ANEXO No. 3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Contratar el Suministro materiales de formación para el desarrollo de actividades académicas considerados como grado alimentario para el Centro Biotecnológico del Caribe SENA Regional Cesar.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ÍTEM	OBJETO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	PRESENTACIÓN	CANTIDAD SOLICITADA
1	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados	CONDIMENTO DE PIMIENTA NEGRA	Unidad	Bolsa herméticamente cerrada x 500 gramos	1
2	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados	CONDIMENTO JAMON	Unidad	Bolsa herméticamente cerrada x 500 gramos	1
3	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados	CONDIMENTO LONGANIZA	Unidad	Bolsa herméticamente cerrada x 500 gramos	1
4	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados	CONDIMENTO MORTADELA	Unidad	Bolsa herméticamente cerrada x 500 gramos	1
5	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados	CONDIMENTO DE SALCHICHA	Unidad	Bolsa x 500 gramos	1
6	Especies o extractos	AJO EN POLVO CONDIMENTO ALIMENTARIO, BULBOS LIMPIOS, DESHIDRATADOS Y MOLIDOS DEL ALIUM SATIVUM. AROMA Y SABOR TÍPICO IGUAL AL NATURAL. BOLSA HERMÉTICAMENTE CERRADA X 500 gramos	Unidad	Bolsa herméticamente cerrada x 500 gramos	1

7	Soluciones reguladoras de bicarbonato	BICARBONATO DE SODIO GRADO ALIMENTARIO. USO ALIMENTARIO. NEUTRALIZANTE. PRESENTACIÓN BOLSA X KG, CON FECHA DE VENCIMIENTO MAYOR A 6 MESES	Unidad	Bolsa laminada herméticamente sellada x 1 Kg	1
8	Cultivos y fluidos	CUAJO LIQUIDO PARA QUESO (QUIMOSINA PEPSINA) FRASCO DE PLÁSTICO DE 1 LITRO. CUAJO ANIMAL ES UNA SUSTANCIA PRESENTE EN EL ABOMASO DE LOS MAMÍFEROS RUMIANTES, CONTIENE PRINCIPALMENTE LA ENZIMA LLAMADA RENNINA (EC 3.4.23.4), SE LE CONOCE TAMBIÉN COMO QUIMOSINA, UTILIZADA EN LA FABRICACIÓN DE QUESOS CUYA FUNCIÓN ES SEPARAR LA CASEÍNA (EL 80% APROXIMADAMENTE DEL TOTAL DE PROTEÍNAS) DE SU FASE LÍQUIDA (AGUA, PROTEÍNAS DEL LACTO SUERO Y CARBOHIDRATOS), LLAMADO SUERO. CON FECHA DE VENCIMIENTO NO MENOR A 1 AÑO.	Unidad	Litro	1
9	Azucares naturales o productos endulzantes	AZÚCAR BLANCA REFINADA PULVERIZADA: BOLSA DE POLIETILENO X 1 Kg	Unidad	Bolsa de polietileno x 1 Kg.	1
10	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados	CONDIMENTO SABOR HAMBURGESA: Condimento sabor hamburgesa mezcla de extractos de especias naturales y especias natrales deshidratadas, sal refinada y en algunos casos fosfatos, acelerantes de curacion, acentuadores de sabor, conservantes, colorantes, aciduantes, humos, hidrolizadas y / o saborizantes. donde sobresales el sabor a pollo, presetacion x 500 gramos	Unidad	Bolsa x 500 gramos	1
11	Especies o extractos	CEBOLLA EN POLVO CONDIMENTO ALIMENTARIO, PRODUCTO ELABORADO AL 100% DE CEBOLLA, PASANDO POR PROCESOS MECÁNICOS QUE LA REDUCEN A POLVO FINO PARA USO DE ALIMENTOS COMO CONDIMENTO BOLSA	Unidad	**Bolsa herméticamente cerrada x 1 KILO**	1

		HERMÉTICAMENTE CERRADA **X 1 KILO**			
12		Harina de trigo	Kg	Kg	1
13		Aceite de pescado	Litro	Litro	1
14		Premezcla de minerales y vitaminas	Kg	Kg	1
15		levadura en polvo	gramo	gramo	1
16		salvado de trigo	Kg	Kg	1
17		Maìz molido	Kg	Kg	1
18	Paprika	CONDIMENTO PARA ALIMENTOS SABOR PAPRIKA OBTENIDA DE FRUTOS MADUROS LIMPIOS, DESHIDRATADOS Y MOLIDOS DEL "CAPSICUM ANNUUM". LOS FRUTOS DE LA PÁPRIKA SON LAVADOS Y DESINFECTADOS ANTES DE SER DESHIDRATADOS Y MOLIDOS. BOLSA HERMÉTICAMENTE CERRADA X 1 Kg.	Unidad	Bolsa herméticamente cerrada x 1 Kg	1
19	Cerdo, mínimamente procesado sin aditivos	Carne de Cerdo (), CON POCA GRASA VISIBLE Y AUSENTE DE TEJIDO CONECTIVO kilogramo	Kg	Refrigerada y/o Congelada	1
20	Grasa saturada animal comestibles	Grasa Dorsal de Cerdo x kilo PROCEDENTE DE LA ESPALDILLA DEL CERDO CON GRASA SUBCUTANEA CON ESPESOR DUPERIOR A 1.5 CM.	Kg	Refrigerada y/o Congelada	1
21	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados	POLIFOSFATO DE SODIO CONSERVANTE DE ALIMENTOS. POLVO BLANCO CRISTALINO E INODORO, SOLUBLE EN AGUA CON DESPRENDIMIENTO DE CALOR BOLSA LAMINADA HERMÉTICAMENTE CERRADA X 1 Kg	Unidad	Bolsa laminada herméticamente cerrada x 1 Kg	1

22	Cultivos y fluidos	CULTIVO LÁCTICO CONCENTRADO LIOFILIZADO PARA KUMIS CULTIVO PARA KUMIS: (SOBRE PARA CAPACIDAD DE 50 LITROS) LÁCTEO FERMENTADO QUE RESULTA DEL DESARROLLO DE DOS BACTERIAS TERMÓFILAS: STREPTOCOCCUS MESHOFILOS Y LACTOBACILOS BULGARICUS. LA PRIMERA ES UNA BACTERIA LÁCTICA QUE SE DESARROLLA EN FORMA ÓPTIMA ENTRE 42 Y 50°C Y PROPORCIONA LA ACIDEZ CARACTERÍSTICA DEL YOGURT. LA SEGUNDA ES OTRA BACTERIA LÁCTICA QUE CONTRARIAMENTE SE REPRODUCE A TEMPERATURAS ENTRE 37 Y 42°C Y SE ENCARGA DE DAR EL AROMA CARACTERÍSTICO DEL YOGURT	Unidad	Sobre para preparar 50 litros	1
23	Leche en polvo	LECHE EN POLVO SEMIDESCREMADA, UNIFORME SIN GRUMOS. COLOR: BLANCO AMARILLENTO. OLOR: LIGERAMENTE LÁCTEO. SABOR: LÁCTEO LIGERAMENTE DULCE X 400 GRAMOS 100% PURA, SIN ADITIVOS PARA SU RENDIMIENTO. NOTA: VIDA ÚTIL NO MENOR A UN (1) AÑO PRESENTACION EN BOLSA X 400 GRAMOS	Unidad	BOLSA X 400 GRAMOS	1
24	Mora	MORA FRUTA FRESCA NATURAL: A GRANEL DEBIDAMENTE CONSERVADAS KG NOMBRE CIENTÍFICO: RUBUS SP. FAMILIA: ROSÁCEAS VARIEDADES: EXISTEN MÁS DE 300 ESPECIES DE MORA, AUNQUE SÓLO UNAS NUEVE TIENEN VALOR COMERCIAL. A NIVEL MUNDIAL, LAS VARIEDADES DE MORA CULTIVADA PROVIENEN DE LAS ESPECIES RUBUS OCCIDENTALIS O DE HIBRIDACIONES CON RUBUS IDEAUS. EN COLOMBIA, LA ESPECIE CULTIVADA COMERCIALMENTE ES LA RUBUS GLAUCUS O MORA DE CASTILLA .	Kg	A granel debidamente conservadas	1

25	Ajo cebollin	AJO CEBOLLIN PRODUCTO NATURAL ALLIUM SCHOENOPRASUM	kilogramo	saco de papel, presentación x 50 kl	1
26	Ajo cebollin	CEBOLLIN PRODUCTO NATURAL ALLIUM SCHOENOPRASUM EN CABEZAS	Unidad	1 Kg	1
27	Azucares naturales o productos endulzantes	AZÚCAR BLANCA REFINADA: REFINADA ALTA CALIDAD POR SU PUREZA Y BLANCURA, IDEAL EN LA ELABORACIÓN DE JUGOS Y CONSERVAS, LÁCTEOS Y PANIFICACIÓN, GRANULADA EN SACO DE PAPEL, PRESENTACIÓN X 50 Kg	Unidad	saco de papel, presentación x 50 Kg	1
28	Sal de mesa	SAL COMUN REFINADA, CONOCIDA POPULARMENTE COMO SAL CORRESPONDE A LA SAL DENOMINADA CLORURO SÓDICO (Ó CLORURO DE SODIO), CUYA FÓRMULA QUÍMICA ES NACL (SAL MARINA) BOLSA X 1 KILOGRAMO	Unidad	BOLSA X 1 Kg	1
29	Carne, mínimamente procesada sin aditivos	CARNE DE RES. LOMO DE BRAZO, DE VACA, DE 1 ESTRELLA, SIN EMPAQUE NOTA: CUMPLIR CON EL DECRETO 1500 DE 2007 RESOLUCIÓN 240 DE 2013 NTC 4271 RESOLUCIÓN DEL INVIMA NO. 2009026594 DEL 9 DE SEPTIEMBRE DE 2009, SOBRE LA GUÍA DE TRANSPORTE DE CARNE.	Kg	Refrigerada y/o Congelada	1
30	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados	Condimento de Butifarra, con la saborizacion tradicinal de ajo, cebolla, comino, En versiones adicionales con colorante y /o Ahumado, y con mayor contenido de especias Deshidratadas. En presentación de 1Kg	Unidad	Bolsa x 1 Kg	1
31	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados	Condimento de chorizo ANTIOQUEÑO, con la saborizacion tradicinal de ajo, cebolla, comino, En versiones adicionales con colorante y /o Ahumado, y con mayor contenido de especias Deshidratadas. En presentación de 1Kg	Unidad	Bolsa x 1 Kg	1

32	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados	Condimento de salchichón cervecero, con la saborizacion tradicinal de ajo, cebolla, comino, En versiones adicionales con colorante y /o Ahumado, y con mayor contenido de especias Deshidratadas. En presentación de 1Kg	Unidad	Bolsa x 1 Kg	1
33	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados	Condimento de Salchicha ranchera, con la saborizacion tradicinal de ajo, cebolla, comino, En versiones adicionales con colorante y /o Ahumado, y con mayor contenido de especias Deshidratadas. En presentación de 1Kg	Unidad	Bolsa x 1 Kg	1
34		Harina de pescado	Kg	Kg	1
35		Harina de soja 45% proteina	Kg	Kg	1
36	Harina vegetal	AISLADO DE SOYA; PROTEÍNA DE SOYA AL 90% SE OBTIENE POR MEDIO DE LA TECNOLOGÍA EXTRACCIÓN DEC Y MICRO DRY-AW QUE GARANTIZA LA CONSERVACIÓN ÓPTIMA DE LOS NUTRIENTES NATURALES PROPIOS, INOCUIDAD Y BAJOS NIVELES MICROBIOLÓGICOS (PROTEINA AISLADA DE SOYA EN PRESENTACION DE BULTO X 20 KG)	Unidad	BULTO X 20 KG	1
37	Preservativos de alimentos	GOMA GUAR GRADO DE PUREZA 80% GOMA GUAR, POLVO FLUIDO, BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO. SOLUBLE EN AGUA FORMANDO UNA DISOLUCIÓN MUY VISCOSA, PRÁCTICAMENTE INSOLUBLE EN DISOLVENTES ORGÁNICOS.. BOLSA LAMINADA HERMÉTICAMENTE CERRADA X 1 Kg	Unidad	Bolsa X 1 Kg	1
38	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados	HUMO POLY X 1 KG	Unidad	KG	1
39	Granos	AVENA EN HOJUELAS, DE GRANO ENTERO PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE LA LAMINACIÓN DEL GRANO DE AVENA ENTERO, LIMPIO Y SANO, SOMETIDO PREVIAMENTE A UN TRATAMIENTO TÉRMICO QUE ASEGURE LA INACTIVACIÓN DE SUS ENZIMAS BOLSA PLÁSTICA	Unidad	Bolsa plástica sellada x 1 Kg	1

		HERMÉTICAMENTE SELLADA X 1 KILOGRAMO			
40	Grasas saturadas de vegetales o plantas comestibles	VITINA CROISSANT (SIGRA), MARGARINA PARA PRODUCTOS HOJALDRADOS. DELICIOSO AROMA Y SABOR A MANTEQUILLA. INSUPERABLE VOLUMEN EN EL HOJALDRE. SU ENVOLTURA MANTIENE INTACTAS LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE LA MARGARINA POR MÁS TIEMPO., CON FECHA DE VENCIMIENTO MAYOR A 6 MESES. Hojaldre x 500 Gramos	Unidad	Hojaldre x 500 Gramos	1
41	Vino	VINO MOSCATEL (BOTELLA X 750 ml)	Unidad	Envase de vidrio con tapa, presentación de 750 ml	1
42	Nueces y semillas enteras	FRUTOS SECOS DESHIDRATADO SABORES MIXTOS, MEZCLA DE PULPAS DE FRUTA CORTADA EN TROZOS, SOMETIDA A UN PROCESO DE OSMODESHIDRATACION CON FECHA DE VENCIMIENTO MAYOR A 6 MESES BOLSAS PLÁSTICAS HERMÉTICAMENTE CERRADAS X 1 KILOGRAMOS	Unidad	Bolsas plásticas herméticamente cerradas x 1 Kg	1
43	Almidón o harina comestible	ALMIDÓN DE YUCA EXTRA. POLVO BLANCO O CASI BLANCO, MUY FINO QUE CRUJE AL PRESIONARLO ENTRE LOS DEDOS, PRÁCTICAMENTE INSOLUBLE EN AGUA FRÍA Y ETANOL AL 96%. KILOGRAMO	Unidad	Bolsa x Kg	1
44	Ácido ascórbico	ÁCIDO ASCÓRBICO GRADO ALIMENTARIO ES UN CRISTAL INCOLORO E INODORO, SÓLIDO SOLUBLE EN AGUA CON UN SABOR ÁCIDO. ES UN ÁCIDO ORGÁNICO, CON PROPIEDADES ANTIOXIDANTES PROVENIENTE DEL AZÚCAR. BOLSA LAMINADA HERMÉTICAMENTE SELLADA X 1 KILOGRAMO.	Unidad	Bolsa laminada herméticamente sellada x 1 Kg	1

45	Preservativos de alimentos	BENZOATO DE SODIO GRADO ALIMENTARIO: ES UN CONSERVANTE BACTERICIDA Y FUNGICIDA COMÚNMENTE UTILIZADO EN: BEBIDAS CARBÓNICAS, ENSALADAS DE FRUTA, JUGOS, MERMELADAS, JALEAS, CAVIAR, MARGARINAS, CARAMELOS, PASTELES DE FRUTA, SALSAS ETC. ESTE CONSERVANTE ES EFECTIVO SOLAMENTE EN UN MEDIO LIGERAMENTE ÁCIDO. SE EMPLEA EN LA MAYORÍA DE LOS CASOS EN COMBINACIÓN CON OTROS CONSERVANTES. CON FECHA DE VENCIMIENTO MAYOR A 6 MESES BOLSA LAMINADA HERMÉTICAMENTE SELLADA X 1 KILOGRAMO .	Unidad	Kg Bolsa laminada herméticamente cerrada x 1 Kg	1
46	Suministros para hornear	COLORANTE EN POLVO ROJO PUNZÓN TIPO ALIMENTARIO COLORANTE EN POLVO,CERTIFICADO PARA ALIMENTOSPRODUCTO EN POLVO, HIDROSOLUBLE, PARA USO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS. EL PRODUCTO DEBE ESTAR ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, PRODUCTOR Y/O EMPACADO (MARCA COMERCIAL), PESO, LOTE DE PRODUCCIÓN, FECHA DE VENCIMIENTO SUPERIOR A DOCE MESES; CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 2606 DE 2009 Y NTC 1453. BOLSA LAMINADA HERMÉTICAMENTE CERRADA X 500 gr	Unidad	Bolsa laminada herméticamente cerrada x 500 gr	1
47	Suministros para hornear	COLORANTE EN POLVO AMARILLO TIPO ALIMENTARIO COLORANTE EN POLVO, CERTIFICADO PARA ALIMENTOS, COLOR AMARILLO: PRODUCTO EN POLVO, HIDROSOLUBLE, PARA USO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS. EL PRODUCTO DEBE ESTAR ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, PRODUCTOR Y/O EMPACADOR(MARCA COMERCIAL), PESO, LOTE, FECHA DE VENCIMIENTO MAYOR A 6 MESES BOLSA X 500gr .	Unidad	Bolsa laminada herméticamente cerrada x 1 Kg	1

48	Aceites vegetales o de planta comestibles	Margarina de repostería obtenida de mezcla de aceites vegetales Caja de 15 kg	Unidad	Caja de 15 KG	1
49	Vinagres	VINAGRE DE FRUTAS: EL VINAGRE FRASCO PLÁSTICO Y/O DE VIDRIO X 1 LITRO USO COMERCIAL DE COCINA. CON FECHA DE VENCIMIENTO MAYOR A 6 MESES .	Unidad	Frasco plástico y/o de vidrio x 1 litro	1
50	Ácido acético antiséptico	ÁCIDO ACÉTICO GRADO ALIMENTARIO USO INDUSTRIAL 90 A 95%. FRASCO PLÁSTICO Y/O DE VIDRIO X 1 LITRO.	Unidad	Frasco plástico y/o de vidrio x 1 litro	1
51	Preservativos de alimentos	CLORURO DE CALCIO: EL CLORURO DE CALCIO ES UTILIZADO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS COMO ENDURECEDOR O AGENTE DE FIRMEZA, ESTABILIZANTE Y ESPESANTE BOLSA LAMINADA HERMÉTICAMENTE SELLADA X 1 KILOGRAMO.	Unidad	Bolsa laminada herméticamente sellada x 1 Kg	1
52	Especies o extractos	CEBOLLA EN POLVO CONDIMENTO ALIMENTARIO, PRODUCTO ELABORADO AL 100% DE CEBOLLA, PASANDO POR PROCESOS MECÁNICOS QUE LA REDUCEN A POLVO FINO PARA USO DE ALIMENTOS COMO CONDIMENTO BOLSA HERMÉTICAMENTE CERRADA X 1 Kg	Unidad	Bolsa herméticamente cerrada x 1 Kg	1
53	Preservativos de alimentos	CITRATO DE SODIO. POLVO CRISTALINO BLANCO O CASI BLANCO, CRISTALES GRANULADOS, LIGERAMENTE DELICUESCENTES EN PRESENCIA DE AIRE HÚMEDO, FÁCILMENTE SOLUBLE EN AGUA Y PRÁCTICAMENTE INSOLUBLE EN ETANOL AL 96%. BOLSA LAMINADA HERMÉTICAMENTE CERRADA X 1 Kg	Unidad	Bolsa laminada herméticamente cerrada x 1 Kg	1
54	Suministros para hornear	COLOR CARAMELO TIPO ALIMENTARIO. COLOR O TINTURA DE CARAMELO Botella X 650 cc. COLORANTE ALIMENTARIO.	Unidad	Botella x 650 cc	1

55	Cultivos y fluidos	CULTIVO LÁCTICO CONCENTRADO LIOFILIZADO PARA YOGURT NATURAL CULTIVO PARA YOGURT:(SOBRE PARA CAPACIDAD DE 50 LITROS) LÁCTEO FERMENTADO QUE RESULTA DEL DESARROLLO DE DOS BACTERIAS TERMÓFILAS: STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS Y LACTOBACILLUS BULGARICUS. LA PRIMERA ES UNA BACTERIA LÁCTICA QUE SE DESARROLLA EN FORMA ÓPTIMA ENTRE 42 Y 50°C Y PROPORCIONA LA ACIDEZ CARACTERÍSTICA DEL YOGURT. LA SEGUNDA ES OTRA BACTERIA LÁCTICA QUE CONTRARIAMENTE SE REPRODUCE A TEMPERATURAS ENTRE 37 Y 42°C Y SE ENCARGA DE DAR EL AROMA CARACTERÍSTICO DEL YOGURT	Unidad	Sobre laminado de 10 – 20 DCU / 50 L	1
56	Cultivos y fluidos	CULTIVO LÁCTICO FERMENTOS LÁCTICOS CONCENTRADO LIOFILIZADO PARA LECHES FERMENTADAS Y YOGUR CON PROPIEDADES PROBIOTICAS INOCULACIÓN DIRECTA SOBRE DIFERENTES CANTIDADES DE LECHE. QUE RESULTA DEL DESARROLLO DE UNA MEZCLA DE BACTERIAS: STREPTOCOCCUS SALIVARIUS SUBSP. THERMOPHILUS BIFIDOBACTERIUM BIFIDUM LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS LACTOBACILLUS DELBRUECKII SUBSP. BULGARICUS; LAS QUE PROPORCIONAN LA ACIDEZ, AROMA Y PROPIEDADES PROBIOTICAS AL PRODUCTO. PRESENTACION: PAPELETAS CAPACIDAD PARA 50 LITROS DE LECHE	Unidad	Sobre para preparar 50 litros	1
57	Harina vegetal	COCO PROCESADO RALLADO DESHIDRATADO AZUCARADO. , CON FECHA DE VENCIMIENTO MAYOR A 6 MESES. BOLSAS PLÁSTICA X Kg	Unidad	Bolsa plástica por Kg	1

58	Azucares naturales o productos endulzantes	CEREZA MARRASCHINO EN ALMÍBAR. SIN COROZO, CLASIFICADAS Y CONSERVADAS EN ALMÍBAR, ESPECIAL PARA USO EN PANADERÍA, PASTELERÍA, BIZCOCHERÍA, GALLETERÍA, POSTRES, HELADOS Y COCTELES. (PRESENTACION X 1000)	Unidad	Frasco x 1000	1
59	Harina vegetal	FÉCULA DE MAÍZ, ALMIDÓN EXTRAÍDO DE LOS GRANOS DE MAÍZ POR PROCESO DE MOLIENDA HÚMEDA, LAVADO Y SECADO EN CONDICIONES DETERMINADAS QUE PERMITEN MANTENER SUS PROPIEDADES NATURALES, BOLSA DE PAPEL X 1 KILOGRAMO.	Unidad	Bolsa x 1 Kg	1
60	Suministros para hornear	LEVADURA INSTANTÁNEA SECA, EMPACADA AL VACÍO EN PRESENTACION DE GRANOS DE GRAN FLUIDEZ UTILIZACION EN PROCESOS DE PANIFICACION Y FRUTAS BOLSA METALIZADA IMPRESA X 500 GRAMOS. CON FECHA DE VENCIMIENTO MAYOR A 6 MESES.	Unidad	Empacada al vacío en bolsa metálica impresa x 500 g	1
61	Harina vegetal	HARINA DE TRIGO CON 8-10% DE PROTEINA, FUERZA (W 80-140) PARA PROCESOS DE PASTELERIA, EMPACADA EN BOLSA DE PAPEL KRAFT PARA UN PESO EQUIVALENTE DE 50 KILOGRAMOS .	Unidad	Bolsa x 50 Kg	1
62	Preservativos de alimentos	CARRAGENATO (E-407), ADITIVO ESPESANTE GELIFICANTE. ES UN HIDROCOLIODE PROCEDENTE DE ALGAS ROJAS, SE USA COMO ESPESANTE, GELIFICANTE, ESTABILIZANTE Y EMULSIONANTE. (UNIDAD X1 KILOGRAMO)	Unidad	Bolsa laminada herméticamente sellada x 1 Kg	1
63	Guayaba	GUAYABA FRUTA FRESCA NATURAL: GU A GRANEL DEBIDAMENTE CONSERVADA KG CORRIENTE MADURA Y FRESCA, SANA, LIBRE DE MAGULLADURAS	Kg	A granel debidamente conservada	1
64	Piña dorada	PIÑA FRUTA FRESCA NATURAL: PIÑA. FRUTA FRESCA ENTERA, SANA SIN MAGULLADURA	Kg	A granel debidamente conservada	1

65	Durazno escudo amber	DURAZNO FRESCO, SANO, SIN MAGULLADURAS A GRANEL DEBIDAMENTE CONSERVADA KG.	Kg	A granel debidamente conservada	1
66	Suministros para hornear	ESENCIA SABOR CARAMELO FRASCO X 500 CC	Unidad	Frascos x 500 cc	1
67	Uva Pasas	Uva pasa, tipo mosquito, . Con fecha de vencimiento mayor a 6 meses.	Unidad	caja de cartón impresa y en bolsa de polietileno x 10 Kg	1
68	Harina vegetal	HARINA DE TRIGO CON PORCENTAJE PROTEINA ENTRE EL 12 -15%, FUERZA (W 220-300) PARA PRODUCTOS DE PANADERÍA, EMPACADA EN BOLSA DE PAPEL KRAFT.	Unidad	BULTO POR 50 Kg	1
69	acido citrico	Ácido Cítrico grado alimentario Bolsas laminada herméticamente sellada x 1 kilogramo	Unidad	Bolsa x Kg	1
70	Ácidos orgánicos o sus sustitutos	Ácido Cítrico, polvo blanco se utiliza como agente consérvante y/o acidificante. Presentación por kilo	Unidad	Frasco x Kg	1
71	Aditivos de alimentos y farmacos	PECTINA: LA PECTINA TIENE LA PROPIEDAD DE ESPESAR, GELIFICAR Y ESTABILIZAR ALIMENTOS Y BEBIDAS. ES SOLUBLE EN AGUA, CON EL CALOR, SE DEPRENDE DE LAS PAREDES CELULARES Y SE DISUELVE EN LAS MOLÉCULAS DE AGUA. EN ESE MOMENTO NO SE PUEDEN VOLVER A UNIR, YA QUE LAS MOLÉCULAS DE PECTINA SE REPELEN. PECTINA 150° SAGGELIFICANTE UTILIZADO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS EN ESPECIAL LA DE FRUTAS, SOLIDO DE COLOR BLANCO AMARILLEZCO BOLSA HERMÉTICAMENTE CERRADA X 1 KILOGRAMO	Unidad	KG	1
72	Chocolates, azucares, edulcorantes, productos	GLUCOSA X 5 KG	Unidad	5 KG	1
73	Almíbar	BREVAS EN ALMÍBAR EMPACADA EN FRASCOS DE VIDRIO O PASTA RESISTENTE , CON FECHA DE VENCIMIENTO MAYOR A 6 MESES FRASCOS X 560 GRAMOS	Unidad	Frascos x 560 gr	1

74	Suministros para hornear	POLVO PARA HORNEAR, UTILIZADO EN PASTELERÍA PARA AUMENTAR EL VOLUMEN MASAS (PRESENTACION X Kg).	Unidad	Bolsa o frasco x 1 Kg	1
75	maracuya	Maracuyá fruta fresca entera a granel, sana sin magulladura.	Kg	Fruta a granel debidamente conservada x Kg	1
76	Tomate	Tomate chonto corriente, a granel, fresco, debidamente conservado y libre de magulladuras.	Kg	A granel debidamente conservada x kg	1
77	Fresa	Frutas fresa: a granel debidamente conservada kg de primera, empacado en guacal, estado fresco, sanas fitosanitariamente.	Kg	A granel debidamente conservada x kg	1
78	Cremas no lácteas	CREMA PARA CUBRIR Y DECORAR TORTAS X LITRO	Unidad	LITRO	1
79	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados	Condimento de Pollo Relleno, con la saborizacion tradicinal de ajo, cebolla, comino, En versiones adicionales con colorante y /o Ahumado, y con mayor contenido de especias Deshidratadas. Presentación 1 Kg	Unidad	Bolsa x 1 Kg	1
80	Cebolla roja	CEBOLLA ROJA PRODUCTO NATURAL PLATA HERBACEA PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS AMARILIDACEAS ALIMENTO. PRESENTACION X KILO	kilogramo	Kg	1
81	mani	Maní Tostado Sin Sal 100% Natural, uso para alimentos. Presentación por 1000g (1 Kilo)	Unidad	Bolsas plásticas herméticamente cerradas x 1 Kg	1
82	ajonjoli	Semilla de Ajonjoli tostado 100% natural , uso para alimentos, presentacion por 1000g (1 kilo)	Unidad	Bolsas plásticas herméticamente cerradas x 1 Kg	1
83	colorantes	Colorantes de alta concentración para preparaciones con colores vivos con solo unas gotas para decorar todo tipo de mezclas, como pastillaje, fondant, pasta de goma, mezcla de torta, chantilly, galletas, buttercream, mazapanes, bebidas, confiteria.Presentación: Envase plástico de 7 ml. por 6 unidades colores surtidos. Disponible en diferentes colores : ROJO, AZUL, AMARILLO, VERDE NAVIDAD, VERDE LIMA, NARANJA, VIOLETA, ROSADO, NEGRO, MARRÓN, PIEL Y BLANCO, MARFIL, , AZUL TURQUESA, MORA, AMARILLO HUEVO, AZUL NOCHE, VERDE MENTA, CAFE	Paquete por 6 unidades	Envase plastico por 7ml	1

84	Chocolate, azucares, edulcorantes y producto de confitería	Grageas de chocolate, en forma de gota, dulce para decoración de repostería color a chocolate negro empacado en bolsa de KG	UNIDAD	KILOGRAMO	1
85	Chocolate, azucares, edulcorantes y producto de confitería	Chocolate semiamargo para elaboración de productos de pastelería y repostería. Chocolate negro	kilogramo	KILOGRAMO	1
86	Chocolate, azucares, edulcorantes y producto de confitería	Chocolate de cobertura para decoración de productos de pastelería y repostería color negro u oscuro	kilogramo	KILOGRAMO	1
87	Chocolate, azucares, edulcorantes y producto de confitería	Chocolate de cobertura para decoración de productos de pastelería y repostería color blanco	kilogramo	KILOGRAMO	1
88	Chocolate, azucares, edulcorantes y producto de confitería	Grageas de colores, base de azúcar de varios colores que se utiliza para decoración de galletas y productos de repostería y pastelería, presentación de bolas por libra	unidad	BOLSA X 500 G	1
89	Sabores o extractos	ESENCIA SABOR PONQUE FRASCO X 500 CC	Unidad	Frascos x 500 cc	1
90	sabores o extractos	ESENCIA SABOR MANTEQUILLA FRASCO X 500CC	Unidad	Frascos x 500 cc	1
91	sabores o extractos	ESENCIA SABOR A QUESO FRASCO X 500 CC	Unidad	Frascos x 500 cc	1
92	Harina vegetal	HARINA ALMIDÓN AGRIO. OBTENIDA DEL PROCESO DE REFINACIÓN DE LA YUCA, USO EN PASTELERÍA BOLSA DE PAPEL X 12 KILOGRAMO .	Unidad	Bolsa de papel x 12 Kg	1
93	Chocolate o sustituto de chocolate	Cacao en pergamino seco para elaboración de chocolate , presentación saco x 50 kg.	Unidad	sacox 50 kg	1
94	Ciruela pasa	Ciruela pasa deshidratada en presentación de kilogramo, empacada al vacio	kilogramo	kilogramo	1

95	Grasas saturadas de vegetales o plantas comestibles	Margarina Industrial Para reposteria de consistencia suave con buen poder de cremificación sabor a mantequilla, fácil de mezclar con los demás ingredientes, contribuyendo al sabor, aroma y conservación. El producto es para consumo industrial , empleado como materia prima en reposterías, Industrias y en general en industrias para el procesamiento de Alimentos, incluyendo restaurantes, cadenas de preparación de alimentos varios, hoteles, etc. Especial en la elaboración de postres, tortas, ponqués, mantecadas finas, panes de excelente calidad y galletas. Se recomienda atemperar: * Clima Frío: 20°C – 25°C. * Clima Cálido: 26°C – 32°C. PRESENTACION: CAJA X 15 KG	Unidad	Caja x 15 Kg	1
96	Malta de cebada	Malta Pilsen: EBC de 3,0 a 4,9. Malta base para todas las cervezas, cervezas Premium-Pilsener, Pilsener, Export, Kölsch, Lager, cervezas claras, light y de todas las cervezas especiales. Grano entero. La malta debe estar protegida de la humedad, almacenamiento a temperatura entre los 10°C y 21°C. Recomendamos colocarla en contenedores o bolsas bien selladas, que mantengan los granos secos y aislados del aire y los insectos	unidad	Kg	1
97	Malta de cebada	Malta Pale Ale: EBC de 5,0 a 7,0. Para las cervezas Pale Ale, Kölsch y Pilsener, así como para otras especialidades de cerveza. Grano entero. La malta debe estar protegida de la humedad, almacenamiento a temperatura entre los 10°C y 21°C. Recomendamos colocarla en contenedores o bolsas bien selladas, que mantengan los granos secos y aislados del aire y los insectos	unidad	Kg	1

98	Malta de cebada	Malta Vienna: EBC de 8,0 a 10,0. Para las cervezas Export, Märzen y Porter, así como para otras especialidades de cerveza. Grano entero. La malta debe estar protegida de la humedad, almacenamiento a temperatura entre los 10°C y 21°C. Recomendamos colocarla en contenedores o bolsas bien selladas, que mantengan los granos secos y aislados del aire y los insectos	unidad	Kg	1
99	Malta de cebada	Malta Caramel Munich: EBC 165 Para Märzen, cervezas de trigo y Bock, así como para cervezas especiales oscuras. Grano entero. La malta debe estar protegida de la humedad, almacenamiento a temperatura entre los 10°C y 21°C. Recomendamos colocarla en contenedores o bolsas bien selladas, que mantengan los granos secos y aislados del aire y los insectos	unidad	Kg	1
100	Malta de cebada	Malta Caramel: EBC de 3,0 a 7,0. Para cervezas Pilsener, claras, Lager, Kölsch, Export, cerveza de trigo, cerveza light o cerveza baja en alcohol, así como para todas las especialidades de cerveza clara. Grano entero. La malta debe estar protegida de la humedad, almacenamiento a temperatura entre los 10°C y 21°C. Recomendamos colocarla en contenedores o bolsas bien selladas, que mantengan los granos secos y aislados del aire y los insectos	unidad	Kg	1
101	Malta de cebada	Malta Munich: EBC de 11,0 a 20,0. Malta base para todas las cervezas oscuras, Export, Märzen, Alt, Bock, cerveza de trigo y cerveza fuerte. Grano entero. La malta debe estar protegida de la humedad, almacenamiento a temperatura entre los 10°C y 21°C. Recomendamos colocarla en contenedores o bolsas bien selladas, que mantengan los granos secos y aislados del aire y los insectos	unidad	Kg	1

102	Malta de cebada	Malta Trigo: EBC 3,5 a 6,0. Malta básica para todas las cervezas de trigo, las cervezas de alta fermentación, Kölsch, cervezas bajas en alcohol o sin alcohol, y muchas otras variedades. Grano entero. La malta debe estar protegida de la humedad, almacenamiento a temperatura entre los 10°C y 21°C. Recomendamos colocarla en contenedores o bolsas bien selladas, que mantengan los granos secos y aislados del aire y los insectos	unidad	Kg	1
103	Malta de cebada	Malta Caramel Aromatic: EBC 41,0 a 60,0. Para cerveza de trigo, Bock, Alt, Porter y de color ámbar, así como para especialidades de cervezas oscuras. Grano entero. La malta debe estar protegida de la humedad, almacenamiento a temperatura entre los 10°C y 21°C. Recomendamos colocarla en contenedores o bolsas bien selladas, que mantengan los granos secos y aislados del aire y los insectos	unidad	Kg	1
104	Malta de cebada	Malta Chocolate: EBC 800 a 1000. Para todas las cervezas de color intenso, cervezas negras, Bock, Alt, cervezas fuertes, Porter, cervezas Brown, Stouts y Brown Ale, así como para todas las demás cervezas oscuras y para las especialidades de cervezas negras con notas de café o tostado suaves. Grano entero. La malta debe estar protegida de la humedad, almacenamiento a temperatura entre los 10°C y 21°C. Recomendamos colocarla en contenedores o bolsas bien selladas, que mantengan los granos secos y aislados del aire y los insectos	unidad	Kg	1

105	Brote de Lupulo seco	Lupulo Cascade: Doble propósito. Perfil Aromático: Floral, Frutal a Uva, Pino. Sabores Clave: Fresa, Agrios, Mora, Lychee, Caramelo. Alfa-Ácidos: 4,5 - 7% Beta-Ácidos: 4,8 - 7% Polifenoles Totales: 4,5 - 4,9% Aceite Total: 0,7 - 1,4 Ml / 100g Myrcene: 45 - 60%. Presentacion en Pellet empacado al vacio en bolsa metalizada. Sobre x 100 gr	unidad	Sobre x 100gr	1
106	Brote de Lupulo seco	Lúpulo CTZ: "CTZ" significa Columbus, Tomahawk y Zeus. Aroma: Terroso, especiado, picante, con algunos matices cítricos. No abrumadoramente cítrico como Cascade Uso típico: nuevamente, otro salto de doble propósito. Estilos de cerveza: American pales e IPA. Amargo para stouts y lagers americanas. Alfa Ácido: 14% a 16% Beta Ácidos: 4.5 - 5.0% Cohumulona: 28 - 32% de ácidos alfa Aceite total: 2.5 - 3.5 ml / 100g Mirceno: 50 - 60% del aceite total Humuleno: 12 - 18% del aceite total Cariofileno: 9-11 % del aceite total Farneseno <1% del aceite total. Presentacion en Pellet empacado al vacio en bolsa metalizada. Sobre x 100 gr	unidad	Sobre x 100gr	1
107	Brote de Lupulo seco	Lúpulo Centennial: Característica: Doble propósito. Perfil Aromático: Floral, Limon, Naranja. Empaque: Alfa-Ácidos: 9 - 11,5% Beta-Ácidos: 3,5 - 4,5% Aceite Total: 1,5 - 2,3 ML / 100G. Presentacion en Pellet empacado al vacio en bolsa metalizada. Sobre x 100 gr	unidad	Sobre x 100gr	1
108	Brote de Lupulo seco	Lúpulo Loral: Característica: Aroma Perfil Aromático: Frutos Oscuros, Floral, Cítrico - Limón, Pimienta. Proveedor: Yakima Valley Hops. Alfaácidos: 10 - 12% Beta-Ácidos: 4,5 - 5,5% Aceite Total: 1,5 - 2,5 ML / 100G Myrcene: 37 - 39% Linalool: 1 - 1,4%. Presentacion en Pellet empacado al vacio en bolsa metalizada. Sobre x 100 gr	unidad	Sobre x 100gr	1

109	Brote de Lupulo seco	Lupulo Perle: Característica: Doble propósito. Perfil Aromático: Picante, Floral. Sabores Clave: Puerro, Apio nabo, Chile, Mejorana. Area de Cultivo: Alemania Alfa- Ácidos:4 - 9% Beta-Ácidos: 2,5 - 4,5% Polifenoles Totales: 3-5% Aceite Total: 0,5 - 1,5 ml / 100 g Myrcene: 20 - 35% Linalool:0,2 - 0,6% Presentacion en Pellet empacado al vacio en bolsa metalizada. Sobre x 100 gr	unidad	Sobre x 100gr	1
110	Cultivos y Fluidos	Levadura Ale para Cerveza: Cepa ale inglesa seleccionada especifica para la produccion de cerveza por su rápida capacidad fermentativa y por formar un sedimento compacto al final de la fermentación, ayudando a mejorar la claridad de la cerveza. Recomendada para la producción de un amplio rango de ales y especialmente adaptadas para acondicionamiento en barriles y fermentación en tanques cilíndrico - cónicos. Ingredientes :Levadura (Saccharomyces cerevisiae), agente emulsionante E491, FERMENTACIÓN: ideal 15-20°C (59-68°F) DOSIS: 50 a 80 g/hl en la fermentación primaria SIEMBRA: 50 hasta 80 g/hl. ÉSTERES: 37 ppm ALCOHOLES SUPERIORES TOTALES: 363 ppm AZÚCARES RESIDUALES: 18 g/l FLOCULACIÓN: + SEDIMENTACIÓN: Rapido. VIDA ÚTIL 36 meses luego de la fecha de producción. Ver la fecha máxima recomendada para su impresa en el sachet. Producto liofilizado con presentacion en sobre x 11,5 gr S-04	unidad	Sobre x 11,5 gr	1

111	Cultivos y Fluidos	Levadura para cervezas con trigo: Levadura (Saccharomyces cerevisiae var. diastaticus POF+) Carácter frutal y fenólico; varía con las condiciones de fermentación. Produce cervezas con buena atenuación y es ideal para cervezas a base de trigo, como los estilos Belgian y German (por ejemplo, cervezas Wit y Weizen). Produce notas fenólicas típicas de cervezas de trigo. Produce cervezas bien atenuadas y de alta drinkability. Posee buena capacidad para mantenerse en suspensión durante la fermentación. Temperatura de fermentación: Idealmente 18-26°C (64.4-78.8°F) Dosis de empelo: 50 to 80 g/hl / 0,06 to 0,10 oz/gal. ÉSTERES: Niveles medios ALCOHOLES SUPERIORES TOTALES: Niveles altos AZÚCARES RESIDUALES: 0 g/l FLOCULACIÓN: - SEDIMENTACIÓN: Lenta ATENUACION APARENTE: 86 - 90% Vida útil: 36 meses desde la fecha de producción. Conservación: El producto debe almacenarse/transportarse en condiciones de baja humedad y protegido de la luz solar directa. Producto liofilizado con presentacion en sobre x 11,5 gr WB-06	unidad	Sobre x 11,5 gr	1

112	Cultivos y Fluidos	Levadura de alta resistencia al alcohol: Levadura activa seca recomendada para producir una gran diversidad de cervezas, dentro de las cuales se encuentran las de estilo Abadía, conocidas por su alto contenido alcohólico. Se caracteriza por fermentar rápidamente y revelar romas sutiles, muy bien balanceados. Para mantener el perfil aromático al final de la presentación, se recomienda cosecharla rápidamente al finalizar la fermentación. FERMENTACIÓN: ideal 15-20°C (59-68°F) DOSIS: 50 a 80 g/hl en la fermentación primaria SIEMBRA: 50 hasta 80 g/hl ÉSTERES: 20 ppm ALCOHOLES SUPERIORES TOTALES: 274 ppm AZÚCARES RESIDUALES: 0 g/l FLOCULACIÓN: + SEDIMENTACIÓN: Rapido TOTALES SUPERIORES TOTALES RESIDUALES Vida útil: 36 meses desde la fecha de producción. Conservación: El producto debe almacenarse/transportarse en condiciones de baja humedad y protegido de la luz solar directa. Producto liofilizado con presentacion en sobre x 11,5 gr BE-256	unidad	Sobre x 11,5 gr	1

113	Cultivos y Fluidos	Levadura Especializada: Cepa de especialidad, seleccionada por el desarrollo de aromas y sabores a ésteres aromas especiados (POF +), a veces apimentado y. Levadura con buena sedimentación: no forma agregados y en cambio sí produce una turbidez pulverulenta cuando se resuspende en la cerveza. INGREDIENTES: Levadura (Saccharomyces cerevisiae), agente emulsionante. FERMENTACIÓN: ideal 15-20°C (59-68°F) DOSIS: 50 a 80 g/hl en la fermentación primaria SIEMBRA: 50 hasta 80 g/hl. ÉSTERES: 37 ppm ALCOHOLES SUPERIORES TOTALES:228 ppm AZÚCARES RESIDUALES: 22 g/l FLOCULACIÓN: - SEDIMENTACIÓN: Medio. Vida útil: 36 meses desde la fecha de producción. Conservación: El producto debe almacenarse/transportarse en condiciones de baja humedad y protegido de la luz solar directa. Producto liofilizado con presentacion en sobre x 11,5 gr T-58	unidad	Sobre x 11,5 gr	1

114	Cultivos y Fluidos	Levadura Lager para Cerveza: Originaria de la cervecería Hürlimann en Suiza. El perfil de atenuación de esta cepa lager permite producir cervezas con sabores bastante neutros, de alta “drinkability”. INGREDIENTES: Levadura (Saccharomyces pastorianus), agente emulsionante E491. ÉSTERES: 30 ppm ALCOHOLES SUPERIORES TOTALES: 170 ppm AZÚCARES RESIDUALES: 4 g/l FLOCULACIÓN: + SEDIMENTACIÓN: Rapido. FERMENTACIÓN: ideal 12-15°C (53.6-59°F) DOSIS: 80 a 120 g/hl cuando es inoculada a 12 – 15°C (53-59°F). Se requiere un incremento de la dosis cuando se inoculan mostos a temperaturas por debajo de los 12°C (53°F), hasta 200 a 300 g/hl a 9°C (48°F) Vida útil: 36 meses desde la fecha de producción. Conservación: El producto debe almacenarse/transportarse en condiciones de baja humedad y protegido de la luz solar directa. Producto liofilizado con presentacion en sobre x 11,5 gr S-189	unidad	Sobre x 11,5 gr	1
115	Sabores o estractos	Extracto de Cereza Para Cerveza Y Vino. Frasco x 4 onzas	unidad	Frasco x 4 onzas	1
116	Sabores o estractos	Extracto de Mango Para Cerveza Y Vino. Frasco x 4 onzas	unidad	Frasco x 4 onzas	1
117	Agentes de Suspension	Clarificante en hervido: Carragenina de alto peso molecular, extraído de algas marinas - musgo irlandés. Se utilizan de 4 a 8 gramos por hl (100 litros) 5 a 10 minutos antes de finalizar el Hervor. Presentacion en tabletas contenidas en frasco x 500 gramos	unidad	frasco x 500gr	1

118	Estabilizadores de gel	Estabilizador en hervido: estabilizador de un solo uso para cerveza, es un Polivinilpolipirrolidona (PVPP) al 100% muy eficaz. Está optimizadopara ser utilizado, ya sea por sí solo o en combinación con otros estabilizadores, ofrece un medio muy eficaz para prevenir laturbidez no biológica en todos los tipos de cerveza Nombre químico : Polivinilpirrolidona, poli-[1-(2-oxo-1-pirrolidinil)-etileno] N° CE : 618-363-4 N° CAS : 25249-54-1 Tipo de producto : Para uso enológico Fórmula química : (C6H9NO)n Sinónimos : Crospovidona, polividona reticular, polivinilpirrolidona insoluble. Presentacion en polvo contenido x KG	unidad	KG	1
119	Sales de calcio y reguladores del calcio	Sulfato de calcio: grado alimenticio bolsa x 250 gramos	unidad	bolsa x 250 gramos	1
120	Carbonato de calcio	Carbonato de Calcio: grado alimenticio bolsa x 250 gramos	unidad	bolsa x 250 gramos	1
121	Sulfato de Magnesio	Sulfato de Magnesio: grado alimenticio bolsa x 250 gramos	unidad	bolsa x 250 gramos	1
122	Leche pasteurizada	Leche de vaca, entera pasteurizada, empacada, nota: cumplir con los requisitos NTC 930 en cuanto a calidad de la leche, libre de sustancias toxicas, sin alteración en sus componentes.	litro	envase por litro	1
123	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados	Condimento de chorizo español, con la saborizacion tradicinal de ajo, cebolla, comino, En versiones adicionales con colorante y /o Ahumado, y con mayor contenido de especias Deshidratadas. En presentación de 1Kg	Unidad	Bolsa x 1 Kg	1
124	Lecitina de soja	LECITINA DE SOJA: ES UN PRODUCTO NATURAL EXTRAÍDO DEL ACEITE DE SOJA, S UN PRODUCTO DE COLOR PARDO, OLOR CARACTERÍSTICO, CONSTITUIDO POR UNA MEZCLA COMPLEJA DE FOSFOLÍPIDOS. ES UN EMULSIFICANTE Y MEJORADOR DE TEXTURA QUE SE UTILIZA EN LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA EN	UNIDAD	Bolsapor 1 kg	1

		PRESENTACIÓN DE BOLSA O RECIPIENTE DE 1 KILOGRAMO.			
125		Yogurt x galon	galon	galon	1

REQUISITOS HABILITANTES:

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a la resolución 2674 de 2013, resolución 3168 y resolución 719 de 2015. Para el caso de bebidas alcohólicas destinadas a prácticas de formación profesional se deberá presentar el registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1686 de 2012	Precontractual
Entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el Invima.	Precontractual
"Carne y productos cárnicos • Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. • Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA • Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable	Precontractual

expedida por la autoridad sanitaria competente	
Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, 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.	Contractual

CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES SG-SST APLICABLES A TODOS LOS CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS	
DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	**ETAPA**
Opción 1: 1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del Responsable del SG-SST. 3. Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL. **Opción 2:** 1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del Responsable del SG-SST. 3. Certificación de autoevaluación emitida por Ministerio de rabajo del año inmediatamente anterior - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019. **Nota: Para las opciones 1 y 2 incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo a la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el	Precontractual

puntaje obtenido en la autoevaluación es menor al 85%	
Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos	Precontractual
Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales. Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.	Precontractual
Para el Caso del Conductor se deberá entregar: Certificación de manipulación de alimentos Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. Licencia de Conducción Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo, gel antibacterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para personal	Precontractual

Alimentos Refrigerados y/o Congelados Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	Contractual
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.	Contractual
Certificación emitida por el oferente y firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de	Precontractual

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	
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	Contractual
Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará y/o manipula los alimentos.	Precontractual

Atentamente,

Firmado digitalmente por JOSE PEÑA CACERES
Fecha: 2025.08.14 14:37:15 -05'00'

JOSÉ PEÑA CÁCERES
Subdirector de Centro (E)

Revisó: Aida Gisella Fernández Gutiérrez, Contratista Apoyo SST
Revisó: Luis Ángel Reales Mendoza, Contratista Dinamizador Ambiental y Energético
Estructurador Técnico: José Daniel López Marín, Coordinador de Formación Profesional
Estructurador Técnico: Ciro Carlos Jiménez Cujia, Coordinador Académico
Estructuradora Técnica: Leonor Duarte Noriega, Coordinadora Académica