo objeto, alcance del objeto, obligaciones o actividades principales sean igual o similar al de la presente contratación, y cuya sumatoria sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial expresado el SMMLV.

La anterior experiencia debe estar soportada en certificación contractual en la cual conste la información requerida para la verificación del requisito, por lo tanto deberán contener la siguiente información:

✓ Nombre y NIT de la empresa o entidad contratante
✓ Nombre del contratista e identificación
✓ Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal, se debe señalar el nombre de quienes lo conformaron, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros. De no informarse dicho porcentaje la certificación no será tenida en cuenta.
✓ Número del contrato (si aplica).
✓ Valor del contrato.
✓ Objeto del contrato y/o actividades que permitan acreditar de manera explícita la experiencia requerida.
✓ Fecha de suscripción (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año). Las fechas contractuales de suspensión y reanudación del plazo de ejecución, cuando este haya sido suspendido.
✓ Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año).
✓ Cargo y firma del funcionario competente o de quien expide la certificación.

•Cada contrato acreditado se analizará por separado; en caso de presentar certificaciones que incluyan Contratos adicionales al principal, la duración adicional se sumará a la duración del contrato principal, Quedando esta como una sola certificación.

•Cada contrato acreditado se analizará por separado, para contabilizar el valor de los contratos se tendrá en cuenta el valor del salario mínimo legal mensual vigente que corresponde a la fecha del contrato tomando El año de suscripción.

•Si el oferente presenta la documentación exigida en este numeral, Sin el lleno de los requisitos exigidos, la Entidad lo requerirá para que, Dentro del término establecido en el pliego de condiciones, Proceda a Enmendarla.

•En el evento en el que los documentos aportados no contengan la información que permita su verificación, El proponente deberá anexar a la propuesta copia del contrato, actas o demás documentos soporte que Sean del caso, que permita tomar la información para el cumplimento del requisito, teniendo en cuenta los Siguientes criterios:

CamScanner

•Si el contrato se suscribió en consorcio o unión temporal se podrá acreditar el porcentaje de participación mediante copia del acuerdo respectivo.

•La fecha inicio y de terminación de la ejecución del contrato, se podrá acreditar con copia del acta de recibo final a satisfacción, acta de liquidación o con el documento previsto para tal efecto en el contrato. El SENA se reserva el derecho de verificar durante la evaluación y hasta la adjudicación, la información aportada por el proponente y a fin de corroborar la misma, podrá solicitar documentación adicional que considere conveniente. Lo anterior, sin perjuicio de que el proponente sea el responsable de corregir oportunamente su propuesta. En ejercicio de esta facultad, los proponentes no podrán complementar, mejorar o modificar su oferta, ni acreditar hechos ocurridos con posterioridad al cierre del presente proceso.

•La documentación presentada por el proponente debe expresar los datos de forma clara e inequívoca de tal forma que la entidad no tenga que realizar deducciones o inferencias de su contenido.

•Para efectos de habilitar un proponente, la experiencia de los socios, accionistas o constituyentes de una persona jurídica se podrá acumular a la de esta, cuando ella no cuente con más de tres (3) años de constituida.

•En el caso de los consorcios o uniones temporales, la experiencia habilitante será la sumatoria de las experiencias de los integrantes que la tengan, de manera proporcional a su participación en el mismo. No podrá acumularse a la vez, la experiencia de los socios y la de la persona jurídica cuando estos se asocien entre sí para presentar propuesta bajo alguna de las modalidades previstas en el artículo 7° de la Ley 80 de 1993.

•En el caso de sociedades que se escindan, la experiencia de esta se podrá trasladar a cada uno de los socios escindidos, y se contabilizará según se disponga en los respectivos pliegos de condiciones del proceso.

•Solo se tendrán en cuenta los documentos, con los que se pretende acreditar la experiencia, expedidos por el contratante y suscrito por la persona competente para ello.

Nota 1: El SENA se reserva el derecho de verificar o solicitar los documentos y aclaraciones que considere convenientes, relacionadas con la acreditación de la experiencia. Sin embargo, en el caso de que un proponente o cualquier otro interesado cuestionen la veracidad o legalidad de los documentos presentados por otro proponente, deberá remitirse a las autoridades judiciales para que estas se pronuncien al respecto, habida consideración de que el SENA, carece de competencia para pronunciarse y decidir al respecto.

Lo anterior, sin perjuicio de las causales de rechazo previstas en el presente documento, referentes a inconsistencias que imposibiliten la selección objetiva y que no puedan ser resueltas por los proponentes y cuando verificada la información, esta no corresponda a la realidad.

NOTA 2: Para el caso de proponentes extranjeros sin sucursal en Colombia, la acreditación de su experiencia será verificada directamente por la Entidad en los documentos presentados conforme a las

CamScanner

reglas definidas en este numeral, aplicando las condiciones de apostille y consularización definidas en la normatividad colombiana.

NOTA 3: Cuando la experiencia a aportar haya sido obtenida con el SENA, el proponente deberá aportar la documentación requerida para acreditar su experiencia, sin perjuicio que la entidad pueda realizar las validaciones que considere pertinentes con los documentos que reposen en el archivo de la entidad
Si el oferente no presenta certificaciones de experiencia en su propuesta, o si incluyéndolas éstas no contienen la totalidad de la información solicitada, se le requerirá al proponente a fin de que subsane lo correspondiente dentro del plazo que le señale para el efecto. En caso tal que no se cumpla se considerará NO HABILITADO.

5.2.2.2. Especificaciones técnicas: El proponente deberá cumplir con todas los Especificaciones y Condiciones Técnicas Requeridas descritas en numeral 7 del presente estudio previo, para cada uno de los ítems según corresponda; así como soportar la documentación respectiva referente a los criterios ambientales en la etapa precontractual; para su respectiva habilitación. El SENA verificará que el proponente haya presentado el ANEXO DISPUESTO POR LA ENTIDAD - CARTA DE ACEPTACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TÉCNICAS, contenido en el pliego de condiciones o en su adenda en caso de haberse expedido.

5.2.2.3. El proponente deberá relacionar mediante documento los bienes ofertados los cuales deben contener y cumplir con las especificaciones técnicas descritas en los estudios previos, según formato anexo.

5.2.2.4. El proponente deberá garantizar que cuenta con una infraestructura propia o en arriendo, para el correcto almacenamiento, asegurando la calidad e inocuidad del producto y salud del consumidor. Dicha infraestructura deberá estar localizada en el Departamento de Cundinamarca o en la ciudad de Bogota con el fin de asegurar la disposición de productos y oportunidad de acceso a los mismos de conformidad con la necesidad requerida por la Entidad, para lo cual deberá aportar evidencia

5.2.2.5. El proponente al garantizar que cuenta con la infraestructura propia necesaria para el suministro, de igual manera deberá garantizar que la infraestructura debe cumplir con todos los permisos sanitarios de higiene y ambientales solicitados en este documento, los cuales deberá aportar con su propuesta.

5.2.2.6. Pequeños productores agropecuarios: El proponente debe adjuntar certificado donde se compromete a adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto designado del proceso para la compra de productos agropecuarios. (Decreto 248 del 09 marzo de 2021, Articulo 2.20.1.1.3).

5.2.2.7. Promesa de contrato de proveeduría: Se solicita al proponente una promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura

CamScanner

Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de Protección de datos personales vigente. (Decreto 248 del 09 marzo de 2021, Articulo 2.20.1.1.3).

5.2.2.8. De seguridad y salud en el trabajo y de gestión ambiental:

- El proponente deberá tener en cuenta que, a partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021, razón por la cual debe aportar certificación suscrita por el representante legal en caso de ser persona jurídica, donde se comprometa que en caso de resultar adjudicatario se compromete a cumplir con la entrega de los alimentos según la resolución 810 de 2021.

- Se requiere (Mínimo una (1) persona), la cual prestara el servicio de entrega de alimentos, debiendo anexar el certificado de manipulación de alimentos expedido por la Secretaría de Salud y/o entidades adscritas certificadoras legalmente constituidas, y/o Sena, con el fin de garantizar un buen servicio y óptimas condiciones sanitarias. Además, contar con exámenes médicos con conceptos en aptitud para la manipulación de alimentos. Así mismo dicho recurso humano deberá estar vinculado al oferente dentro de su pago de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales si aplica o contrato de prestación de servicios vigente durante la ejecución del contrato, razón por la cual se deberán aportar los soportes documentales que lo comprueben.

- Anexar cronograma de actividades de capacitación continua y permanente en manejo higiénico de alimentos para manipuladores expedido por la secretaria de salud, entidad o personas autorizadas.

- Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para carnes y sus derivados.

- Para alimentos Refrigerados y/o Congelados Programa del sistema del manejo integral de plagas (incluir certificado de la última fumigación vigente).

- Aportar el programa de limpieza y desinfección (Incluir Certificado de limpieza y desinfección vigente).

- Acta de inspección sanitaria a vehículos: Comercializadoras y/o Distribuidores el oferente debe presentar acta de inspección vigilancia y control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos propio; el acta debe tener concepto favorable o favorable con requerimientos

CamScanner

- Plan de saneamiento básico a vehículos: Programa del sistema del manejo integral de plagas (incluir certificado de la última fumigación vigente).

- Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue, por lo que se requiere que Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro, por lo cual el contratista debe demostrar con el transporte de alimentos- que cuenta con mínimo un (1) vehículo propio o en arriendo, destinado para el transporte de alimentos que cumpla con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos; de igual manera debe contar con certificado de fumigación. Uno de ellos deberá contar con sistema de cadena de frío para los alimentos, no obstante, los dos vehículos deberán contar con acta de inspección sanitaria vigente expedida por la autoridad correspondiente, con concepto sanitario favorable.

- Certificación emitida por el oferente y firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la Resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.

5.2.3 Oferta económica:

Para la presentación de la propuesta económica, el proponente deberá diligenciar lo correspondiente a través de la plataforma del SECOP II.

El oferente deberá tener en cuenta dentro de su oferta económica, todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos que estarán a su cargo, así como los gastos directos e indirectos que ocasione la ejecución del objeto contractual. Será rechazada la oferta que exceda algún precio oficial unitario (valor unitario incluido IVA) en cada uno de los ítems del presente proceso.

El proponente seleccionado debe tener en cuenta que si en el desarrollo del contrato su régimen del impuesto a las ventas cambia de simplificado a común deberá asumir el impuesto a las ventas que tenga la obligación a facturar. La propuesta debe presentarse en pesos colombianos.

El ofrecimiento se evaluará teniendo en cuenta lo siguiente:

a. A efectos de verificar el cumplimiento de requisitos habilitantes se tendrá en cuenta la oferta con el precio más bajo incluyendo el IVA y/o otros impuestos adicionales, siempre que se encuentre en condiciones de mercado, no supere el presupuesto oficial y no tenga un precio artificialmente bajo.

CamScanner

b. En caso de presentarse una oferta que pueda considerarse un posible precio artificialmente bajo, se solicitara justificación por escrito que soporte el valor económico de la propuesta, teniendo en cuenta la naturaleza del contrato y conforme a los artículos 2.2.1.1.2.2.4. y 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082, se seleccionará al contratista teniendo en cuenta el menor valor de la oferta económica presentada.
c. Cuando se verifique que la oferta es artificialmente baja o irrisoria frente al estudio del mercado y/o presupuesto oficial; sin que se pruebe por el oferente, previo requerimiento, la existencia de circunstancias objetivas del proponente o de la oferta que justifique el menor valor y que dicho valor no ponga en riesgo el cumplimiento de las obligaciones del contrato.
d. En caso de que este primero no cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, se podrá contratar con el oferente que haya presentado el segundo menor precio, previa verificación de sus calidades habilitantes y así sucesivamente hasta obtener un oferente habilitado.
e. Si sólo se presenta una oferta, esta se aceptará siempre que satisfaga los requerimientos contenidos en la invitación pública.
f. En el valor de la propuesta, se entenderá incluidos en su totalidad, los costos directos e indirectos que genere la ejecución contractual, salarios del personal que tenga a su disposición, cumpliendo con las normas laborales, impuestos nacionales y demás gastos que originen el mismo; los cuales estarán a cargo del contratista.
g. La propuesta económica deberá presentarse en pesos colombianos y en valores enteros. En caso de que el proponente allegue la oferta en decimales, esta suma se aproximará al entero más cercano por encima o por debajo.
h. El valor total ofertado no podrá exceder el valor del presupuesto oficial, ni los valores unitarios establecidos en el estudio de mercado so pena de rechazo de la propuesta.

5.2.4 De carácter financiero

No aplica

5.3 REQUISITOS PONDERABLES

No Aplica

5.4 OTROS ASPECTOS

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

6. ANÁLISIS DE RIESGOS

El análisis de riesgos se encuentra establecido en el **ANEXO – MATRIZ DE RIESGOS**, el cual fue elaborado con base en lo establecido por Colombia Compra Eficiente.

CamScanner

7. GARANTÍAS

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
X	**Cumplimiento:** por el (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y 4 meses más. No podrá ser inferior al 10% del valor del contrato, deberá cubrir las multas y la cláusula penal pecuniaria pactada y tener una **vigencia mínima hasta la liquidación del contrato**.

8. ACUERDOS COMERCIALES

		Entidad Estatal cubierta	Valor del Proceso de Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
		SI/NO	SI/NO	SI/NO	SI/NO
Alianza Pacífico	Chile	SI	NO	NO	NO
	México	SI	SI	NO	NO
	Perú	SI	SI	NO	NO
Canadá		SI	NO	NO	NO
Chile		SI	SI	NO	SI
Corea		SI	NO	NO	NO
Costa Rica		SI	SI	NO	SI
Estados Unidos		SI	SI	NO	SI
Estados AELC		SI	SI	NO	SI
México		SI	NO	NO	NO
Triángulo Norte	El Salvador	SI	NO	NO	NO
	Guatemala	NO	NO	NO	NO
	Honduras	SI	NO	NO	NO
Unión Europea		SI	NO	NO	NO
Comunidad Andina		SI	SI	NO	SI

9. ANEXOS

CamScanner

- Estudio de mercado
- Análisis del sector
- Formatos
- Matriz de riesgos
- CDP

El presente documento se suscribe el dieciséis (16) de abril de 2025.

Firmado digitalmente por JIMENEZ RINCON JAVIER RICARDO
Fecha: 2025.04.17 08:25:08 -05'00'

JAVIER RICARDO JIMENEZ RINCON
SUBDIRECTOR (E) CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL

Elaboró: Sharon M Parra Pérez – abogada contratista
Revisó componente técnico: Derly Katherine Huertas – contratista Dinamizadora Ambiental
Luz Myryam Montes Sanchez – contratista Dinamizadora Seguridad y Salud en el Trabajo
Revisó componente financiero: Andrea Saldaña Cañón – contratista
Vo.Bo.: Ana Adelina Mora Romero – Coordinadora Administrativa

CamScanner