PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL					
ETAPA POSCONTRACTUAL					
FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN					
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN CONTRATO **CO1.PCCNTR.8041025 de 2025**					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATO CO1.PCCNTR.8041025 de 2025

En mi calidad de supervisor del contrato de la referencia, me permito presentar el informe final del mismo, de acuerdo con la siguiente información:

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL - SENA – REGIONAL BOYACÁ
TIPO DE CONTRATO	CONTRATO DE COMPRAVENTA
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.8041025 de 2025
OBJETO	CONTRATAR LA COMPRA DE MATERIALES DE FORMACIÓN RUTA AGROINDUSTRIAL PARA ATENDER EL PROGRAMA CAMPESENA DEL CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL BOYACÁ
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	8/07/2025
FECHA DE INICIO	4 DE AGOSTO DE 2025
PLAZO INICIAL	30 días
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL	4 DE SEPTIEMBRE DE 2025
CONTRATISTA	SEALDE&INGENIERIA S.A.S
CC o NIT	NIT: 901.796.896-6
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL DEL CONTRATISTA	LUIS FERNANDO PEREZ BASTO

NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	1096956245
LUGAR DE EJECUCIÓN	CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL SENA REGIONAL BOYACÁ
VALOR INICIAL	OCHENTA MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y DOS MIL TRESCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CTE. ($80.942.372,00)
FORMA DE PAGO	El SENA realizará pagos al contratista de acuerdo con los servicios prestados, previa presentación de la correspondiente factura o cuenta de cobro; para su realización, deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales, por lo que debe allegar certificación del revisor fiscal, contador público o representante legal de encontrarse a paz y salvo, junto con las planillas y recibos de pago), estampillas de la U.P.T.C., por valor del uno por ciento (1%) del valor del contrato antes de IVA, resolución de facturación vigente, Copia del RUT con menos de 30 días de expedición, Certificación de la cuenta bancaria con menos de 30 días de expedición , estos en cumplimiento de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, y la Ordenanza 030 del 25 de octubre de 2005, acta de recibo a satisfacción, informe de supervisión expedido por la persona designada por el Centro y nota de entrada al almacén. El SENA efectuara las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación, si es del caso. Deberán ser tramitadas por el CONTRATISTA, las devoluciones o exenciones a que crea tener derecho ante la respectiva Administración de Impuestos, sin responsabilidad alguna por parte del SENA o costo para ella. Todos los impuestos, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización y ejecución del contrato, incluidas la constitución de la garantía única de cumplimiento en caso de que se le requiera, son de cargo exclusivo del CONTRATISTA. Por lo tanto, los precios que se propongan deberán considerar tales conceptos.

	En el evento de que las facturas no estén correctamente diligenciadas o no se acompañen de los documentos exigidos como requisito para el pago, el término para el mismo sólo empezará a contar a partir de la fecha en que se haya aportado el último de los documentos Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA y, las mismas, no generaran pago de intereses o compensación alguna por parte del SENA. NOTA 1: El pago se realizará mediante transferencia electrónica de fondos a la cuenta que indique el contratista, para lo cual deberá entregar al SENA, CEDEAGRO, dentro del término que indique la Entidad, una certificación bancaria vigente, con fecha de expedición no mayor a 30 días. NOTA 2: Para la realización del pago derivado del presente contrato, el contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de los aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda, de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. NOTA 3: En todo caso, los pagos estarán sujetos a la disponibilidad del PAC (Programa Anual Mensualizado de Caja), aprobado por la Dirección General de Crédito Público y del Tesoro Nacional del Ministerio de Hacienda y Crédito Público.
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	CDP No: 8325 de fecha 2025-04-08.
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL	268925
VALOR FINAL DEL CONTRATO	OCHENTA MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y DOS MIL TRESCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CTE. ($80.942.372,00)
FECHA DE TERMINACIÓN FINAL	24 DE SEPTIEMBRE DE 2025
FECHA DE TERMINACIÓN ANTICIPADA (Sí aplica)	N/A
VALOR TOTAL PAGADO	OCHENTA MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y DOS MIL TRESCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CTE. ($80.942.372,00)
VALOR TOTAL EJECUTADO	OCHENTA MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y DOS MIL TRESCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CTE. ($80.942.372,00)
SUPERVISOR DEL CONTRATO	CARLOS ANDRES SANDOVAL GORDILLO
APOYO A LA SUPERVISIÓN	
MODIFICACIÓN NRO.	N/A

CDP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO	N/A
CRP QUE RESPALDA EL MODIFICATORIO	N/A
SUSPENSIÓN	N/A
CESIÓN DE CONTRATO	N/A
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DE LA CESIÓN	N/A
FECHA DE INICIO DE LA CESIÓN	N/A

2. ASPECTOS TÉCNICOS

2.1 Obligaciones

En virtud de la suscripción del contrato, el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

OBLIGACIONES	¿CUMPLIÓ?	PRODUCTO O EVIDENCIA
El Contratista se compromete a cumplir con el objeto del contrato dentro del plazo estipulado en la invitación pública.	SI	Documentos contractuales
El contratista debe efectuar los pagos al Sistema General de Seguridad Social Integral, aportes parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF).	SI	Informe Gestión Contractual
Entregar al SENA la factura, la certificación del Representante Legal o del Revisor Fiscal de paz y salvo de pagos de seguridad social y aportes parafiscales, las estampillas pro-desarrollo de la U.P.T.C. correspondientes al 1% del valor del contrato en las cuales serán entregadas en la Oficina de Contratación del Centro, inmediatamente	SI	Informe Gestión Contractual

entregue los elementos a satisfacción.		
El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.	SI	Informe Gestión Contractual
Asumir respecto de sus subcontratistas (personal dirigido a la ejecución del contrato) los honorarios o salario, indemnizaciones y demás prestaciones, afiliación al Sistema de pensiones y Salud según lo ordenado por la Ley 100/94 y que se causen durante la ejecución del contrato, atendiendo a la modalidad de vinculación que aplique con las personas naturales que subcontrate. Los pagos señalados deberán hacerse en forma oportuna y cumplida so pena de ser denunciado ante las autoridades competentes.	SI	Informe de Gestión Financiera
Serán de exclusiva responsabilidad del contratista los errores u omisiones en que incurra al indicar el valor de su propuesta, debiendo asumir los mayores costos y/o pérdidas que se deriven de dichos errores u omisiones, sin que por esta razón haya lugar a alegar ruptura del equilibrio contractual.	SI	Documentos contractuales

Atender los requerimientos que efectúe la Entidad relacionados con la ejecución del contrato. Así mismo, realizar los actos necesarios y tomar las medidas conducentes para el debido y oportuno cumplimiento de las obligaciones contractuales y la ejecución del contrato.	SI	Informe Gestión Contractual
Ceñirse a lo estipulado en la propuesta u oferta presentada y a lo estipulado en la invitación pública.	SI	Informe Gestión Contractual
Designar una persona encargada de atender los requerimientos hechos por el SENA.	SI	Informe Gestión Contractual
El oferente debe cambiar o restituir a su costa, sin que implique costo adicional para el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial del SENA Regional Boyacá, los bienes en mal estado o que no cumplan con las especificaciones técnicas requeridas, cuando a través del supervisor se consideren defectuosos.	SI	No se presentaron cambios en los bienes suministrados
El contratista deberá garantizar el cumplimiento de las normas de higiene, asepsia, salubridad o similar con ocasión a las obligaciones derivadas del contrato.	SI	Informe Gestión Contractual
Sostener los precios ofertados durante la vigencia del contrato.	SI	Factura de Venta
El SENA se reserva el derecho de modificar cantidades en cada uno de los ítems de acuerdo a la necesidad, sin exceder el presupuesto oficial.	NO	El SENA no requirió de bienes adicionales

CONDICIONES DE ENTREGA: El transporte, cargue, descargue y entrega física de los bienes o elementos requeridos por el SENA de conformidad con los ítems y especificaciones técnicas descritas en el numeral ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR, serán asumidos por el CONTRATISTA, así como garantizar que los mismos sean entregados en el lugar de ejecución del proceso contractual conforme a las condiciones y horarios establecidos por la Entidad.	SI	Informe Gestión Contractual

3. ASPECTOS LEGALES

3.1 Garantías contractuales

Como garantías se establecieron las siguientes:

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	SEGURO DEL ESTADO S.A		
NRO. DE PÓLIZA	51-46-101022391		
CERTIFICADO O ANEXO	2		
FECHA EXPEDICIÓN	05/ 09 /2025		
FECHA APROBACIÓN	08/ 07/ 2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento del contrato	08/07/2025	24/03/2026	$ 16.188.474,40
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes	08/07/2025	24/09/2026	$ 16.188.474,40

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	
ASEGURADORA	N/A

NRO. DE PÓLIZA	N/A		
CERTIFICADO O DE ANEXO	N/A		
FECHA EXPEDICIÓN	N/A		
FECHA APROBACIÓN	N/A		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual	N/A	N/A	N/A

3.2 Cumplimiento del objeto

Se dio cumplimiento a la totalidad del contrato, se entregaron los 73 Items contenidos en el pliego de la propuesta económica a satisfacción, que corresponden a un número de 2488 Bienes de Consumo.

3.3 Cumplimiento de los aspectos del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

OBLIGACIONES	¿CUMPLIÓ?	PRODUCTO O EVIDENCIA
1.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	SI	Teniendo en cuenta la ficha técnica de los 73 productos entregados y la respectiva de resolución no existen productos con riesgo hacia la salud publica y en lo referente a registros sanitarios cada producto cuenta con el mismo ya que materias primas de marcas reconocidas según **ANEXO 1 se verifico el complimiento de etiquetado rotulado empaque registro sanitario, lote, fecha de producción y fechas de vencimiento superiores a 12 meses.**
2. Entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el Invima	SI	Teniendo en cuenta esta obligación se anexan las fichas técnicas de los 73 elementos suministrados en el contrato **ANEXO 2**

3. Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos	SI	Teniendo en cuenta esta obligación el vehículo cuenta con los respectivos documentos al día **ANEXO 3**
4.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	SI	Teniendo en cuenta esta obligación el vehículo cuenta con los respectivos documentos al día. **ANEXO 4**
5.Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones	SI	Teniendo en cuenta esta obligación se obro con lealtad y transparencia en todas las etapas contractuales del proceso de contratación NO **APLICA ANEXO SE PRESUME DE BUENA FE0**
6.Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deber· presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los	SI	Teniendo en cuenta esta obligación para el proceso de liquidación se generó factura electrónica dirigida a a la entidad

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.		después del cumplimiento de la ejecución **ANEXO 5**
7.Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados	SI	No se presentaron cambios en los bienes suministrados ni solicitudes adicionales **NO APLICA ANEXO SE PRESUME**
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 aportar· certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago	SI	Documentos contractuales y para el ingreso del personal se presentaron al área correspondiente las respectivas afiliaciones y pagos de seguridad social **ANEXO 6**
9. Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución de este.	SI	Informe Gestión Contractual se cumplió con los tiempos establecidos en la entrega de los elementos requeridos como también en las respetivas adiciones en tiempo **NO APLICA ANEXO SE PRESUME DE BUENA FE**
10. Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre	SI	Documentos contractuales se mantuvo absolutamente toda la confidencialidad posible en

bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarrear· consecuencias de Índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sÌ o por un tercero se cause a la entidad		presente proceso con la entidad **NO APLICA ANEXO SE COMPROMETE BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO**
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	SI	Informe Gestión Contractual no se presentaron eventos de fuerza mayor o caso fortuito **NO APLICA ANEXO**
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.	SI	No se presentaron reclamaciones en los bienes suministrados **NO APLICA ANEXO**
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 deber· 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	SI	No se presentaron peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley **NO APLICA ANEXO**

14. Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso de que se hayan suministrado	SI	No se presentaron cambios en los bienes suministrados **NO APLICA ANEXO**
15.Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.	SI	No se presentaron novedades **NO APLICA ANEXO**

ANEXOS

ANEXO OBLIGACION 1

Alimentos con menor riesgo en salud pública: en este contrato no se recibieron elementos perecederos por lo tanto se procedió con la verificación del transporte tipo camión carpado que por la naturaleza de los elementos transportados no requiere termoquín.

Se procedió con la revisión de todos los elementos suministrados y se verifico fecha de vencimiento, lote y registros sanitarios.







CONDICIONES DE ENTREGA







ANEXO OBLIGACION 2

Entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el Invima

Duitama, 5 de diciembre del 2025

SEÑORES
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA (CEDEAGRO- DUITAMA)
KILOMETRO 1 VIA DUITAM PANTANO DE VARGAS

REF: INFORME POST-CONTRACTUAL OBLIGACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN E TRABAJO PROCESO NUMERO MC-RB-CDAA-015-2025 Y QUE TIENE POR OBJETO COMPRA DE MATERIALES DE FORMACIÓN RUTA AGROINDUSTRIAL PARA ATENDER EL PROGRAMA CAMPE SENA DEL CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL BOYACÁ.

CORDIAL, SALUDO

ALDEMAR DE JESÚS LONDOÑO BOTIA identificado con cedula de ciudadanía numero 91.537.776 de Bucaramanga y actuando como representante legal de SEALDE & INGENIERIA SAS con número NIT: 901.796.896 y oferente seleccionado del proceso de contratación número MC-RB-CDAA-015-2025 y que tiene por objeto COMPRA DE MATERIALES DE FORMACIÓN RUTA AGROINDUSTRIAL PARA ATENDER EL PROGRAMA CAMPE SENA DEL CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL BOYACÁ por el presente documentos presento INFORME POST-CONTRACTUAL OBLIGACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN E TRABAJO según directriz del numeral 2.7.3 el estudio previo:

1. 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.

   Justificación: Teniendo en cuenta la ficha técnica de los 73 productos entregados y la respectiva de resolución NO existen productos con riesgo hacia la salud pública y en lo referente a registros sanitarios cada producto cuenta con el mismo ya que materias primas de marcas reconocidas según el siguiente anexo:

ITEM	ELEMENTO	DESCRIPCIÓN TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	TAPA BOCAS	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	CAJA	100
2	GORRO DESECHABLE	GORRO DESECHABLE TIPO ORUGA MATERIAL TELA NO TEJIDA 14G TELA NO TEJIDA 14G TALLA ÚNICA. DIMENSIONES LARGO 46CM ± 2CM LARGO 48CM ± 2CM PESO 2.5G ± 0.2G 2.9G ± 0.3G SISTEMA DE PLIEGUES TIPO "ORUGA" PARA USO INDUSTRIAL, ESTÉTICAS, FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDICAMENTOS, LABORATORIOS. PROTEGE AL USUARIO Y A LOS PRODUCTOS DE LA CONTAMINACIÓN. CAJA X 50	CAJA	200
3	BATAS DESECHABLES	BATA DESECHABLE DE UN SOLO USO, FABRICADA EN MATERIAL LIGERO Y TRANSPIRABLE. PROPORCIONA PROTECCIÓN CONTRA SALPICADURAS Y CONTAMINANTES EN ENTORNOS MÉDICOS, INDUSTRIALES Y DE LABORATORIO. DISEÑO CÓMODO CON CIERRE AJUSTABLE Y PUÑOS ELÁSTICOS PARA UN MEJOR AJUSTE PAQUETE X 10 UNIDADES	PAQUETE	250
4	JABÓN DE MANOS DESINFECTANTE	JABÓN DE MANOS DESINFECTANTE, DE AMPLIO ESPECTRO EN LA ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA, GALÓN X 4 LITROS. EFICAZ CONTRA BACTERIAS GRAM POSITIVAS Y GRAM NEGATIVAS, ADEMÁS DE ACTUAR COMO FUNGICIDA. IDEAL PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	GALON	93
5	HIPOCLORITO DE SODIO AL 13%	PRODUCTO FORMULADO CON HIPOCLORITO DE SODIO AL 13% PARA DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES Y EQUIPOS. X GALON 4LITRO	GALON	99
6	ENVASE DE VIDRIO	CAJA DE 24 UNIDADES DE ENVASE DE VIDRIO DE 250 MILILITROS TIPO CONSERVA, CON TAPA DE ALUMINIO, TERMINADO EN MEDIA ROSCA (BM) APTO PARA TAPA TIPO TWIST OFF. QUE SELLA EL PRODUCTO SIN ESCAPES	CAJA	56
7	BALANZA	BALANZA GRAMERA DE COCINA DIGITAL CON FUNCIÓN DE RELOJ, GRADUACIÓN: 1G-5000G /, CERO AUTOMÁTICO, APAGADO AUTOMÁTICO O MANUAL, AJUSTE EMPAQUE A CERO PARA PESO NETO DEL CONTENEDOR (TARA), MEDIDAS: GRAMOS - ONZAS - LIBRAS, INDICADOR DE BATERÍA BAJA Y PLATO DE VIDRIO	UNIDAD	47

8	TERMOMETRO	TERMOMETRO DIGITAL CON SONDA DE ACERO INOXIDABLE, GRADO ALIMENTICIO PARA MEDIR Y CONTROLAR LAS TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS. TEMPORIZADOR DE CUENTA REGRESIVA DE 99 MINUTOS Y 59 SEGUNDOS Y TEMPORIZADOR DE CUENTA REGRESIVA. LECTURAS FAHRENHEIT Y CELSIUS.CON UN IMÁN FUERTE Y UN SOPORTE INTEGRADO EN LA PARTE POSTERIOR, LA CAJA FUERTE DEL HORNO DEL TERMÓMETRO DE CARNE RS05 SE PUEDE COLOCAR EN EL REFRIGERADOR, EL HORNO O COLOCARLA SOBRE UNA MESA CON EL	UNIDAD	47
9	COBERTURA SABOR CHOCOLATE BLANCA	COBERTURA SUCEDANEA SABOR A CHOCOLATE BLANCO 1 KILOGRAMO PRESENTACIÓN: MONEDAS	KILOGRAMO	25
10	COBERTURA SABOR CHOCOLATE NEGRA	COBERTURA SUCEDANEA SABOR A CHOCOLATE NEGRO 1 KILOGRAMO PRESENTACIÓN: MONEDAS	KILOGRAMO	43
11	COBERTURA DE CHOCOLATE REAL AL 70% DE CACAO	COBERTURA DE CHOCOLATE REAL AL 70% DE CACAO 1 KILOGRAMO PRESENTACIÓN: MONEDAS	KILOGRAMO	5
12	MOLDE DE SILICONAS	VARIADOS PARA CHOCOLATERIA	UNIDAD	64
13	MANTECA DE CACAO	GRASA VEGETAL QUE SE OBTIENE DE LOS GRANOS DE CACAO	KILOGRAMO	5
14	MOLDE CHOCOLATES EN POLICARBONATO	MOLDE CHOCOLATES EN POLICARBONATO X21 CAVIDADES	UNIDAD	25
15	ESPÁTULA SILICONA 25 CM	ESPÁTULA DE SILICONA DE 25 CM DE LARGO	UNIDAD	15
16	COLORANTES	COLORANTES LIPOSOLUBLES EN POLVO PARA CHOCOLATE X 6 GRAMOS	UNIDAD	15
17	AZÚCAR REFINADA	PRODUCTO QUE SE OBTIENE DE LA CAÑA DE AZÚCAR Y QUE SE SOMETE A UN PROCESO DE REFINACIÓN PARA ELIMINAR IMPUREZAS Y OBTENER SACAROSA. SE CARACTERIZA POR SER DE COLOR BLANCO BRILLANTE, SABOR DULCE Y ALTA PUREZA BO BULTO DE 50 KILOGRAMOS	BULTO	26
18	COLORANTES	COLORANTE EN GEL X 13 ML. ESTE COLORANTE ES IDEAL PARA FONDANT, PASTA DE GOMA, MERENGUES, MASAS Y MUCHO MÁS	UNIDAD	3
19	ALBUMINA DE HUEVO	SUSTANCIA ORGÁNICA NITROGENADA, VISCOSA, SOLUBLE EN AGUA, COAGULACIÓN POR EL CALOR, CONTENIDA EN LA CLARA DE HUEVO	KILOGRAMO	2
20	ESENCIAS	CONCENTRADO LÍQUIDO QUE APORTA AROMA Y SABOR A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ESENCIA DE VAINILLA, AREQUIPE, ANIZ, COCO Y HIERBABUENA X 60 ML	UNIDAD	5
21	GLUCOSA	PARA USO EN CONFITERÍA, JALEAS, AREQUIPES, HELADOS PRESENTACION X KILO	KILOGRAMO	12
22	PECTINA	PRODUCTO SÓLIDO, EN POLVO, POLIMERO DE ÁCIDO D-GALACTURÓNICO, DE ALTO METOXILO, PARA USO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS. X 500 GRAMOS	PAQUETE	6
23	SABORIZANTES	SABORIZANTES EN POLVO LIMO, CHICLE Y CEREZA PRESENTACION POR 250 GRAMOS	PAQUETE	2
24	ACIDO CITRICO	PRODUCTO SÓLIDO. COLOR BLANCO, EN FORMA DE CRISTALES, PARA USO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.PRESENTACION X KILO	KILOGRAMO	7
25	GELATINA SIN SABOR	LA GELATINA ES INOLORA Y SIN SABOR. LIBRE DE COLESTEROL,AZÚCAR Y GRASAS. INGREDIENTE PRINCIPAL: HIDRÓLISIS DE COLÁGENO PRESENTACION X KILO	KILOGRAMO	2
26	PAPEL PARAFINADO	PAPEL DE HORNO PARAFINADO ROLLO X 100 MTS	ROLLO	3
27	GOMA GUAR O XANTAN	PRODUCTO SÓLIDO, PARA USO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS. PUREZA MÍNIMA DEL 90% POLVO, PRESENTACIÓN 500 GRAMOS, ENVASADO EN BOLSAS DE POLIETILENO, SELLADO HERMÉTICAMENTE, ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, PRODUCTOR Y/O ENVASADOR, PESO, LOTE DE PRODUCCIÓN, FECHA DE VENCIMIENTO SUPERIOR A DOCE MESES; CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 2606 DE 2009 Y	PAQUETE	7
28	MANI	FRUTO SECO TOSTADO Y PARTIDO, ENVASE FLEXIBLE, IDENTIFICADO LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO. PRESENTACIÓN 1 KILOGRAMO	KILOGRAMO	8
29	BOLSAS DOY PACK PET/FLEXIBLE LAMINADO CON ZIPPER RESELLABLE	BOLSA TRANSPARENTES, AUTOSOSTENIBLES CON CIERRE TIPO ZIPPER CON FUELLE EN LA PARTE INFERIOR (BOLSAS MULTICAPAS, TRANSPARENTE, ALTA BARRERA A BARRERA A GASES, HUMEDAD, AROMAS) ANCHO 160 MM , ALTO 230 MM, FUELLE DE FONDO 90 MM.	PAQUETE	6
30	ENVASE DE VIDRIO TRANSPARENTE TIPO BOMBILLO CON TAPA TWIST OFF DORADA	ENVASE DE VIDRIO TIPO BOMBILLO X 255 ML TAPA TWIST OFF DORADA, RESISTENTE A ESTERILIZACIÓN Y CHOQUES TÉRMICOS CAJA POR 24 UNIDADES.	CAJA	10
31	ENVASE DE VIDRIO TRANSPARENTE TAPA TWIST OFF COLOR BLANCO CAJA X 24	ENVASE DE VIDRIO X 500 CC TAPA TWIST O COLOR BLANCO, RESISTENTE A ESTERILIZACIÓN Y CHOQUES TÉRMICOS. CAJA X 24 UNIDADES	CAJA	10
32	BOLSA EMPAQUE TRANSPARENTE ZIPLOC CAPACIDAD CON CIERRE DENTADO. CALIBRE 175	BOLSA TIPO ZIPLOC O CON ZIPPER SON DE POLIETILENO TRANSPARENTE, PLANAS, CALIBRE 175, PRESENTACIÓN: PAQUETE POR 100 UNIDADES. FÁCILES DE MANEJAR Y FÁCIL DE CERRAR GRACIAS A SU CIERRE HERMÉTICO. MEDIDAS 17X18 CM	PAQUETE	4
33	ACIDO ASCÓRBICO	PRODUCTO SÓLIDO, COLOR BLANCO, EN FORMA DE CRISTALES, PARA USO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS. EL PRODUCTO DEBE ESTAR ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, PRODUCTOR Y/O EMPACADOR(MARCA COMERCIAL), PESO, LOTE DE PRODUCCIÓN, FECHA DE VENCIMIENTO, Y	KILOGRAMO	8
34	BENZOATO DE SODIO	PRODUCTO SÓLIDO, COLOR BLANCO, PARA USO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS. EL PRODUCTO DEBE ESTAR ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, PRODUCTOR Y/O EMPACADOR (MARCA COMERCIAL), PESO, LOTE DE PRODUCCIÓN, CUMPLIR CON LA	KILOGRAMO	4
35	ETANOL DE 70 % POR 1 L	BOTELLA DE 1L, REACTIVO LIQUIDO DEL 70% PARA DESEINFECCION DE LAS ZONAS DE SIEMBRA Y CABINAS MICROBIOLOGICAS	LITRO	10
36	CREMA CHANTILLÍ EN POLVO	CREMA CHANTILLÍ EN POLVO PRESENTACION X KILOGRAMO	KILOGRAMO	8
37	METABISULFITO DE SODIO	RODUCTO EN POLVO, HIDROSOLUBLE, PARA USO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS. KILOGRAMO EMPACADO EN 4 PAQUETES X 250G. EL PRODUCTO DEBE ESTAR ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, PRODUCTOR Y/O EMPACADOR(MARCA COMERCIAL), PESO, LOTE DE PRODUCCION, FECHA	KILOGRAMOS	4
38	SORBATO DE POTASIO	GRADO ALIMENTARIO. PRODUCTO SÓLIDO GRANULAR, COLOR BLANCO, PARA USO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS. EMPACADOS EN BOLSA PLÁSTICA RESISTENTE GRADO ALIMENTARIO, DE ACUERDO A LAS NORMAS VIGENTES. EL	KILOGRAMOS	4

39	SAL (CLORURO DE SODIO)	COMPUESTO QUÍMICO DE COLOR BLANCO, CRISTALINO, DE SABOR SALADO Y SOLUBLE EN AGUA. SU NOMBRE QUÍMICO ES CLORURO DE SODIO (NACL)	KILOGRAMOS	26
40	FRASCO DE VIDRIO GOTERO	FRASCO GOTERO EN VIDRIO CON CHUPA, CAPACIDAD DE 50 ML, ALTURA 79 MM.	UNIDAD	60
41	PAPEL FILTRO	PAQUETE X 100 UNIDADES	PAQUETE	2
42	BOLSA FILTRO NYLON PARA TÉ PIRAMIDAL INFUSIONES VACIAS	FILTRO NYLON PARA TÉ PIRAMIDAL, INFUSIONES VACÍAS PAQUETE X 100 UNIDADES	PAQUETE	8
43	MOLDE QUESOS	MOLDE PARA QUESOS CON TAPA Y MALLAS REDONDO 1 KG	UNIDAD	24
44	CUAJO LIQUIDO	ENZIMA COAGULANTE, CON FUERZA DE CUAJADO DE 1 CC PARA 20 L. ETIQUETA CON LA INFORMACIÓN DEL FABRICANTE, CON EL REGISTRO INVIMA, LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO SUPERIOR A DOCE MESES. ENVASE PLÁSTICO, PRESENTACIÓN X 500 ML. FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	UNIDAD	8
45	CLORURO DE CALCIO	PRODUCTO SÓLIDO, DE COLOR BLANCO, EN FORMA GRANULADO, PARA USO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS. EL PRODUCTO DEBE ESTAR ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, PRODUCTOR Y/O EMPACADOR (MARCA COMERCIAL), PESO, LOTE DE PRODUCCIÓN, FECHA DE VENCIMIENTO SUPERIOR A DOCE MESES; Y CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 2508 DE 2012	KILOGRAMOS	8
46	BOLSA EMPAQUE AL VACIO QUESOS	PAQUETES DE 100 UNIDADES DE 1 KG	PAQUETE	8
47	ENVASE PLÁSTICO TIPO GARRAFA 1 LITRO	ENVASE PLÁSTICO TIPO GARRAFA CUADRADO CON TAPA DE SEGURIDAD DE ROSCA, IDEAL PARA ENVASAR BEBIDAS COMO YOGURT O KUMIS. FABRICADO EN POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD (PEAD), 100% ORIGINAL Y APROBADO POR LA FDA PARA LA FABRICACIÓN DE ELEMENTOS PARA ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS X 1 LITRO	LITRO	420
48	HIDROXIDO DE SODIO 0,1 N	EN SOLUCIÓN POR 1000 ML, C (NAOH) = 0.1 MOL/L (0.1 N). INFORMACIÓN SOBRE PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS BÁSICAS: FORMA: LÍQUIDO, COLOR: INCOLORO, OLOR: INODORO, UMBRAL OLFATIVO: NO APLICABLE, PH APROX. 13,8 A 20 °C	LITRO	8
49	ENVASE PLÁSTICO TIPO GARRAFA 1.7 LITROS	ENVASE PLÁSTICO TIPO GARRAFA CUADRADO CON TAPA DE SEGURIDAD DE ROSCA, IDEAL PARA ENVASAR BEBIDAS COMO YOGURT O KUMIS. FABRICADO EN POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD (PEAD), 100% ORIGINAL Y APROBADO POR LA FDA PARA LA FABRICACIÓN DE ELEMENTOS PARA ENTRAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS X 1.7 LITROS	UNIDAD	368
50	TARRINA 16 ONZAS	GRIEGO Y AREQUIPE X 25	PAQUETE	28
51	TARRINA 8 ONZAS	GRIEGO Y AREQUIPE X 25	PAQUETE	36
52	CULTIVO KUMIS	LIOFILIZADO PARA KUMIS. ENVASE FLEXIBLE METALIZADO, FECHA DE VENCIMIENTO SUPERIOR A DOCE MESES, SOBRE X 7 GRAMOS. FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	SOBRE	16
53	CULTIVO YOGURT	LIOFILIZADO PARA YOGUR. ENVASE FLEXIBLE METALIZADO, FECHA DE VENCIMIENTO SUPERIOR A DOCE MESES,SOBRE X 7 GRAMOS. FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	SOBRE	16
54	JARRA ANTIGOTEO DE 2 LITROS	JARRA PLASTICA ANTIGOTEO DE 2 LITROS	UNIDAD	16
55	LIENZOS	TELA LIENZO ESPECTRO COLOR CRUDO X 1,50 CMS ANCHO X METRO	UNIDAD	40
56	ACEITE VEGETA	VIVERES Y ABARROTES >>TIPO ELEMENTO CONSUMO PRESENTACION N.A. UNIDAD DE MEDIDA LITRO CARACTERISTICA N.A. NOMBRE ACEITE VEGETA X LITRO	LITRO	3
57	HUMO LIQUIDO	ADITIVO PARA ALIMENTOS >>TIPO ELEMENTO CONSUMO UNIDAD DE MEDIDA LITRO CARACTERISTICA N.A. NOMBRE HUMO LIQUIDO	LITRO	3
58	ACIDO ASCORBICO	ADITIVO PARA ALIMENTOS >>TIPO ELEMENTO CONSUMO UNIDAD DE MEDIDA KILO CARACTERISTICA N.A. NOMBRE ACIDO ASCORBICO	KILOGRAMOS	6
59	ANTIESPUMANTE GRADO	PRODUCTO VETERINARIO >>TIPO ELEMENTO CONSUMO UNIDAD DE MEDIDA LITRO CARACTERISTICA N.A. NOMBRE ANTIESPUMANTE	LITRO	3
60	TRIPA NATURAL DE CERDO PARA CHORIZO	EMPAQUE PARA ALIMENTOS >>TIPO ELEMENTO CONSUMO CALIBRE N.A. USO N.A. UNIDAD DE MEDIDA MADEJA CARACTERISTICA TRIPA NATURA RIPA NATURAL DE CERDO PARA CHORIZO CALIBRE 26-28 MM MADEJA	MADEJA	6
61	EMPAQUE PARA SALCHICHA CELULOSA	EMPAQUE PARA ALIMENTOS >>TIPO ELEMENTO CONSUMO CALIBRE N.A. USO N.A. UNIDAD DE MEDIDA TUBO CARACTERISTICA PARA CHORIZO MARCA:. SERIAL:. MODELO:. OBSERVACIONES:EMPAQUE PARA SALCHICHA CELULOSA HUMO CLARO CAL 18 MM TUBO X 25 M	TUBO	6
62	EMPAQUE FIBROSA COLOR ROJO (IMPRESO EN COLOR BLANCO) PARA SALCHICHON CERVECERO CALIBRE	EMPAQUE PARA ALIMENTOS >>EMPAQUE PARA ALIMENTOS;TIPO ELEMENTO=CONSUMO SENA;UNIDAD DE MEDIDA=METRO;CARACTERISTICA=PARA JAMON, EN NYLON;CALIBRE=110 MM;USO=N.A."EMPAQUE FIBROSA COLOR ROJO (IMPRESO EN COLOR BLANCO) PARA SALCHICHON CERVECERO CALIBRE 45 A 55 MM" METROS ITEM	METRO	30
63	EMPAQUE FIBROSA COLOR ROJO (IMPRESO EN COLOR BLANCO) PARA SALCHICHON CERVECERO CALIBRE	EMPAQUE PARA ALIMENTOS >>EMPAQUE PARA ALIMENTOS;TIPO ELEMENTO=CONSUMO SENA;UNIDAD DE MEDIDA=METRO;CARACTERISTICA=PARA JAMON,EN NYLON;CALIBRE=110 MM;USO=N."EMPAQUE FIBROSA PARA MORTADELA CALIBRE 110MM, PRESENTACIÓN	METRO	30
64	EMPAQUE NYLON SALCHICHÓN	EMPAQUE PARA ALIMENTOS >>EMPAQUE PARA ALIMENTOS;TIPO ELEMENTO=CONSUMO SENA;UNIDAD DE MEDIDA=METRO;CARACTERISTICA=PARA JAMON, EN NYLON;CALIBRE=110 MM;USO=N.A. EMPAQUE NYLON SALCHICHÓN CAL 45-55 MM METROS	METRO	36
65	EMPAQUE DE COLAGENO	EMPAQUE DE COLAGENO CORIA PARA EMBUTIDOS CALIBRE 26 TUBO POR 90 METROS	ROLLO	3
66	EMPAQUE DE COLAGENO	EMPAQUE DE COLAGENO CORIA PARA EMBUTIDOS CALIBRE 21 X 15 METROSTUBO	ROLLO	6
67	CONDIMENTO SABOR A GALANTIN	CONDIMENTO SABOR A GALANTIN PRESENTACION N.A. UNIDAD DE MEDIDA KILO CARACTERISTICA N.A. NOMBRE CONDIMENTO	KILOGRAMOS	3
68	CONDIMENTO PARA JAMÓN	CONDIMENTO PARA JAMÓN XKG (8 PAQUETES POR 125 G CADA UNO). UNIDAD DE MEDIDA KILO CARACTERISTICA N.A. NOMBRE CONDIMENTO	KILOGRAMOS	3
69	CARRAGENINA	CARRAGENINA EMBUTIDOS KILOGRAMO UNIDAD DE MEDIDA KILO CARACTERISTICA N.A. NOMBRE CONDIMENTO	KILOGRAMOS	3
70	PAPEL ALUMINIO	PAPEL ALUMINIO GRADO ALIMENTICIO CAJA X 100 METROS	ROLLO	3
71	PAPRIKA	PAPRIKA KILOGRAMO ADITIVO COLOR	KILOGRAMOS	3
72	ALMIDÓN DE PAPA	ALMIDÓN PAPA KILOGRAMO	KILOGRAMOS	6
73	CONDIMENTO HAMBURGUESA AL CARBON	CONDIMENTO HAMBURGUESA AL CARBON KILOGRAMO	KILOGRAMOS	3

ÍTEM 1
TAPABOCAS

Ficha técnica Tapabocas Quirúrgico Termosellado

MEDICAL MASK Tapabocas

Especificaciones

Nombre del producto:	Tapabocas Quirúrgico
Protección:	Alta capacidad de filtración 98% DE FILTRACION
Tipo de aerosol:	Sin aceite
Color:	Blanco
Tamaño:	Universal
Accesorio de correa:	Termosellado
Clips de nariz ajustables:	SI
Estándares:	INVIMA
Composición:	1 Filtro 35 MK ANTOBANTERIAL 30g 2 Telas no tejidas (SPUNBOND)30g



Descripción del producto

Presentaciones comerciales	Caja x 50 unidades
Especificaciones	La máscara Facial termosellado por ultrasonido esta compuesta por 3 capas de tela no tejida de las cuales 1 de ellas es un filtro cuya característica importante es la capacidad de la alta filtración de la que supera el 98% de partículas no oleosas, Su tela es certificada y tienes normas base de fabricación con un espesor de 0.17±0.03 30gr, resistencia a la tensión en seco por libras de fuerza 18.0 Min, , resistencia a la tensión húmedo por libras de fuerza 16.0 Min, y capacidad de resistencia liquida % 300 min. Y 2 telas no tejidas 30gr que no son irritantes ni alergénicas, para soportar la protección del tapabocas.
uso	Este diseño se adapta a cualquier tamaño o forma de cara, tiene un clip nasal para ajuste de acuerdo con el tamaño deseado, su elástico es de alta elasticidad suficientemente suave y ajustable para sostener el tapabocas, La fuga de aire ocurre alrededor del borde de la máscara cuando el usuario inhala.
Frecuencia de uso	Es de 1 solo uso, según las pautas y políticas estatales nacionales y de control de infecciones el cambio es inmediato en cuanto se contamine con sangre o fluidos corporales o se tenga contacto con personas y/o pacientes.
Condiciones de almacenamiento	Se debe almacenar en un lugar libre de humedad y gases cáusticos debe ser un lugar con buena ventilación y seco.
Disposición final	Debe prohibirse su eso en caso de encontrarse un color diferente o con moho afectados por la humedad y deben ser destruidos cortado en 2 partes después de utilizados.



Avalado y Certificado

invima

ÍTEM 2
GORRO DESECHABLES

LIFE care SOLUTIONS

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO Y DE SEGURIDAD DE PRODUCTO TERMINADO

GORRO DESECHABLE



Código: FT-CM-12
Versión: 03

SECCIÓN 1: Identificación del producto y la compañía

Nombre Comercial del Producto	Gorro desechable resortado.
Presentaciones comerciales	Bolsa por 100 unidades, 1000 cajas por caja de cartón corrugado Modelos: redondo azul, tipo oruga azul y blanco
Titular del Registro Sanitario	No requiere registro sanitario.
Importador, Distribuidor y Acondicionador	No aplica.
Registro Sanitario	No aplica.
Vigencia del Registro Sanitario	No aplica.
Código ATC	No aplica por ser dispositivo médico
Direccion de almacenamiento productos	Vía la argentina Vereda la Isla Lote la Adelia No 2 Funza OPERADOR LOGISTICO MCT.
Fabricante	SUZHOU H.I.E CO LTD
Teléfono Colombia	6216455
Web	www.lifecaresolutions.com.co
Contactos vía e-mail	Calidad : calidad@lifecaresolutions.com.co Atencion al cliente: recepcion@lifecaresolutions.com.co

SECCIÓN 2: Especificaciones del producto

Uso

Gorro con elástico para adaptarse al entorno craneal que se coloca en la cabeza sin que cubra totalmente la frente, ni los ojos. Permite separar el cabello y/o el cuero cabelludo del exterior y evitar la contaminación con cabellos, es usado como prenda de protección.

ITEM 3

BATAS DESECHABLES

Cepilab	FICHA TÉCNICA	CÓDIGO	GC-FO-016
		VERSIÓN	4
	BATA QUIRÚRGICA PUÑO RIB	FECHA	19-09-2022

INFORMACIÓN GENERAL		PRODUCTO	
Nombre	BATA QUIRÚRGICA PUÑO RIB 4 TIRAS		
Fabricante	Cepilab S.A.S		
Marca	Cepilab S.A.S		
Referencia	Bata quirúrgica puño rib 4 tiras		
Origen	Colombia		
Registro Sanitario-INVIMA	INVIMA 2019DM-0019837		
Vida Útil	5 años **Nota:** La vida útil está asociada a la vigencia de la esterilización y se garantiza la esterilidad del material siempre y cuando se conserve integro, limpio, seco, y cumpla con las condiciones de almacenamiento		
Clasificación del Riesgo	I		
Método de Esterilización	Oxido de Etileno		
Composición y/o Materiales	Tela no tejida de polipropileno de 35 gr SMS	**Dimensiones**	Largo de bata: 1,30 m ± 5 cm Ancho de bata:0,72 m ± 5 cm Puño rib: 0,15 m x 0,2 m ± 5 cm Largo de manga: 0,66 m ± 5 cm Ancho de manga: 0,59 m ± 5 cm Velcro:0,4 m Tiras:0,35 m x 0,7 m ± 5 cm
Descripción del Producto:	La ropa quirúrgica desechable estéril funciona como barrera protectora impidiendo la contaminación cruzada, ofreciendo doble protección (tanto al profesional de la salud como al Paciente) y garantizando la asepsia en los procedimientos. También actúan como barreras para impedir la transmisión de microorganismos de áreas no estériles a áreas estériles Bata paciente manga larga puño Rib, cuatro tiras amarre en el cuello y cintura **Nota:** El registro sanitario solo aplica para los dispositivos que son estériles		
Usos	En todo procedimiento quirurgico con riesgo de contacto de agentes contaminantes o de riesgo para la salud; procedimientos con diagnosticos menores invasivos y no invasivos y en cualquier actividad que busque evitar la transmision de agentes potencial mente infecciosos. Procedimientos de cirujia abdominal exploratorio o laparatomias, cardiologia intervencionista y terapeuticas endovasculares, endoscopias, procedimientos quirurgicos de articulaciones en especial de rodilla entre otros.		
Indicaciones y Precauciones de Uso	- Dispositivo de un solo uso y destruir técnicamente - Conservese en un lugar fresco y seco		
Advertencias	Utilice bajo supervisión profesional	**Contraindicaciones**	Ninguna
Condiciones de Almacenamiento	- Conservese en un lugar fresco, limpio, seco y sobre estibas. - Mantener estables las condiciones de temperatura y humedad	**Condiciones de Transporte**	No transportar con otros productos que puedan contaminar
Presentación Comercial	Productos estériles: en bolsa papel grado médico, producto individual, en kit o paquetes quirúrgicos Etiqueta adhesiva con información de datos: marca y descripción del producto		
Disposición Final	- Desechar como material biológico - La disposición final de este producto se debe realizar según el protocolo interno de la institución garantizado el cumplimiento del decreto 351 del 2014, del Ministerio de salud "Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades"		

Elaboró: Director de Producción	
Aprobó: Director técnico	

ITEM 4
JABÓN DE MANOS DESINFECTANTE NEUTRO

LABORATORIOS PROASEO S.A.S			
BIOVELON	CÓDIGO FTLP-018	FECHA DE VERSIÓN Diciembre de 2018	VERSIÓN 01

FICHA TÉCNICA JABÓN LÍQUIDO PARA MANOS

SECCIÓN 1: Identificación del Producto y Empresa

1.1 Identificación del Producto: Jabón Líquido Para Manos

1.2 Detalles del fabricante:

Nombre: Laboratorios Proaseo S.A.S
NIT: 900.697.045-7
Dirección: Cra 53 D N° 4C – 23, Barrio Galán
Ciudad: D.C Colombia
Teléfono: 4202686
Email: labproaseo@hotmail.com

SECCIÓN 2: Descripción del Producto

Producto formulado especialmente con agentes suavizantes, humectantes, desengrasantes y desinfectantes, debidamente balanceados y proporcionados para que cumplan eficazmente su función actuado sobre las manos, dejándolas suaves, limpias y desinfectadas sin dejar la piel seca. Contiene además una suave y delicada fragancia que deja una sensación agradable de limpieza.

SECCIÓN 3: Composición

Tensoactivos iónicos, Modificador reológico, Antibacterial, Preservante, agua.

SECCIÓN 4: Propiedades Físico/Químicas

Apariencia	Líquido Viscoso Traslúcido
Color	Según Fragancia
Olor	Avena, Brisa Marina, Cereza, Durazno, Limón, Manzana, Talco
pH	6,0 – 7,5
Densidad 20°C	1,00 – 1,05 g/cm3
Solubilidad	100%

ITEM 5
HIPOCLORITO DE SODIO AL 13%

LABORATORIOS PROASEO S.A.S			
BIOVELON	CÓDIGO FTLP-016	FECHA DE VERSIÓN Diciembre de 2018	VERSIÓN 01

FICHA TÉCNICA HIPOCLORITO AL 13%

SECCIÓN 1: Identificación del Producto y Empresa

1.1 Identificación del Producto: Hipoclorito al 13%

1.2 Detalles del fabricante:

Nombre: Laboratorios Proaseo S.A.S
NIT: 900.697.045-7
Dirección: Cra 53 D N° 4C – 23, Barrio Galán
Ciudad: D.C Colombia
Teléfono: 4202686
Email: labproaseo@hotmail.com

SECCIÓN 2: Descripción del Producto

Es un producto elaborado a base de hipoclorito de sodio de alta calidad con gran poder desinfectante y desodorizante, cumpliendo las normas de concentración requerida. Es altamente eficaz contra bacterias, algas, hongos y otros microorganismos peligrosos causantes de enfermedades. Gracias a su concentración real, puede estar seguro en las diluciones recomendadas (limpieza y desinfección). Está formulado para limpieza y desinfección de baños, pisos, paredes, cocinas, tratamiento de aguas, control de plagas, desodorización de aguas industriales, entre otros.

SECCIÓN 3: Composición

Hipoclorito de Sodio 13%, estabilizantes

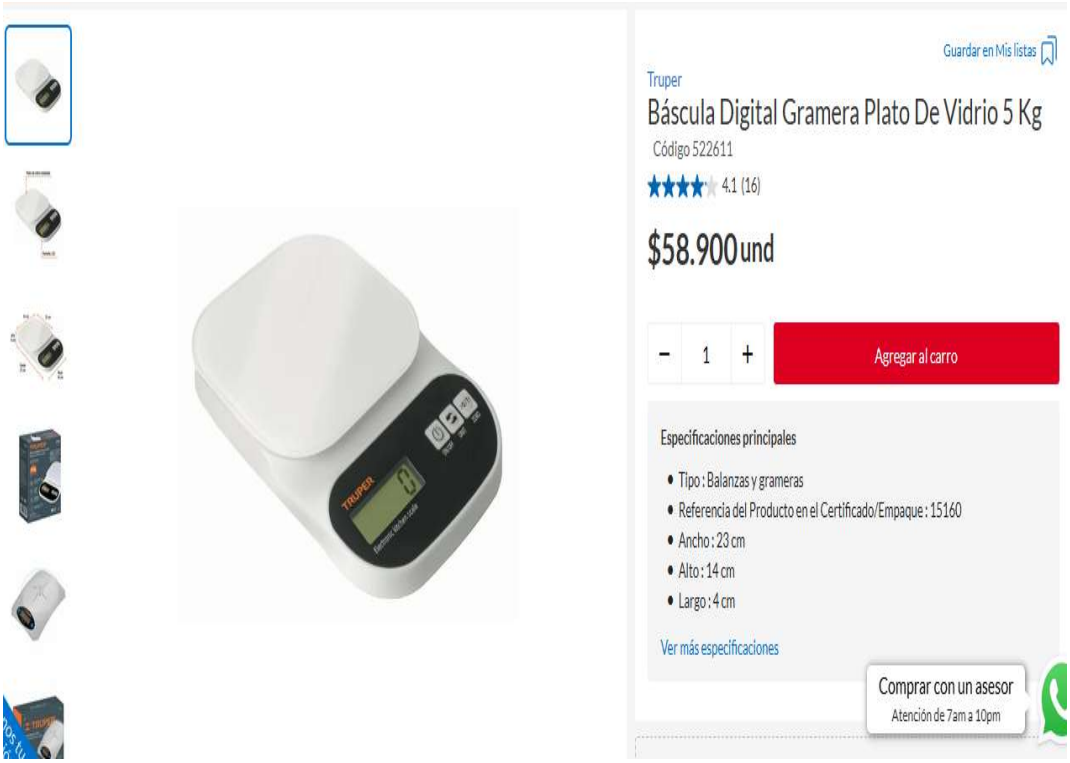
SECCIÓN 4: Propiedades Físico/Químicas

Apariencia	Líquido Traslúcido
Color	Amarillento
Olor	Característico a Hipoclorito
pH	11,5 – 13,5
Densidad 20°C	1,15 – 1,2 g/cm3
Solubilidad	100%

ITEM 6
ENVASE DE VIDRIO



ITEM 7
BALANZA



ITEM 8
TERMOMETRO



Rango	HI 147-00	-50.0 a 150.0°C
Resolucion	HI 147-00	0.1°C
Precision	HI 147-00	±0.3°C (-20 to 90°C); ±0.5°C (outside)
Verificador de calibracion		manual, through switch
Sonda de temperatura		acero inoxidable, proposito general con 1 m (3.3') cable (fixed); 40 x dia 5 mm (1.6 x dia 0.2")
Vida/Tipo bateria		1.5V AAA /aprox 3 años de vida continua
Ambiente de trabajo		0 to 50°C (32 to 122°F); RH max 95%
Dimensiones (solo metro)		93 x 39 x 31 mm (3.7 x 1.5 x 1.2")
Peso		60 g (2.1 oz.)

ITEM 9
COBERTURA SABOR CHOCOLATE BLANCA



Cobertura sabor a chocolate blanca

Información Nutricional

Tamaño de Porción: 5 unidades (25 g)
Número de porciones por envase : 20

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	581	**145**
Grasa Total	38 g	9,4 g
Grasa Saturada	**34 g**	**8,4 g**
Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	55 g	14 g
Fibra Dietaria	0 g	0 g
Azúcares Totales	55 g	14 g
Azúcares añadidos	**47 g**	**12 g**
Proteína	5,4 g	1,4 g
Sodio	**81 mg**	**20 mg**
Vitamina A	28 µg ER	7,1 µg ER
Vitamina D	0,05 µg	0,01 µg
Hierro	0,1 mg	0,03 mg
Calcio	190 mg	48 mg
Zinc	0,7 mg	0,17 mg

Ingredientes: Azúcar, grasa vegetal hidrogenada, **leche en polvo, emulsionante (lecitina de soya)** y sabor de vainilla artificial. **Contiene: Leche y soya.**
Conservar en un ambiente seco y fresco.
Notificación Sanitaria: RSA-0003984-2019
Fabricado por: Casaluker S.A. Calle 13 No. 68-98.
Tel: (57) (60) (1) 447 3700. Bogotá, Colombia.
www.casaluker.com.co
Industria Colombiana

7 702088 209810

ITEM 10
COBERTURA SABOR CHOCOLATE NEGRA



Cobertura sabor a chocolate negro

Información Nutricional

Tamaño de Porción: 5 unidades (25 g)
Número de porciones por envase : 20

	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	**546**	**137**
Grasa Total	32 g	8,1 g
Grasa Saturada	**30 g**	**7,4 g**
Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	63 g	16 g
Fibra Dietaria	4,1 g	1,0 g
Azúcares Totales	57 g	14 g
Azúcares añadidos	**57 g**	**14 g**
Proteína	3,2 g	0,8 g
Sodio	**0,57 mg**	**0,14 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	6,6 mg	1,6 mg
Calcio	27 mg	6,8 mg
Zinc	0,85 mg	0,21 mg

Ingredientes: Azúcar, grasa vegetal hidrogenada, cacao en polvo, emulsionante lecitina de soya, monoacilgliceroles de acetilato y polirricinoleato de poliglicerol y sabor de vainilla artificial.
Contiene: Soya. Puede contener trazas de leche. Condiciones de conservación: Conservar en un ambiente seco y fresco.
NOTIFICACIÓN SANITARIA:
NSA-0007904-2019
Fabricado por: CasaLuker S.A. Calle 13 No. 65-96
Tel: (57) (60) (1) 447 3760. Bogotá, Colombia.

7 702088 209827

ITEM 11
COBERTURA DE CHOCOLATE REAL AL 70% DE CACAO

Ficha Técnica

puratos
Food Innovation for Good

COVERLUX MOLDEO SEMIAMARGO GOTA 10 x1

Código SAP: 4005993 **Código EAN:** 7809622301082

Descripción
Cobertura de chocolate sucedáneo para moldeo en forma de gota. Se aplica para la elaboración de bombones, trufas, decoraciones y moldeados en general.

Ingredientes
Azúcar, manteca de palmiste hidrogenada y fraccionada, cacao en polvo, triestearato de sorbitan, lecitina de soya y aromatizado con vainillina.

Modo de uso

Proporción de uso / receta:
Uso al 100%

Modo de empleo / método:
Para un mejor manejo de la cobertura Carat se sugiere fundir, a 45°C y trabajar a 40 °C. Para el secado se recomienda temperatura ambiente entre 18° a 22°C; de esta manera se logrará un mejor brillo en sus preparaciones.
Baño maría: Trozar la barra de cobertura Carat y colocar dentro un bolo. En otro recipiente (más grande), verter agua caliente (80°C), luego poner los trozos de chocolate sobre el recipiente con agua caliente y fundir la cobertura revolviendo hasta alcanzar su estado líquido.
Microondas: Partir la cobertura Carat y colocar dentro de un bolo para microondas. Fundir el chocolate en microondas a potencia media o media baja y revolver cada un minuto la cobertura hasta alcanzar su estado líquido.

Modo de No uso:
Se recomienda no usar el producto fuera de los parámetros antes establecidos

Estandares de calidad
Parámetros fisicoquímicos

Parámetro	Método de análisis	Especificación		Unidad de medición
		Min	Max	
Viscosidad (45°C)	IT-61-02-48	1.300	2.000	cP
Humedad	IT-61-02-07	0	0,1	%
Micronaje	IT-61-02-50	28	34	µm

Parámetros organolépticos

Parámetro	Método de análisis	Estandar
Aspecto	IT-61-02-31	Sólido
Color	IT-61-02-31	cafe
Aroma	IT-61-02-31	Característico al producto
Sabor	IT-61-02-31	Característico al producto

ITEM 12

MOLDE DE SILICONAS

SOSA INGREDIENTS S.L.	Ficha Técnica	

Denominación:	FREE MOLD SOFT SOSA
Código artículo:	92100003 (1 Kg silicona + 100 g de catalizador)
Código EAN:	8414933490968
Link video:	http://www.youtube.com/watch?v=UlC4cxCuAt4&feature=player_embedded

1. DESCRIPCIÓN:

La silicona para moldes también conocida como Silicona RTV (Room Temperature Vulcanization) es una pasta fluida que endurece mediante la acción de un catalizador. De éste modo se obtiene un material flexible y con unas propiedades antiadherentes únicas, hecho que facilita la reproducción de múltiples piezas con total seguridad y tranquilidad.

2. APLICACIONES:

Al tratarse de una silicona apta para entrar en contacto con alimentos, sus principales aplicaciones son la elaboración de moldes de silicona para reproducciones de figuras de chocolate, caramelos, gelatinas, flanes...

Producto no comestible.

3. MODO DE EMPLEO:

Preparación del substrato: La superficie del original debe estar limpia y libre de residuos. Si es preciso, y cuando el sustrato sea poroso, utilice un agente de desmoldeo adecuado.

Mezcla:

Vierta en un recipiente limpio 100 g del componente "A" y 10 g del componente "B" y mezcle bien hasta que el componente "B" esté completamente dispersado en la base.

Se puede mezclar manualmente o con ayuda de un agitador mecánico, pero no mezcle durante un periodo de tiempo prolongado ni exponga la mezcla a Tª superior a 35ºC. Es preferible mezclar siempre pequeñas cantidades para asegurar una buena mezcla del componente "A" y del componente "B".

Se recomienda eliminar el aire atrapado colocando la mezcla en una cámara de vacío, dejando que se expanda completamente y acto seguido se colapse. Mantenga la mezcla durante 1-2 minutos más en la cámara de vacío y luego proceda a examinarla; si no aparecen burbujas de aire puede utilizarla. Al desairear la mezcla en vacío se producirá un aumento de volumen de 3 a 5 veces por lo que conviene utilizar un recipiente suficientemente grande.

Nota: Si no dispone de un equipo de desairado por vacío, puede minimizar las oclusiones de aire mezclando una pequeña cantidad del componente "A" y del componente "B" y, en seguida con ayuda de un pincel aplicar sobre el original una capa de 1 o 2 mm. Mantener a temperatura ambiente hasta que la superficie esté libre de burbujas y la capa haya empezado a curar. Mezcle otra cantidad de componente "A" y componente "B" y vierta la mezcla lo antes posible sobre el original, evitando las oclusiones de aire.

El material catalizador curará en un plazo de 18-24 h a una Tª ambiente de 22-24ºC, formando un molde de goma flexible que puede separarse fácilmente del original.

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber.
Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.
Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de los frutos secos y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar el producto.
En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, incidental, especial o consecuencial sea de de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.

1

ITEM 13
MANTECA DE CACAO

DISTRIBUIDORA GYMCAO VENEZUELA

FICHA TECNICA

MANTECA DE CACAO

Es la materia grasa proveniente del proceso de prensado de la pasta o licor de cacao. La pasta de cacao puro se somete a una gran presión (entre 300 y 600 kg/cm2 en prensadas hidráulicas, de modo que la manteca acaba fluyendo. Posteriormente se filtra y atempera. El licuado tiene lugar a 37°C, la temperatura del cuerpo humano, La manteca de cacao está compuesta por varios compuestos de glicéridos:

Glicérido	Porcentaje
Trisaturado	2.5 to 3.0
Tri-insaturated (Trioleina)	1.0
Diinsaturatedo	
Estearreo-dioleina	6 - 12
Palmito-dioleina	7 - 8
Monoinsaturatedo	
Oleo-distearina	18 - 22
Oleo-palmitostearina	52 - 57
Oleo-dipalmitina	4 - 6

Sus usos principales es en la elaboración de chocolate fino y confitería. Tiene aplicaciones adicionales en la industria cosmética – en aceites y cremas humectantes y jabones – y en la industria farmacéutica.

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Empaque	Caja de 20 kg Dimensiones 25x39x22 cm
Condiciones de Almacén	Lugar fresco y seco
Vencimiento del producto	2 años

ITEM 14
MOLDE CHOCOLATES EN POLICARBONATO

Descripción

El **Molde de Policarbonato IMPLAST para Chocolate – REF No-577** es una herramienta indispensable para cualquier chocolatero o repostero que busca precisión y calidad en sus creaciones. Este molde, fabricado con policarbonato de alta calidad, es perfecto para elaborar chocolates y bombones con acabados profesionales.

Características:

- **Material**: Policarbonato robusto, libre de BPA, garantizando durabilidad y seguridad alimentaria.
- **Uso Específico**: Ideal para la creación de chocolates con detalles precisos y un acabado brillante.
- **Diseño**: Cavidades diseñadas para facilitar el desmolde sin dañar las piezas.
- **Versatilidad**: Compatible con microondas y congeladores, permitiendo una amplia variedad de técnicas de repostería.
- **Peso**: Ligero y manejable, con un peso de 210 gramos que facilita su uso y almacenamiento.

Comparación de Características:

Característica	Detalle
Material	Policarbonato
Libre de BPA	Sí
Peso	210 gramos
Compatible con	Microondas y congelador
Usabilidad	Fácil desmolde y limpieza

ITEM 15
ESPÁTULA SILICONA 25 CM

pujadas
A VOLLRATH COMPANY



Article: P398125

Product Family: Utensilios de pastelería

Espátula silicona alta temperatura de 26,8 centímetros

La espátula de alta temperatura y el rascador de cuencos de Pujadas encarnan la versatilidad. Con el diseño flexible, pero fuerte de silicona y moldeado, este utensilio es perfecto para mezclar, doblar, raspar, extender y mucho más. Resistente al calor hasta 260 °C, esta espátula versátil es ideal para aplicaciones calientes. El mango está diseñado para evitar la retención de calor y ofrece un agarre cómodo, mientras que el agujero colgante en el extremo proporciona una solución de almacenamiento conveniente.

MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661398121
(A) Ancho (CM)	5.5
(P) Profundidad (CM)	26.8
(H) Altura (CM)	1
Peso (KG)	0.07
Material de construcción	Silicone
Tipo de material	Polymers
Unidades por caja	24
Ancho de la caja	35
Altura de la caja	16

Features & Benefits

- La silicona flexible pero fuerte es versátil y duradera
- El mango evita la retención de calor y ofrece un agarre cómodo
- El agujero colgante en el mango ofrece una solución de almacenamiento conveniente
- La resistencia al calor de hasta 260 °C es ideal para aplicaciones calientes
- 25 centímetros de longitud
- El diseño versátil es ideal para mezclar, doblar, raspar, extender y más

ITEM 16
COLORANTES

Sosa	FICHA TÉCNICA	Revisión: 5 Fecha: 20/03/2018

Nombre Comercial	**OR /ORO / GOLD**
Descripción legal	**COLORANTE EN POLVO**
Código	**02200002(20g)** **59200000(30g)** **59200003(500g)**
RGSEAA	**31.01506/B**

1. DESCRIPCIÓN:

Colorante en polvo con brillo rojo-dorado metálico.

2. APLICACIONES:

Para decoraciones gelatina, dulces, chocolate, confitería, vajilla.

Disolver en medio hidrosoluble o liposoluble.

Apto exclusivamente para uso alimentario.

Ver link: https://www.sosa.cat/videos_gastronomia.php?id=482

3. COMPOSICIÓN:

INGREDIENTES	ORÍGENES
Colorantes: dióxido de titanio (E171), óxidos de hierro (E172)	Alemania

4. DOSIS RECOMENDADA:

Quantum satis.

5. POBLACIÓN DE USO

A las dosis recomendadas, el producto es apto para toda la población.

6. PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS:

Sabor y olor: Neutral.

Aspecto: Polvo dorado rojo con brillo de seda.



7. PARAMETROS FISICO-QUÍMICOS:

HUMEDAD	<5%

ITEM 17
AZÚCAR REFINADA

Manuelita

FICHA TECNICA AZUCAR REFINADO EMPAQUETADOS NACIONAL

Código: FT-PLAA-0118
Tipo de Documento: Ficha Técnica
Versión: 008

1. DETALLE DEL PRODUCTO

AZUCAR REFINADO EMPAQUETADOS			
DENOMINACION LEGAL DEL PRODUCTO			
Azúcar Refinado Manuelita			
NATURALEZA DEL PRODUCTO			
Azúcar extraída de la caña a través de un proceso de molienda, purificación del jugo, cristalización y refinación.			
COMPOSICIÓN			
Sacarosa 99.8% Mínimo			
DESCRIPCION GENERAL DEL PROCESO			
El jugo obtenido de la molienda de la caña de azúcar, se clarifica, se evapora a 65º Brix y se cristaliza por sembramiento. Los cristales de la miel se separan por centrifugación y se disuelven en agua. El licor obtenido se clarifica nuevamente, se filtra, se cristaliza por segunda vez, se somete a proceso de secado, tamizaje, se empaca y pasa por detector de metales. Todo bajo certificación NTC 778 y FSSC22000.			
DATOS Y CARACTERISTICAS TECNICAS			
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Caracteristicas	**Metodo de medición**	**Unidad**	**Especificación**
Apariencia	PR-PPAL-0095	N.A.	Cristales blancos
Sabor	PR-PPAL-0095	N.A.	Dulce Característico
Olor	PR-PPAL-0095	N.A.	Olor Característico

CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS				
Caracteristicas	**Metodo de medición**	**Unidad**	**Especificación**	
			Mínimo	**Máximo**
Polarización a 20ºC	ICUMSAGS2/3-1 NTC 588	°Z	99.80	-------
Color	ICUMSAGS2/3-10 NTC 5969	UI	-------	60
Turbiedad	ICUMSAGS2/3-18 NTC 5969	UI	-------	30
Humedad	ICUMSAGS2/1/3/9-15 NTC 572	%m/m	-------	0.040
Cenizas	ICUMSAGS2/3/9-17 NTC 570	%m/m	-------	0.040
Azúcares reductores	ICUMSAGS2/3/9-5 NTC 4355	%	-------	0.040
Dióxido de Azufre	ICUMSAGS2/1/7/9-33 NTC 5970	mg/kg	-------	10.0

ITEM 18
COLORANTES

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	COLORANTE ALIMENTARIO
Ingredientes:	Harina de maíz, sal y colorantes (4%) (tartracina E102 y rojo allura AC E129)
Consumo preferente:	3 años.
Registro sanitario:	40.04941/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Molido.
Color:	Anaranjado.
Olor:	Típico del producto. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Típico del producto. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Aflatoxinas B1 (ppb):	< 5
Aflatoxinas totales (ppb):	< 10

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Escherichia coli (ufc/g):	< 10
Salmonella (/25g):	Ausencia
Cl. sulfito reductores (ufc/g):	$< 1 * 10^3$

5.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Tratamiento Recibido
Producto no irradiado

Sistema de codificación
Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.
Ejemplo Lote: 06755-GK21 ; Ejemplo Consumo preferente: 06-2020

Usos (Información para el consumidor)
Para dar color a toda clase de guisos y arroces. Para ser utilizado en productos alimenticios.
Tartracina E-102 y rojo allura AC E-129: pueden tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños. Dosis: una cucharadita para cuatro raciones (1g/kg).

Declaración de alérgenos. Declaración de OGM
Producto sin ingredientes alérgenos. Puede contener mostaza, gluten, sésamo y apio. No contiene OGM.

Condiciones de conservación y transporte
Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado
Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo. Temperatura ambiente.

Certificados planta producción
Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points. Certificado IFS Food International Featured Standard

Realizado
Dpto. Calidad

Aprobado
Director Calidad

ITEM 19
ALBUMINA DE HUEVO



Desacaf biotec

FICHA TÉCNICA DE ALBÚMINA

INFORMACIÓN COMERCIAL	
PRESENTACIÓN	Caja con 6 botes
TIEMPO DE ENTREGA	De uno a tres días después de la confirmación de la compra.
CONSIDERACIONES	Por su naturaleza, este producto no es un medicamento, se recomienda supervisión médica.

VENTAJAS COMPETITIVAS

1. Tecnología de formulación

La albúmina de huevo de Desacaf biotec, se obtiene a partir del huevo de gallina fresco, el cual es lavado, sanitizado, quebrado, separado de la yema y clara. La clara es filtrada, fermentada, concentrada, deshidratada por aspersión, pasteurizada y envasada. Este producto es rico en aminoácidos esenciales y bajo en fósforo, potasio y sodio por lo que es ideal para pacientes con ERC en terapia sustitutiva.

2. Concentración

La albúmina de huevo (clara) es una proteína que contiene todos los aminoácidos esenciales por lo que es muy nutritiva. Se usa como suplemento alimenticio, sólo o en compañía de otros alimentos. Por lo tanto, y gracias a su asequibilidad, es el suplemento ideal

INFORMACIÓN POR PORCIÓN DE 100g	
CALORÍAS (Kcal)	320
PROTEÍNA (g)	80.0
ÍNDICE DE EFICIENCIA PROTEICA	380
GRASAS (g)	.8 g
COLESTEROL (mg)	0
AZUFRE (mg)	—
SODIO (mg)	680
POTASIO (mg)	592
CALCIO (mg)	44
FÓSFORO (mg)	84
MAGNESIO (mg)	44
HIERRO (mg)	0.8
B1 TIAMINA (mg)	0.08
B2 RIVOFLAVINA (mg)	1.28
B3 NIACINA (mg)	0.4
B6 PIRIDOXINA (mg)	0.04
B12 (mcg)	—
ÁCIDO FÓLICO (mg)	24
YODO (mcg)	28
ZINC (mcg)	80
COBRE (mcg)	520
MANGANESO (mcg)	160
CROMO (mcg)	—
SELENIO (mcg)	16.0 - 40.0

Biotecnología nutracéutica para la innovación
www.desacaf.com.mx (55) 4161 6049

Desacaf Biotec S.A.S. de C.V.
Av. Torre Lineal esq. Real del Monte
Santa María Guadalupe las Torres

ITEM 20
ESENCIAS



Soluciones integrales Pochteca

FICHA TECNICA

MANE MEXICO SA DE CV, Nemesio Diez Riega 9 - Colonia Carrillo II Lerma - MEXICO

SANDALMANE A.E. 414 S19200414 1AE

DESCRIPCIÓN GENERAL

Descripción : LIQUIDO /
De AMARILLO CLARO hasta AMARILLO OSCURO

LEGISLACIÓN

IFRA 50 enmienda:

Declaramos que el producto anterior cumple con los Estándares de IFRA - Enmienda 50 a un nivel de concentración máximo mencionado a continuación en restricciones de uso.
Debido a la posible ingestión de pequeñas cantidades de ingredientes de fragancias por su uso en productos de las Categorías 1 y 6, los materiales no solo deben cumplir con las Normas IFRA sino que también deben reconocerse como seguros por ingestion, este estado debe verificarse por separado.
Si el formil-N-metil antranilato y/o el metil-N-metil antranilato se enumeran a continuación, nos gustaría informarle que han sido identificados por tener el potencial de formar nitrosaminas en los sistemas de nitrosación. En ese caso, considere las medidas de protección adecuadas.

Restricciones de uso:

APLICACIONES PARA FRAGRANCIAS
- Categoria 1 - Productos para labios y juguetes
  - Categoria 1 - Productos para labios (max : 0.84 %)
  - Categoria 1 - Juguetes para niños (max : 0.84 %)
- Categoria 2 - Productos para las axilas
  - Categoria 2 - Productos para las axilas, sin spray (max : 0.24 %)
  - Categoria 2 - Productos en aerosol para las axilas (max : 0.24 %)
- Cat 3 - Productos cara/cuerpo usando las puntas de los dedos (max : 4.8 %)
- Categoria 4 - Productos Fragancias Finas
  - Categoria 4 - Crema de fragancia (max : 4,8 %)

ITEM 21
GLUCOSA

Información de seguridad voluntaria apoyándose en el formato de ficha de datos de seguridad conforme al Reglamento (CE) n.° 1907/2006 (REACH)

D(+)-Glucosa p.a., ACS, anhidro
número de artículo: **X997**
Versión: **5.2 es**
Reemplaza la versión de: 02.03.2024
Versión: (5)

fecha de emisión: 02.09.2015
Revisión: 17.09.2024

SECCIÓN 1. Identificación de la sustancia o la mezcla y de la sociedad o la empresa

1.1 Identificador de producto

Identificación de la sustancia	**D(+)-Glucosa** p.a., ACS, anhidro
Número de artículo	X997
Número de registro (REACH)	Según reglamento (CE) n° 1907/2006 [REACH], no es obligatorio de registrar la sustancia.
Número CE	200-075-1
Número CAS	50-99-7

1.2 Usos pertinentes identificados de la sustancia o de la mezcla y usos desaconsejados

Usos pertinentes identificados:	Producto químico de laboratorio Uso analítico y de laboratorio
Usos desaconsejados:	No utilizar para propósitos privados (domésticos). Alimentos, bebidas y piensos.

1.3 Datos del proveedor de la ficha de datos de seguridad

Carl Roth GmbH + Co. KG
Schoemperlenstr. 3-5
D-76185 Karlsruhe
Alemania

Teléfono:+49 (0) 721 - 56 06 0
Fax: +49 (0) 721 - 56 06 149
e-mail: sicherheit@carlroth.de
Sitio web: www.carlroth.de

Persona competente responsable de la ficha de datos de seguridad:	Department Health, Safety and Environment
e-mail (persona competente):	**sicherheit@carlroth.de**
Proveedor (importador):	QUIMIVITA PRODUCTS S.L. Balmes, 245 6° planta 08006 Barcelona +34 932 380 094 - quimivita@quimivita.com www.quimivita.es

1.4 Teléfono de emergencia

Nombre	Calle	Código postal/ciudad	Teléfono	Sitio web
Servicio de Información Toxicológica (SIT)		28232 Madrid	+34 91 562 0420	https://www.mjusticia.gob.es/es/Institucional/Organismos/InstitutoNacionalServicios/ServicioInformacion

ITEM 22
PECTINA

Información de seguridad voluntaria apoyándose en el formato de ficha de datos de seguridad conforme al Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)

Pectina A para la bioquímica, natural
número de artículo: **4510**
Versión: **3.1 es**
Reemplaza la versión de: 02.03.2024
Versión: (3)

fecha de emisión: 05.06.2019
Revisión: 18.09.2024

SECCIÓN 1. Identificación de la sustancia o la mezcla y de la sociedad o la empresa

1.1 Identificador de producto

Identificación de la sustancia	**Pectina** A para la bioquímica, natural
Número de artículo	4510
Número de registro (REACH)	Según reglamento (CE) n° 1907/2006 [REACH], no es obligatorio de registrar la sustancia.
Número CE	232-553-0
Número CAS	9000-69-5

1.2 Usos pertinentes identificados de la sustancia o de la mezcla y usos desaconsejados

Usos pertinentes identificados:	Producto químico de laboratorio Uso analítico y de laboratorio
Usos desaconsejados:	No utilizar para propósitos privados (domésticos). Alimentos, bebidas y piensos.

1.3 Datos del proveedor de la ficha de datos de seguridad

Carl Roth GmbH + Co. KG
Schoemperlenstr. 3-5
D-76185 Karlsruhe
Alemania

Teléfono:+49 (0) 721 - 56 06 0
Fax: +49 (0) 721 - 56 06 149
e-mail: sicherheit@carlroth.de
Sitio web: www.carlroth.de

Persona competente responsable de la ficha de datos de seguridad:	Department Health, Safety and Environment
e-mail (persona competente):	**sicherheit@carlroth.de**
Proveedor (importador):	QUIMIVITA PRODUCTS S.L. Balmes, 245 6° planta 08006 Barcelona +34 932 380 094 . quimivita@quimivita.com www.quimivita.es

1.4 Teléfono de emergencia

Nombre	Calle	Código postal/ciudad	Teléfono	Sitio web
Servicio de Información Toxicológica (SIT)		28232 Madrid	+34 91 562 0420	https://www.mjusticia.gob.es/es/Institucional/Organismos/InstitutoNacionalServicios/ServicioInformacion

ITEM 23
SABORIZANTES

AROMAS

CÓDIGO: FTE
FECHA: ENE.2019
REVISIÓN: 4

CONSERVAS DANI S.A.U.

1.- PRODUCTO

Nombre del producto:	AROMA VAINILLA
Ingredientes:	Almidón modificado maíz, propilenglicol E-1520, aroma natural vain
Consumo preferente:	4 años.
Registro sanitario:	24.00073/B
Marca:	DANI

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Polvo secado
Color:	Blanco a blanquecino
Olor:	Típico vainilla. Exento de olores atípicos.
Sabor:	Dulzón, empalagoso. Exento de sabores atípicos.
Textura:	Típica del producto
Otras:	Ausencia materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Aflatoxinas B1 (ppb):	< 5
Aflatoxinas totales (ppb):	< 10

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Escherichia coli (ufc/g):	< 10
Salmonella (/25g):	Ausencia
Cl. sulfito reductores (ufc/g):	$< 1 * 10^3$

5.- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Tratamiento Recibido
Producto molturado no irradiado
Sistema de codificación
Códigos internos de fábrica que incluyen el número de lote.
Ejemplo Lote: 02755-CK21 ; Ejemplo Consumo preferente: JUN-2016
Usos (Información para el consumidor)
Ingrediente principal del azúcar avainillado
Declaración de alérgenos. Declaración de OGM. Información nutricional.
No contiene ingredientes alérgenos. No contiene OGM. No aplica.
Condiciones de conservación y transporte
Almacenar en lugar fresco, seco y ventilado
Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo. Temperatura ambiente.
Certificados planta producción
Certificado HACCP Hazard analysis and critical control points. Certificado IFS Food International Featured Standard

Realizado
Dpto. Calidad

Aprobado
Director Calidad

ITEM 24
ACIDO CITRICO

Ficha de datos de seguridad

conforme al Reglamento (CE) no 1907/2006 (REACH) modificado por 2020/878/UE

Ácido cítrico ≥99,5 %, p.a., ACS, anhidro

número de artículo: **X863**
Versión: **6.1 es**
Reemplaza la versión de: 19.09.2024
Versión: (6)

fecha de emisión: 17.06.2015
Revisión: 11.10.2024

SECCIÓN 1. Identificación de la sustancia o la mezcla y de la sociedad o la empresa

1.1 Identificador de producto

Identificación de la sustancia	**Ácido cítrico** ≥99,5 %, p.a., ACS, anhidro
Número de artículo	X863
Número de registro (REACH)	01-2119457026-42-xxxx
Número de clasificación del anexo VI del CLP	607-750-00-3
Número CE	201-069-1
Número CAS	77-92-9

1.2 Usos pertinentes identificados de la sustancia o de la mezcla y usos desaconsejados

Usos pertinentes identificados:	Producto químico de laboratorio Uso analítico y de laboratorio
Usos desaconsejados:	No utilizar para propósitos privados (domésticos). Alimentos, bebidas y piensos.

1.3 Datos del proveedor de la ficha de datos de seguridad

Carl Roth GmbH + Co. KG
Schoemperlenstr. 3-5
D-76185 Karlsruhe
Alemania

Teléfono:+49 (0) 721 - 56 06 0
Fax: +49 (0) 721 - 56 06 149
e-mail: sicherheit@carlroth.de
Sitio web: www.carlroth.de

Persona competente responsable de la ficha de datos de seguridad: Department Health, Safety and Environment

1.4 Teléfono de emergencia

Nombre	Calle	Código postal/ciudad	Teléfono	Sitio web
Servicio de Información Toxicológica (SIT)		28232 Madrid	+34 91 562 0420	https://www.mjusticia.gob.es/es/Institucional/Organismos/Instituto-nacional/servicios/servicio-informacion

1.5 Importador

QUIMIVITA PRODUCTS S.L.
Balmes, 245 6° planta
08006 Barcelona
España

Teléfono: +34 932 380 094
Fax: -
e-Mail: quimivita@quimivita.com

ITEM 25
GELATINA SIN SABOR

Hornex

DEPARTAMENTO TECNICO

PINABEL S.A.
Camino Ariel 4641 - Montevideo Uruguay
Tel. 2354 0044
@ Correo: hornex@hornex.com.uy
www.hornex.com.uy

Polvo para preparar

Gelatina sin sabor

HOJA TECNICA

descargar en PDF



PRESENTACIÓN:	Estuche de cartulina de 42 gr. Contiene 6 sobres de 7 gr.
DESCRIPCIÓN FISICA DEL PRODUCTO	Polvo para preparar gelatina
DESCRIPCIÓN DEL EMPAQUE COMERCIAL:	Envase primario: Material trilaminado de 75 micrones (polietileno baja densidad, poliéster metalizado, polipropileno biorientado). Envase secundario: Caja de cartulina Medidas (mm): 140 x 82 x 29
CÓDIGO DE BARRAS	7 730910 430927
VIDA ÚTIL	12 meses
EMPAQUE LOGÍSTICO	Caja de cartón corrugado que contiene 72 unidades. Medida (cm): 54.0 x 38.0 x 15.5

Elaborado y distribuido por: PINABEL S.A.
Reg. I.M. S.R.A. Nº 1430/13 - INDUSTRIA URUGUAYA

OTRAS PRESENTACIONES

14gr.



500gr.



1 Kg.



INGREDIENTE:

Gelatina

GELIFICACIÓN

Bloom 220

ACT112025

PAGINA 1/2

ITEM 26
PAPEL PARAFINADO

plastipapel
envases alimentarios, SL

C/ Titonio, 17 (polígono industrial los pontones)
45224 Seseña nuevo (Toledo)
Tel. 91 808 87 29 Fax. 91 894 15 38
comercial@plastipapel.es
RGSL 39.03795/TO

FICHA TECNICA COMERCIAL

referencia: **PA125** — descripción del producto: **PAPEL PARAFINADO WAX-PAPER 80 25X35**

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Material	Papel plastificado Nº R.G.S.A. 39.00.951/BI
Aptitud Alimentaria	Conforme a: UE 10/2011 / UE 1935/2004 / 94/62/CE / RD103/2009

Ancho (mm)	25	tolerancia ancho +-	5%
Largo (mm)	35	tolerancia largo +-	5%

PROPIEDAD	NORMA	UNIDADES	VALOR
Soporte Gramaje	ISO 536	g/m2	80 ± 2
Parafina Gramaje	ISO 536	g/m2	35 ± 2
Total Gramaje	ISO 536	g/m2	115 ± 3
I. Volúmen	ISO 534	cm3/g	1,15 ± 0,15
Indice Cobb (60 s)	ISO 535	g/m2	< 12

EMBALAJE

Cajas por palet	32
Kgs por palet	660
Dimensiones caja (cm)	39,5x56x13
Peso caja (kgs)	20
Volumen caja (m3)	0,028

IMAGEN DEL PRODUCTO



CONDICIONES DE UTILIZACION

Condiciones de almacenaje	El material debe ser trasportado y almacenado en una atmósfera seca, en un espacio limpio a temperaturas inferiores a 50ºC, protegido de los rayos UVA.
Temperatura de almacenaje	+15º / +50º
Adecuado para	Todo tipo de productos cocinados y frescos, carnes, pescados...
Embajaje exterior	Cajas de carton
Adecuación alimentaria	Apta para contacto con alimentos en conformidad con lo previsto en legislacion nacional y europea

OTROS DATOS

Este producto ha sido fabricado bajo los controles establecidos por un sistema integrado de Gestión de Calidad y Medio Ambiente, aprobado por BV Certification, conforme con ISO9001 e ISO 14001. Certificados BV Certification número 7003653-Q y 7003653-MA.

ITEM 27
GOMA GUAR O XANTAN

Sydney 2000
Productos Químicos

Documento No: 530-IX
Fecha: 23 Junio 2003

HOJA TECNICA DE LA GOMA XANTANA (KELTROL 521)®

Descripción:
La **Goma Xantana (Keltrol 521)®** es una Goma Xantana de 80 mallas grado alimentario, para uso en preparaciones alimenticias y aplicaciones en productos de cuidado personal. Es un producto en polvo que fluye libremente, con características de baja formación de polvos, diseñada para hidratar más efectivamente que la goma xantana grado alimenticio convencional, bajo las condiciones típicas de mezclado en planta.

Características más importantes:
- Imparte a las soluciones altas viscosidades a bajas concentraciones de goma.
- Tiene un perfil reológico seudoplástico (por ejemplo es delgado después del mezclado).
- Muestra poco cambio en la viscosidad de la solución en un amplio rango de temperaturas.
- Es compatible con y estable en soluciones conteniendo altas concentraciones de sal..
- Soluble y estable tanto en condiciones ácidas como alcalinas.
- Muestra un efecto sinergético en el incremento en viscosidad cuando se usa combinada con goma guar y goma de algarrobo.
- Fluye libremente, tiene baja formación de polvos, permite una dispersabilidad mejorada en comparación con la Goma Xantana estándar.

Beneficios:
- Provee excelente suspensión para sólidos insolubles y gotas de aceite.
- Provee estabilidad al congelamiento y/o deshielo.
- Exhibe baja viscosidad mientras está en proceso (por ejemplo en bombeo)
- La viscosidad se recupera totalmente después de la dispersión por el esfuerzo cortante.
- Reduce la exposición al polvo, lo cual minimiza los equipos requeridos para el manejo de acuerdo con sus procedimientos de higiene industrial, los riesgos de manejo y mejora las condiciones generales de almacenamiento.

Aplicaciones típicas:
- Salsas y aderezos.
- Postres congelados e instantáneos.
- Preparaciones frutales.
- Productos en polvo para pastelería.

PRODUCTOS QUIMICOS SYDNEY 2000, S.A. DE C.V.
Ave. De la Presa No. 100, Col. El Tejocote, 53217 Naucalpan de Juárez, Edo. México.
Tels: 2625-7038, 5348-7923 y FAX: 2625-7073
email: www.sydney@sydney2000.com.mx, ventas@sydney2000.com.mx

ITEM 28
MANI

Copeto	FICHA TÉCNICA **Producto: MANI CRUDO**	Código **MC** FUM: **08/07/2019**

Descripción del producto: Alimento compuesto de maní (al cual se le ha retirado la cascara).



- Exento de impurezas e infecciones causadas por ciertas especies de hongos, contaminantes u otras sustancias extrañas que modifiquen sus características fisicoquímicas.
- El alimento está exento de impurezas, sustancias inherentes, sustancias conservantes o materias extrañas, libre de la presencia de plagas.

Ingredientes:
- Maní crudo

Características Toxicológicas:
- El producto puede ser alergénico, sin embargo, cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 (Norma General del Codex para contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos). En cuanto a residuos de Aflatoxinas 4ppm totales (teniendo en cuenta todos los tipos de la toxina).
- Grupos vulnerables: alérgicos al maní, gluten e hipertensos.

Características Organolépticas:
- Color: uniforme marrón rojizo característico del tegumento.
- Olor y sabor: característico de la oleaginosa.
- Textura: dura y lisa.
- Apariencia: firme y seco.

Condiciones de Almacenamiento:
- Depósitos en buenas condiciones higiénico sanitarias y libre de humedad.
- Almacenamiento en bolsas dependiendo el tamaño del fraccionado (bigbags 1250kg, bolsas de 50kg, 25kg, 10kg, 1kg, 0,5kg y 0,2kg). Las bolsas más pequeñas se colocan en cajas de cartón corrugado.

Condiciones de Conservación:
- Se almacena a temperatura ambiente, en bolsas plásticas y sobre pallets que permitan el acceso y la limpieza del área donde se va almacenar.
- Almacén alejado de focos de contaminación, olores fuertes y libres de plagas.
- Evitar la exposición prolongada y directa a rayos solares, temperaturas extremas o ambientes contaminantes.
- Garantizar primero en entrar, primero en salir (PEPS).
- Almacenar a temperaturas inferiores a 21 °C y humedad relativa inferior a 65%.
- Almacenar en ambientes limpios, secos y ventilados.

Condiciones de Transporte:
- Embalado en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente.
- El producto no tiene ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en bolsas plásticas, cajas de cartón corrugado y sobre pallets para evitar contaminaciones. Cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 (Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente) y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

Características de empaque y rotulado:

Empaque:
- Empaque flexible, de grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto, resistente, permeable a los gases y a la humedad, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, es resistente al sellado y fundido, es resistente a la impresión flexográfica.
- El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto.

Rotulado:
- Las fechas de fabricación, vencimiento y número de lote están resaltadas y legibles.
- Inscripto nombre del proveedor, nombre del producto, lote del producto, lote del proveedor, fecha de producción,

ITEM 29
BOLSAS DOY PACK PET/FLEXIBLE
LAMINADO CON ZIPPER RESELLABLE







Comercializadora Internacional CI S.A.S

DOYPACK ZIPPER

Descripción

Bolsa con presentación impecable, diseñada con una amplia apertura única y zipper hermético resellable., empaque su producto con excelente barrera a la luz, al oxígeno, la humedad y rayos UV.

Especificaciones y beneficios

- Zipper hermético resellable
- Opción en papel kraft amigable con el ambiente
- Interior laminado para una barrera de protección contra oxígeno, los olores, la humedad y rayos UV
- Posibilidad de sellado con calor por encima de las muescas de rasgado para una protección de doble sellado
- Ligera y plana para un óptimo transporte y almacenamiento
- Sin BPA y conforme a la FDA para el contacto directo con los alimentos

VOL SUGERIDO	MEDIDAS	MICRAS	ACABADO
200-250g	10x18cm	82	transparente
200-250g	10x18cm	82	metalizado
200-250g	10x18cm	115	papel beige
450-500g	13x21cm	82	transparente
450-500g	13x21cm	137	transparente
450-500g	13x21cm	82	metalizado
450-500g	15x24cm	137	papel beige
650-800g	15x24cm	82	transparente
650-800g	15x24cm	82	metalizado
1000g	16,5x24cm	137	transparente
1000g	16,5x24cm	115	papel beige
1000g	16,5x24cm	132	papel+mtz int

grupoci.com
Cra 47 E # 78 C sur 86 | +57 318 3515690
mercadeo@grupoci.com

ITEM 30
ENVASE DE VIDRIO TRANSPARENTE
TIPO BOMBILLO CON TAPA TWIST OFF DORADA

OWENS-ILLINOIS	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	CALIDAD VERSION 1

PRODUCTO: Frasco de vidrio de 500 ml | Partida arancelaria: 7013.37.00.00

Descripción: Envase de vidrio ideal para el almacenamiento y protección de compotas de cushuro, para el consumo humano.

CARACTERISTICAS



Característica	Valor
Capacidad	500 ml
Forma	Baja
Color	Vidrio transparente
Altura	9,00 cm
Diámetro	7,13 mm
Peso del envase	145 gr
Tapa	Twist-Off 63 mm con Botón
Color de Tapa Disponible	Dorado y blanco

Normativa aplicable

NTC 5218:2003 requisitos para el rotulado de productos

- Resolución 682 de 2012: Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas.
- Resolución 835 de 2012: Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos de vidrios y cerámicas destinadas a estar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.

Requisitos Generales

Los frascos de vidrio es un material impermeable y de poca porosidad que protege el producto, ya que no permite la interacción química con el medio ambiente. Son seguras para el envasado de alimentos y productos de consumo humano.

Características físicas

Coeficiente medio de dilatación lineal a 20/300 según ISO 7991 5,4 · 10-6 K-1
Temperatura de transformación Tg: 560 ºC
Temperaturas del vidrio para las viscosidades h en dPa · s:
1013 temperatura de enfriamiento superior 560 ºC
107,6 temperatura de reblandecimiento 770 ºC
104 temperatura de elaboración 1155 ºC
Densidad r a 25 ºC 2,42 g · cm-3

Características Químicas

SiO_2	B_2O_3	Al_2O_3	TiO_2	Fe_2O_3	Na_2O	K_2O	BaO	CaO
70	7	6	5	1	7	1	2	1

Recomendación de Uso

Ideal para conservar aceites y alimentos para el consumo humano.

ITEM 31

ENVASE DE VIDRIO TRANSPARENTE TAPA TWIST OFF COLOR BLANCO CAJA X 24

OWENS ILLINOIS	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	CALIDAD VERSION 1

PRODUCTO:	Frasco de vidrio de 500 ml	Partida arancelaria:	7013.37.00.00
Descripción: Envase de vidrio ideal para el almacenamiento y protección de compotas de cushuro, para el consumo humano.			

CARACTERISTICAS



Característica	Valor
Capacidad	500 ml
Forma	Baja
Color	Vidrio transparente
Altura	9,00 cm
Diámetro	7,13 mm
Peso del envase	145 gr
Tapa	Twist-Off 63 mm con Botón
Color de Tapa Disponible	Dorado y blanco

Normativa aplicable	NTC 5218:2003 requisitos para el rotulado de productos • Resolución 682 de 2012: Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas. • Resolución 835 de 2012: Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos de vidrios y cerámicas destinadas a estar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.
Requisitos Generales	Los frascos de vidrio es un material impermeable y de poca porosidad que protege el producto, ya que no permite la interacción química con el medio ambiente. Son seguras para el envasado de alimentos y productos de consumo humano.
Características físicas	Coeficiente medio de dilatación lineal a 20/300 según ISO 7991 5,4 · 10-6 K-1 Temperatura de transformación Tg: 560 °C Temperaturas del vidrio para las viscosidades h en dPa · s: 1013 temperatura de enfriamiento superior 560 °C 107,6 temperatura de reblandecimiento 770 °C 104 temperatura de elaboración 1155 °C Densidad r a 25 °C 2,42 g · cm-3
Características Químicas	SiO_2 | B_2O_3 | Al_2O_3 | TiO_2 | Fe_2O_3 | Na_2O | K_2O | BaO | CaO 70 | 7 | 6 | 5 | 1 | 7 | 1 | 2 | 1
Recomendación de Uso	Ideal para conservar aceites y alimentos para el consumo humano.

ITEM 32

BOLSA EMPAQUE TRANSPARENTE ZIPLOC CAPACIDAD CON CIERRE DENTADO. CALIBRE 175

Carbone - UTENSILIOS DE COCINA



CÓDIGO:
AB851

FICHA TÉCNICA

Bolsas De Plástico Tipo Ziploc. 15Cmx23Cmx5Cm Bolsita Con Cierre Para Almacenamiento. (Caja De 20 Unidades)



***Nombre:** Bolsas De Plástico Tipo Ziploc	**Código de Barras:** 7453636361563
Código de producto: AB851	**Embalaje de proveedor:** Empaque retail con código de barras
Procedencia: Importado	**Tipo:** Envases y Recipientes

INFORMACIÓN ADICIONAL

Bolsas De Plástico Tipo Ziploc. 15Cmx23Cmx5Cm Bolsita Con Cierre Para Almacenamiento. (Caja De 20 Unidades)

- Sellado Hermético: Mantienen Los Alimentos Frescos Y Protegidos Gracias A Su Cierre Tipo Ziploc Que Evita Derrames Y Fugas.
- Material Resistente: Fabricadas Con Plástico Duradero Y Libre De Bpa, Ideales Para Un Almacenamiento Seguro.
- Multiusos: Ideales Para Guardar Alimentos, Artículos De Viaje, Manualidades, Accesorios Y Más.
- Transparencia: El Diseño Transparente Permite Identificar El Contenido Fácilmente Sin Abrir La Bolsa.
- Reutilizables Y Prácticas: Diseñadas Para Un Uso Repetido, Fáciles De Limpiar Y Perfectas Para El Día A Día.
- Aptas Para Congelador: Resistentes A Bajas Temperaturas, Perfectas Para Conservar Alimentos Congelados.

Medidas: 15Cmx23Cmx5Cm.

ITEM 33
ACIDO ASCORBICO

cimpa® s.a.s. Insumos y tecnología para la industria alimentaria	FICHA TECNICA ACIDO ASCORBICO VITAMINA C	CI – 260 / 012
		Versión 004
		Página 1 de 3
		Fecha de Emisión: 01-12-15

Descripción

El ácido ascórbico es polvo blanco cristalino de olor ligero y característico, sólido soluble en agua, actúa como antioxidante y/o vitamina C.
Peso molecular: 176.1 g/mol.
Formula: C6H8O6
CAS No. 75-01-4

Áreas de aplicación

Industria alimentaria, industria farmacéutica y afines.
Se aplica principalmente a la producción de diversos medicamentos como material de importancia clínica para la práctica complementaria de curación en diferentes sectores.

Beneficios

Actúa como antioxidante en alimentos y bebidas.
Actúa como agente superior y fiable en la nutrición, aspectos de procesamiento y antiséptico.

Dosis

1 gr por kg de producto terminado y/o según el producto a elaborar y su formulación.

Composición

Acido ascórbico.

Especificaciones físico-químicas

Apariencia:	
Identificación:	Positiva
Claridad de solución:	Claro
Color de solución:	≤BY_7
Punto de fusión:	sobre 190°C
Pureza:	99.0% - 100.5%
Acidez (pH):	2.1 – 2.6 (5% solución acuosa)
Acidez (pH):	2.4 – 2.8 (2% solución acuosa)
Residuo por ignición:	≤0.1%
Rotación especifica:	+20.5° ~ +21.5°
Perdida en secado:	≤0.4%
Solvente residual:	Metanol ≤ 3000 ppm: Etanol ≤5000 ppm

Sustancias relacionadas

Impureza C, D:	≤0.15%
Impurezas inespecíficas:	≤0.10%
Impurezas totales distintas a C, D:	≤0.2%

Especificaciones microbiológicas

Disponible según requerimiento.

Especificaciones de metales pesados

Metales pesados	≤ 0.0010%
Acido Oxálico (Impureza E)	≤ 0.2%
Cobre	≤ 0.00050%
Hierro	≤ 0.0002%
Plomo	≤ 0.0002%
Arsénico	≤ 0.0003%
Mercurio	≤ 0.0001%

Datos nutricionales

Aportante de vitamina C.

Almacenamiento

Preservar en recipientes no metálicos, protegido de la luz.

Embalaje

Cartón corrugado o tambor de cartón peso neto de 25 kg.

Pureza y legislación

Deben siempre consultarse las regulaciones locales en materia de alimentación referentes a la situación de este producto, ya que la legislación sobre su uso puede variar de un país a otro. Podemos facilitar mas información sobre el estado legal de ese producto a petición.

Seguridad y manipulación

La hoja de seguridad del material esta disponible según se requiera.

País de origen

China

Certificación Kosher

Disponible según requerimiento.

GMO

No aplica.

Alérgenos

Disponible según requerimiento.

CONTROL DE CALIDAD

ASEGURAMIENTO DE LA SATISFACCION DEL CLIENTE
cimpa s.a.s.
REVISADO
GESTION DE CALIDAD

CIMPA S.A.S, declara que los resultados reportados en el presente certificado, son tomados de la información suministrada por nuestro Proveedor, por lo tanto se fundamenta en sus técnicas de análisis autorizados. Dicha información no exime a Nuestros Clientes de realizar sus propios análisis.

ITEM 34
BENZOATO DE SODIO

cimpa s.a.s. Insumos y tecnología para la industria alimentaria	FICHA TECNICA BENZOATO DE SODIO	CI – 260 / 012
		Versión 001
		Página 1 de 3
		Fecha de Emisión: 22-05-13

Descripción

Polvo cristalino blanco, soluble en agua, ligeramente soluble en etanol.

Áreas de aplicación

Industria alimentaria

Beneficios

Conservante en la industria alimentaria.
Agente conservador de acción inhibitoria del desarrollo de bacterias, hongos y levaduras.

Dosis

1 gr por cada 1000 grs de producto terminado y/o según el producto a elaborar y su formulación.

Composición

Benzoato de sodio

Especificaciones físico-químicas

Contenido% (como producto seco $C_7H_5NaO_2$)	≥ 99.0 - ≤ 100.5
Pérdida por secado%	≤ 2.0
Acidez o alcalinidad	En conformidad con las regulaciones
Halogenuro% ($FeCl_3$)	≤ 0.02
Contenido total Cl%	≤ 0.03
Transparencia y color	En conformidad con las regulaciones

Especificaciones microbiológicas

No aplica.

Especificaciones de metales pesados

Metales Pesados (Pb)	≤ 0.001

Avenida Américas 63 - 05
PBX: 420 20 97
cimpa@cimpa.com.co
www.cimpa.com.co
Parque Agroindustrial de la Sabana
Bodega 97 - 98 . Tel: 091 894 82 25

ITEM 35
ETANOL DE 70 % POR 1 L

Quimi Industria J&L SRL	**FICHA TÉCNICA COMERCIAL Y DE SEGURIDAD**
PRODUCTO: ALCOHOL ETÍLICO 70°	**VERSIÓN:** 02 **FECHA DE REVISIÓN:** 20.08.2020

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y LA EMPRESA	
DESCRPCIÓN DEL PRODUCTO	**SINÓNIMOS:** ETANOL, ALCOHOL ETÍLICO AL 70% **FÓRMULA:** C2H6O **COMPOSICIÓN:** ETANOL: 70° ALCOHOLICO ALCOHOL ETÍLICO RECTIFICADO O REBAJADO A 70%, OBTENIDO MEDIANTE LA DESTILACIÓN Y RECTIFICACIÓN DE PRODUCTOS PROVENIENTES DE SUSTANCIAS FERMENTABLES PERMITIDAS. **USOS:** DESINFECTANTE, ANTISÉPTICO, BACTERICIDA. NO APTO PARA USO DE BOCA.
PRESENTACION DEL PRODUCTO	**MATERIAL:** ENVASES PLASTICOS (POLIETILENO Y PET)
	CAPACIDAD: 0,250 – 0,500 – 1 – 3.7 – 20
DATOS DE LA EMPRESA	QUIMIINDUSTRIA J&L SRL AV. 26 DE MARZO **RUC:** 20602615988
2. IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS Y PELIGROS	
INHALACIÓN	ALTAS CONCENTRACIONES DEL VAPOR PUEDEN CAUSAR SOMNOLENCIA, TOS, IRRITACIÓN DE LOS OJOS Y EL TRACTO RESPIRATORIO, DOLOR DE CABEZA Y SÍNTOMAS SIMILARES A LA INGESTIÓN.
INGESTIÓN	SENSACIÓN DE QUEMADURA. ACTÚA AL PRINCIPIO COMO ESTIMULANTE SEGUIDO DE DEPRESIÓN, DOLOR DE CABEZA, VISIÓN BORROSA, SOMNOLENCIA E INCONSCIENCIA. GRANDES CANTIDADES AFECTAN EL APARATO GASTROINTESTINAL. SI ES DESNATURALIZADO CON METANOL, PUEDE CAUSAR CEGUERA.
PIEL	RESEQUEDAD
OJOS	IRRITACIÓN, ENROJECIMIENTO, DOLOR, SENSACIÓN DE QUEMADURA.
EFECTOS CRONICOS	A LARGO PLAZO PRODUCE EFECTOS NARCOTIZANTES. AFECTA EL SISTEMA NERVIOSO CENTRAL, IRRITA LA PIEL (DERMATITIS) Y EL TRACTO RESPIRATORIO SUPERIOR. LA INGESTIÓN CRÓNICA CAUSA CIRROSIS EN EL HÍGADO.

PICTOGRAMAS OBLIGATORIOS QUE DEBEN IR EN LOS ENVASES Y ROTULADOS DEL ALCOHOL ETILICO 96°





ITEM 36
CREMA CHANTILLÌ EN POLVO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Indual	**Polvo para preparar CREMA CHANTILLY**	**Emisión: 15/05/15** **Revisión: 11/09/18** **Rev.04**	Jamer

Descripción y uso previsto:
Polvo para preparar Crema Chantilly Artificial libre de gluten.
Ideal para rellenar y decorar tortas, pasteles, postres y helados.

Composición:
Azúcar, maltodextrina, aceite vegetal hidrogenado, jarabe de glucosa, caseinato, Emulsionante: (INS 472ª), Leudante químico: (INS 450iii), Estabilizante: (INS 466), aromatizantes artificiales de crema chantilly y de leche condensada.

Características Organolépticas:
Polvo blanco corredizo, sin grumos, soluble en leche fría, sabor y aroma característico al producto.

Valores Nutricionales:
(100 gr de producto en polvo)

Valor energético	*449 Kcal*
Hidratos de Carbono	*81 gr*
Proteínas	*2 gr*
Grasas Totales	*13gr*
Grasas Saturadas	*0 gr*
Grasas Trans	*0 gr*
Cenizas	*1 gr*

Análisis Microbiológicos:

Staphyloccocus Aureus	*Menor a 10 UFC/g*
Coliformes Totales	*Menor a 10 UFC/g*

Análisis Físico-Químicos:

Solubilidad	*Leche fría*

Indicaciones de Uso:
Disolver 200 g de polvo en 400 ml de leche fría, batir con batidora eléctrica o similar hasta consistencia deseada. Si desea mayor consistencia, utilizar menos cantidad de leche. Una vez preparada, conservar refrigerada entre 4-8°C.
Crema con sifón: 170 gr en 330 ml de leche fría, batir hasta disolver el polvo. Colocar en sifón, agitar 10-12 veces y utilizar oprimiendo el gatillo del sifón. Con 170 gr se obtiene 1 lt de crema chantilly artificial.

Rendimiento:
Aproximadamente 1 litro de crema.

Beneficios:
- ✓ *Buena incorporación de aire.*
- ✓ *Buena cremosidad y brillo del producto final.*
- ✓ *Producto estable en el freezer.*
- ✓ *Mayor vida útil una vez preparada*

Controles generales de calidad e inocuidad:
Controles con cada ingreso de materia prima e insumos y sus respectivas especificaciones.
La documentación y registros de control de los procesos productivos son archivados por el período de vencimiento del producto final, como así también las contra muestras de cada producto elaborado.
Existencia de un sistema de trazabilidad que permite el rápido recall en caso de inconvenientes. Auditorías de inocuidad por ente tercerizado certificado y análisis microbiológicos periódico, realizados por laboratorio tercerizado y aprobados a nivel Nacional.
Planes de capacitación en cuestiones de higiene y manipulación de alimentos.

Vencimiento:
12 meses

Almacenamiento:
Mantener bien cerrado en lugar freso, seco y al resguardo de la luz

R.N.E: 04003778

Alérgenos: DERIVADOS DE LECHE

Presentación	Envase 1°	Envase 2°	Unidad de venta
Bolsa x 200 gr	Doy pack bilaminado de PET+PBD impreso color	Cartón corrugado	Caja x 10 unidades
Bolsa x 170 gr	Doy pack bilaminado de PET+PBD impreso color	Cartón corrugado	Caja x 16 unidades
Bolsa x 1 kg	PEBD	Cartón corrugado	Caja x 10 unidades

ITEM 37
METABISULFITO DE SODIO

cimpa s.a.s. Insumos y tecnología para la Industria alimentaria	FICHA TECNICA METABISULFITO DE SODIO	CI – 260 / 012
		Versión 001
		Página 1 de 3
		Fecha de Emisión: 30-05-13

Descripción

El metabisulfito de sodio es el principal constituyente del bisulfito de sodio seco comercial, cuyos usos y propiedades son virtualmente idénticos, esto se da de acuerdo a la siguiente reacción.
$Na_2S_2O_5 + H_2O = 2NaHSO_3$

Su peso molecular es de 190,12 g/mol.

Áreas de aplicación

Es un aditivo para la industria de alimentos, preservante, antioxidante, antimicrobiano para frutas, vegetales, jugos, pescados y cárnicos. Se utiliza en la plantas de tratamiento de aguas para remover el exceso de cloro.

Beneficios

Inhibe el crecimiento de levaduras, hongos y bacterias; inhibe la descomposición de colorantes, vitaminas y aromas a través del oxigeno.

Dosis

0.025 a 0.05 % por kilogramo de producto terminado y/o según el producto a elaborar y su formulación.

Composición

Metabisulfito de sodio.

Especificaciones físico-químicas

Apariencia del producto:		polvo cristalino blanco
Apariencia en solución 20%		amarilla clara e incolora o amarillo pálido
Pureza:	% $Na_2S_2O_5$	> 98
	% SO_2	> 66
Tiosulfato:	% S_2O_3	< 0.04

Especificaciones microbiológicas

No aplican.

Avenida Américas 63 - 05
PBX: 420 20 97
Bogotá D.C.

cimpa@cimpa.com.co
www.cimpa.com.co

Parque Agroindustrial de la Sabana
Bodega 97 - 98 Tel: 091 894 82 25
Km 1 Vía Mosquera - Bogotá

ITEM 38
SORBATO DE POTASIO

	FICHA TÉCNICA SORBATO DE POTASIO	VERSION 003 FECHA DE EMISION 02/11/2016 PAGINA 1

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Polvo granulado de color blanco cremoso, es la sal de potasio del ácido sórbico, ampliamente utilizado en la industria de los alimentos como conservante. El Sorbato de Potasio se caracteriza por ser más soluble en agua que el ácido sórbico.

2. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

IDENTIFICACION DEL PRODUCTO	
Nombre Químico	Sorbato de Potasio
Formula Química	C6 H7 KO2
Peso molecular	150.22 gr/mol
Sinónimos	2,4 Hexadienoato potásico

ESPECIFICACIONES TECNICAS	
Pureza	99% mín.
Pérdidas por secado	1.0% máx.
Aldehídos (como formaldehido)	0.1% máx.
Arsénico	3 ppm máx.
Plomo	5 ppm máx.
Mercurio	1 ppm máx.
Metales pesados	10 pm máx.

PROPIEDADES	
Apariencia	Polvo
Color	Blanco
Olor	inodoro
Punto de fusión	133.0 °C -135.0°C
pH (20°C)	8.3 aprox.
Densidad (20°C)	1.36 g/cm3
Densidad e amontonamiento	370 kg/m3
Descomposición térmica	>270°C

Actualizado por:	Aprobado por :	fecha
Karen Hinestroza Gonzales	Mónica Forero Parra	02/11/2016
Analista del Dpto. de calidad	**Jefe del Dpto. de calidad**	**noviembre -2016**

Cr. 14 A No. 71 – 35 PBX: (571) 6062858 – Fax (571) 3466559 3471678 – Web: www.calgroup.com – Bogotá D.C. – Colombia – Email: info@calgroup.com.co

ITEM 39
SAL (CLORURO DE SODIO)

CÓDIGO: UESFT004 Versión: 13 Fecha: 01/06/2016	CLORURO DE SODIO (SAL) PURIFICADA REFINADA ORIGEN MINA CON YODO Y FLÚOR ALIMENTOS	Brinsa

FICHA TÉCNICA

NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO	SAL REFINADA, YODADA Y FLUORIZADA APTA PARA CONSUMO HUMANO
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	SAL REFISAL
PAIS	COLOMBIA
ORIGEN	ORIGEN MINA
REGISTRO SANITARIO	RSIA E17 Mo 1994
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535).

ESPECIFICACIONES DE CONTROL

Características Fisicoquímicas

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE ENSAYO	FRECUENCIA DE MONITOREO
	Mínimo	Máximo			
Cloruros	99		% m/m NaCl	Potenciométrico	Por lote de producción compuesto semanal
Yoduro	50	100	mg I-/kg	Ión Selectivo	Por lote de producción por turno
Fluoruro	180	220	mg F-/kg	Ión Selectivo	Por lote de producción por turno
Calcio	0	1000	mg Ca++/kg	Absorción Atómica	Por lote de producción compuesto semanal
Magnesio	0	800	mg Mg++/kg	Absorción Atómica	Por lote de producción compuesto semanal
Humedad	0	0,1	% m/m	Gravimetría	Por lote de producción compuesto semanal
Otros insolubles en agua	0	1600	mg/kg	Gravimetría	Por lote de producción compuesto semanal
Anticompactante (E-535)	N/A	N/A	Fe(CN)6 mg/kg	Espectrofotometría	Por lote de producción compuesto semanal
Sulfatos	0	2800	mg SO_4=/kg	Espectrofotometría	Por lote de producción compuesto semanal
Granulometría M-18	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría	N/A
Granulometría M-20	80	0	% m/m pasa	Gravimetría	Por lote de producción compuesto semanal
Granulometría M-25	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría	N/A
Granulometría M-30	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría	N/A
Granulometría M-60	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría	N/A
Granulometría M-70	0	20	% m/m pasa	Gravimetría	Por lote de producción compuesto semanal
Granulometría M-80	N/A	N/A	% m/m pasa	Gravimetría	N/A

Metales Pesados

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN	FRECUENCIA DE MONITOREO
	Mínimo	Máximo			
Arsénico	0	1	mg As/kg	Absorción Atómica	Por lote de producción compuesto semestral
Cobre	N/A	N/A	mg Cu/kg	Absorción Atómica	
Plomo	0	1	mg Pb/kg	Absorción Atómica	
Cadmio	N/A	0.5	mg Cd/kg	Absorción Atómica	
Mercurio	N/A	0.1	mg Hg/kg	Absorción Atómica	
Hierro	N/A	N/A	mg Fe/kg	Absorción Atómica	

Los parámetros de contenido de Yodo y Fluor en la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano deben cumplir con la norma obligatoria vigente para el país de destino del producto. En los casos donde el cliente requiera una especificación diferente, se debe tener permiso de la autoridad competente y pactar dicho(s) requisito(s) a través de modificación del contrato.

Recuentos Microbiológicos

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN		UNIDADES	TÉCNICA DE MEDICIÓN	FRECUENCIA DE MONITOREO
	Mínimo	Máximo			
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Características Sensoriales

Apariencia	Sólido cristalino e incoloro.
Aroma	Limpio sin aromas extraños

ITEM 40
FRASCO DE VIDRIO GOTERO

Carbone - PRODUCTOS ANTIPANDEMIA



CÓDIGO:
AB1056.V

FICHA TÉCNICA

Botellas Goteros De Vidrio Ámbar. Frascos Ideales Para Aceites Y Sueros. (Unidad)



***Nombre:** Botellas Goteros de Vidrio Ámbar	**Código de producto:** AB1056.V
Procedencia: Importado	**Se vende por:** Unidad

INFORMACIÓN ADICIONAL

Botellas Goteros De Vidrio Ámbar. Frascos Ideales Para Aceites Y Sueros. (Unidad)

- Botellas De Vidrio Ámbar: Fabricadsa En Vidrio Resistente Con Tonalidad Marrón Que Ofrece Un Balance Ideal Entre Capacidad Y Protección.
- Diseño Boston Round: Estilo Clásico Con Hombros Redondeados Que Facilita El Manejo Y Les Da Un Aspecto Profesional.
- Protección Contra Rayos Uv: El Vidrio Ámbar Bloquea La Luz Ultravioleta, Ayudando A Conservar La Calidad De Líquidos Fotosensibles.
- Incluyen Gotero Con Tapa De Rosca: Dosificación Precisa Y Controlada Gracias Al Cuentagotas Incorporado. El Cierre Con Rosca Evita Derrames.
- Ideales Para Uso Cosmético Y Terapéutico: Perfectas Para Aceites Esenciales, Sueros Faciales, Extractos, Tinturas Y Otras Fórmulas Delicadas.
- Vidrio Reutilizable Y De Alta Calidad: Material Duradero, Apto Para Múltiples Usos.
- Faciles De Etiquetar: Superficie Lisa Que Permite Una Identificación Clara Del Contenido.

ITEM 41
PAPEL FILTRO

Ficha Técnica
Filtros de papel para Café Melitta®

1. Información General

Producto:	**Filtros de papel para Café (blanqueados y sin blanquear)**
País de origen:	Alemania
Proveedor:	Melitta Haushaltsprodukte GmbH & Co. KG Ringstraße 99, 32427 Minden

2. Descripción del Producto

Filtros de papel para el filtrado de café en diferentes tamaños y cantidades (embalado en cajas)

3. Especificaciones del Producto

3.1 Legislación Alimentaria

Requerimientos generales sobre materias primas y producto terminado
Tanto la materia prima como el producto terminado cumplen con los requisitos y exigencias de la LFGB (Alimentos, Bienes de Consumo y Códigos de Alimentación Animal) §§ 30 y 31, así como las recomendaciones BfR"- XXXVI y XXXVI/1.

3.2 Calidad de la materia prima

Pulpa: sulfato de celulosa, blanqueada (libre de cloro)/sin blanquear
Agente de resistencia a la humedad: se cumple con la Recomendación/I del "BfR" XXXVI

3.3

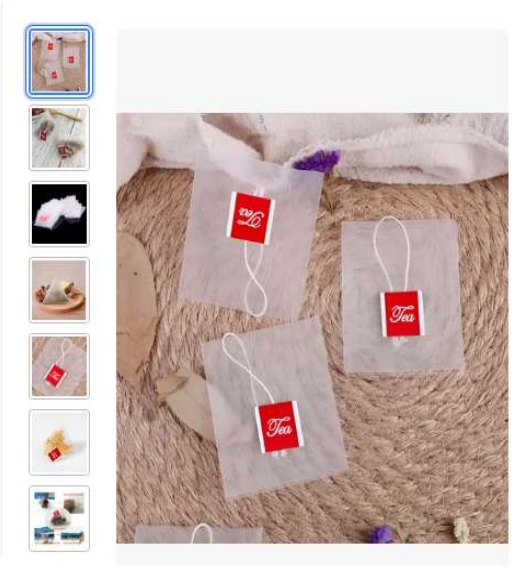
Parámetros del papel		***método***	***Sin blanquear 23 – 32 Blanqueado***
Todos	**brillo** [%]	DIN 53145, parte 1, blanco estándar DIN 5033, part 9	**82 - 88**
Artículo	**Peso base** [g/m²]	DIN ISO 536	
1x2/40 1x4/40 1x4/80			**56 ± 2**
1x6/40			**65 ± 2**

Ficha Técnica
Filtros de papel para Café Melitta®

4.	**Garantía de Calidad** * Controles de calidad regulares de las materias primas y producto terminado para comprobar el cumplimiento de las especificaciones, así como de la función del papel filtro en cada etapa de la producción. * Certificado para Melitta según la norma DIN EN ISO 9001:2008, 14001:2009, EMAS, IFS-HPC and FSC.
5.	**Condiciones de Transporte y Almacenaje** Almacenar en un lugar seco No almacenar cerca de alimentos, por ejemplo, frutas, chocolate, frutos secos, comida para mascotas. No almacenar junto a productos de fuerte olor.
6.	**Durabilidad** Si se siguen las condiciones antes mencionadas este producto es de durabilidad ilimitada.
7.	**Varios** * Los filtros de papel Melitta® no contienen colorante, conservantes o adhesivos. * Durante el proceso de fabricación de los filtros de papel Melitta® no se han utilizado ni blanqueadores ópticos, organismos modificados genéticamente ni formaldehido. * Tanto los restos de café como los filtros de papel Melitta® pueden usarse para elaborar compost (abono natural). * Embalaje reciclable.

ITEM 42

BOLSA FILTRO NYLON PARA TE PIRAMIDAL INFUSIONES VACIAS



100 Bolsas Filtro Nylon Para Té Piramidal, Infusiones Vacías Blanco

Color: **Blanco**

- Unidades por pack: 100
- Formato de venta: Pack
- Dimensiones: 5.8cm de ancho x 7cm de alto.
- Fabricado en nylon - nailon - reutilizables.
- Mecanismo de sujeción: cuerda.

Características principales

Marca	Ana Iza Store
Modelo	Filtro Bolsa Vacía Nailon Forma Piramidal para Te o Infusiones
Forma del infusor	Rectangular
Color	Blanco

Características de venta

Formato de venta: Pack

Unidades por pack: 100

Dimensiones

Altura: 7 cm

Ancho: 5,8 cm

Otros

Material: Nylon - Nailon - Reutilizables

Mecanismo de sujeción: Cuerda

ITEM 43
MOLDE QUESOS



ITEM 44
CUAJO LIQUIDO

CHY-MAX

CHR. HANSEN

FICHA TECNICA DELCUAJO LIQUIDO
TITANIUM

NOMBRE DEL PRODUCTO	CUAJO LIQUIDO	
NOMBRE COMERCIAL	CUAJO TITANIUM®	
MARCA	CHR HANSEN COLOMBIA S.A	
FABRICADO Y ENVASADO	COLMETIK S.A.S	
DESCRIPCIÓN FISICA DEL PRODUCTO	Liquido amarillento, en solución salina de olor característico de cuajares de ternero lechal.	
INGREDIENTES	Agua, Enzimas Coagulantes de la leche (Cuajo), Cloruro de Sodio y Bicarbonato de Sodio.	
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL PRODUCTO	***Apariencia***	Liquida
	Color	Amarilloso
	Olor	Característico
	pH	5,30 – 5,50
ESTADO DEL PRODUCTO	Liquido	
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN	Envase plástico	
PRESENTACIÓN	1 Litro	
INSTRUCCIONES DE USO	1. En un recipiente vierta la cantidad de leche que se vaya a cuajar 2. Verifique que la leche este a una temperatura cercana a 35°c 3. Agregue entre 6 y10 ml de Cuajo TITANIUM® por cada 100 litros de leche, según las características que desee para su queso. 4. Agite la mezcla de forma lenta constante durante 3 minutos. 5. deje reposar durante 25 minutos o hasta que cuaje. posteriormente, utilice la lira adecuada, de acuerdo con el queso a fabricar.	
RECOMENDACIONES	• de un buen proceso en el corte de la cuajada dependerá el rendimiento. • el tiempo de cuajada dependerá de la temperatura, calidad y acidez de la leche. • de una buena calidad de la leche dependerá la calidad del queso.	
VIDA ÚTIL ESPERADA	18 meses en condiciones de almacenamiento	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en un lugar fresco y seco.	

ITEM 45
CLORURO DE CALCIO

CÓDIGO: UEQFT0008 Versión: 4,0 Fecha: 26/11/2014	FICHA TÉCNICA CLORURO DE CALCIO $CaCl_2$ QUIMICOS	Brinsa

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	CLORURO DE CALCIO
NOMBRE TÉCNICO	CLORURO DE CALCIO EN SOLUCIÓN
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Es un liquido higroscópico de aspecto cristalino y translúcido medianamente corrosivo a altas temperaturas. No es inflamable.
INGREDIENTES PRINCIPALES	Producto obtenido por reacción entre la caliza (carbonato de calcio) y ácido clorhídrico.

ESPECIFICACIONES DE CONTROL

CARACTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN		MÉTODO
		Min	Máx	
Concentración de $CaCl_2$	%m/m	38	N/A	Titulacion Volumetrica
pH		7.5	N/A	Potenciometro
Densidad a 20°C	g/ml	1.38	N/A	Frecuencia de Oscilaciones
Apariencia		Cristalino		Cualitativo

EMPAQUE Y PRESENTACIONES	El cloruro de calcio se vende a granel en tanques de acero y plástico reforzado con fibra de vidrio o canecas plásticas
VIDA ÚTIL	Se recomienda usar antes de tres años a partir de su fecha de fabricación, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	La identificacion del lote: Granel (carros) 15 12 07 30 23 tanque año mes dia hora de analisis Tambores 12 07 30 año mes dia
LEGISLACIÓN APLICABLE	
USOS E INSTRUCCIONES	Se utilica especialmente en las siguientes industrias: CONSTRUCCION En el concreto como acelerador del fraguado, el cloruro de calcio, aumenta la resistencia inicial y final. Adicionalmente, proporciona condiciones favorables para la hidratación durante el periodo de fraguado y endurecimiento del concreto y permite una mayor trabajabilidad y densidad. Cuando se trata de concretos prefabricados tales como bloques, tubos, losetas, postes, dinteles, etc., la incorporación de cloruro de calcio en el concreto reduce el tiempo de formias y moldes, a la vez que reduce notablemente la proporción de roturas, rajaduras, etc. COMO MEDIO REFRIGERANTE El cloruro de calcio en solución con agua tiene importantes aplicaciones como medio refrigerante ya que reúne características tales como: el efecto corrosivo en contacto con metales es mínimo y no tiene cambios notables, como precipitación, cuando se contamina con escapes de amoniaco. EN EL TRANSPORTE Se acostumbra introducir agua a presión en las llantas de tractores y equipo mecánico para aumentar el peso de las máquinas y mejorar su tracción. Al disolver cloruro de calcio en el agua de las llantas, se obtiene peso adicional y se impide el congelamiento de esta en climas frios. SOBRE CARRETERAS Retiene la humedad por periodos prolongados. Esta propiedad ayuda a atenuar el levantamiento de polvos sobre las carreteras no pavimentadas, disminuyendo así costos de mantenimiento. INDUSTRIA QUIMICA En la producción de sales de calcio. Fuente de calcio en la producción de fertilizantes. MINERIA En el proceso de lavado de carbón mineral, para la separación de materia mineral extraña por medio de humectación. PETROLEO Aditivo para perforación.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	No se debe almacenar con sustancias incompatibles como ácidos.

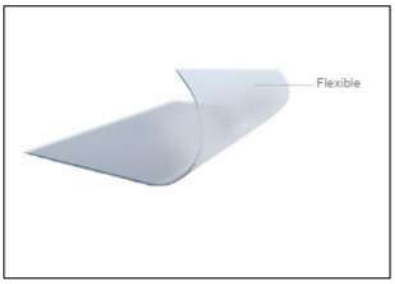
ITEM 46
BOLSA EMPAQUE AL VACIO QUESOS

FICHA técnica
EMPAQUES

alico Soluciones integrales en empaques

Cliente: STOCK
Referencia: STOCK - BOLSA PLANA FLEXIBLE SIN IMPRESION TRANSPARENTE 32 X 42 CM 70 MICRAS
Producto: Bolsa plana, Flexible (Coext. PA-PE) 70 micras.
Parte: NTA530

1. COMPOSICIÓN



Material	Calibre (µm)	Gramaje (g/m²)
Flexible (PA-PE)	70	68.2

2. DESCRIPCIÓN DEL MATERIAL

Bolsa plana fabricada a partir de una película coextruida apta para contacto con alimentos. Ofrece alta barrera al vapor de agua y media barrera al oxígeno. La coextrusión con poliamida ofrece buenas propiedades físicas y mecánicas como resistencia a la deformación, ruptura, punzado y un amplio rango de selle.

3. APLICACIONES

Bolsa diseñada para empacar productos sometidos a manipulación y exigencia mecánica Apto para refrigerar, congelar y para métodos de conservación como vacío o atmósfera modificada. Dependiendo de la aplicación y el producto a empacar se deben realizar pruebas de validación en cada caso. Este material no está garantizado para procesos térmicos ni llenado en caliente, con temperaturas superiores a 80° C.

ITEM 47
ENVASE PLASTICO TIPO GARRAFA 1 LITRO

COD:	FICHA TÉCNICA	
Versión No. 01	ENVASE SACHET TERMOSELLADO DE cc	
Fecha: 14 Jul	ENVASE PARA YOGURT 1 LITRO	

DESCRIPCIÓN
Envase debe ser bobinado con aproximado de 5 kg. Y de carácter alimenticio, y de uso exclusivo para envasado de yogurt de capacidad de 1000 Ml.

ENVASE		MATERIALES
DIMENSIONES (mm)		POLIETILENO DE BAJA DENCIDAD Pigmento según requerimiento del cliente Color de línea: Blanca, traslucida. Cantidad mínimo otro color: 300 und. Bajo orden de pedido.
ALTURA		
DIAMETRO		
ANCHO DE LA BASE	95 +/-0,5	
ALTURA SIN TAPA	200 +/-0,5	
ALTURA CON TAPA	204 +/-0,5	
CARACTERISTICA INTERIOR		
FONDO	NEGRO	
PARED	0,8+/-0,5	
CAPACIDAD NOMINAL	1000 c.c	
PESO	5 KG	
TAPA		
DIMENSIONES		
DIÁMETRO EXTERIOR TOTAL (mm)	40 +/- 0,2	
DIÁMETRO DE AJUSTE INTERNO (mm)	36 +/- 0,2	
PESO	4 +/- 2 g	
COLOR	Varios color de línea	



UNIDAD DE EMPAQUE DEL ENVASE: 98 Unidades

*Nota: La capacidad del envase se mide con agua (H_2O). El cliente determinará la capacidad real con su producto.

Claudia Echeverry B.

ELABORO: **Analista de Calidad** **APROBÓ:** **Jefe de Calidad**

ITEM 48
HIDROXIDO DE SODIO 0,1 N

cimpa s.a.s. Insumos y tecnología para la Industria alimentaria	FICHA TÉCNICA HIDROXIDO DE SODIO 0.1 N	CI–260 / 011
		Versión 001
		Página 1 de 2
		Fecha de Emisión:28-06-13

1. Breve descripción

El hidróxido de sodio 0,100N es una solución acuosa incolora, traslucida, olor alcalino preparado del NaOH sólido reactivo analítico trazable.

2. Usos

Se utiliza en química analítica para titulaciones volumétricas de especies ácidas y como estándar secundario para valorar soluciones ácidas diluidas.

3. Composición/Información en los ingredientes

Ingrediente	Fórmula Química	Peligroso
Hidróxido de Sodio	NaOH	Sí
Agua Desmineralizada	H_2O	No

4. Presentación/Embalaje

Envase plástico de alta densidad de 1 litro.

5. Datos Químicos y Físicos

Concentración	0.095 – 0.105 N
Color	Incoloro
Olor	Alcalino, soda cáustica
Aspecto	Líquido traslucido
Solubilidad	Soluble en agua
pH	<10

6. Información de Seguridad

Estabilidad: Estable bajo condiciones ordinarias de uso y de almacenaje.

Productos peligrosos de la descomposición: N.E.

Incompatibilidades: Metales. Metales ligeros Formación de hidrógeno (riesgo de explosión) Ácidos. Compuestos amoniacales (Se forma Amoníaco).

Condiciones a evitar: Contacto directo con compuestos amoniacales.

Almacenamiento: El almacenamiento de este producto debe hacerse en lugares secos y ventilados, Rotular los recipientes adecuadamente.

Avenida Américas 63 - 05
PBX: 420 20 97
Bogotá D.C.

cimpa@cimpa.com.co
www.cimpa.com.co

Parque Agroindustrial de la Sabana
Bodega 97 - 98 Tel: 091 894 82 25
Km 1 Via Mosquera - Bogotá

ITEM 49
ENVASE PLASTICO TIPO GARRAFA 1.7 LITROS

COD:	FICHA TÉCNICA	
Versión No. 01	ENVASE SACHET TERMOSELLADO DE cc	
Fecha: 14 Jul	ENVASE PARA YOGURT 1 LITRO	

DESCRIPCIÓN

Envase debe ser bobinado con aproximado de 5 kg. Y de carácter alimenticio, y de uso exclusivo para envasado de yogurt de capacidad de 1000 Ml.

ENVASE		MATERIALES
DIMENSIONES (mm)		POLIETILENO DE BAJA DENCIDAD Pigmento según requerimiento del cliente Color de línea: Blanca, traslucida. Cantidad mínimo otro color: 300 und. Bajo orden de pedido.
ALTURA		
DIAMETRO		
ANCHO DE LA BASE	95 +/-0,5	
ALTURA SIN TAPA	200 +/-0,5	
ALTURA CON TAPA	204 +/-0,5	
CARACTERISTICA INTERIOR		
FONDO	NEGRO	
PARED	0,8+/-0,5	
CAPACIDAD NOMINAL	1000 c.c	
PESO	5 KG	
TAPA		
DIMENSIONES		
DIÁMETRO EXTERIOR TOTAL (mm)	40 +/- 0,2	
DIÁMETRO DE AJUSTE INTERNO (mm)	36 +/- 0,2	
PESO	4 +/- 2 g	
COLOR	Varios color de línea	

UNIDAD DE EMPAQUE DEL ENVASE: 98 Unidades

*Nota: La capacidad del envase se mide con agua (H2O). El cliente determinará la capacidad real con su producto.

Claudia Echeverry B.

ELABORO: **Analista de Calidad** **APROBÓ:** **Jefe de Calidad**

ITEM 50
TARRINA 16 ONZAS

Plastro S.A.

Si es térmico tiene que ser PLASTRO®

www.plastroec.com

Ficha técnica

TARRINA TÉRMICA 16 oz

Cod: 0090

1 Las tarrinas térmicas PLASTRO son fabricadas con Poliestireno expandido (EPS).



USOS:
Para bebidas frías o calientes.

DESCRIPCIÓN:
Envase de poliestireno expandido termo inyectado.

FORMA DE PRESENTACIÓN:
Cajas de cartón de: 20 paquetes de 25 unidades c/u
Unidades por cartón: 500

ALMACENAMIENTO:
Las cajas de vasos deben ser almacenados en un lugar cerrado, techado, evitar exponerse al sol directo,la humedad,el excesivo calor y evitar colocarlas cerca de productos con aroma o suciedad.

ESTÁNDARES DE CONFORMIDAD
DIMENSIONES

VARIABLE	UNIDAD	STANDARD	TOLERANCIA
Espesor de pared	mm	2,41	± 0,2 mm
Espesor de fondo	mm	2,67	± 0,2 mm
Alto exterior	mm	85,10	± 2,0 mm
Diametro superior exterior	mm	114,02	± 2,0 mm
Diametro inferior exterior	mm	68,33	± 2,0 mm
Densidad del material	gr/Lt	52,00	± 5,0 %
Peso	grs	3,59	± 8,0 %
Capacidad útil	ml	475,00	± 5,0 %
Mínima Temperatura continua de servicio	°C	-30	No aplica
Máxima Temperatura continua de servicio	°C	85	No aplica
Prueba de filtración a 80 °C durante 45 minutos		Sin filtración	Ligeras manchas

ESPECIFICACIONES DE LA MATERIA PRIMA:
POLIESTIRENO EXPANDIBLE EPS, cumple con la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos de los Estados Unidos y con todas las normativas de la Administación de Alimentos y Medicamentos (FDA) que corresponden, con el Título 21 del Código de Normas Federales de EEUU, secciones 177.1640 y 178,3010. También con los requisitos fundamentales de la Directiva 94/62/EC conforme a la modificación de la Normativa 219/2009 y los requisitos de la norma de metales pesados de la Coalición de Gobernadores del Noreste (CONEG). Adicionalmente cumple con la normativa de la Unión Europea (EU) sobre contacto con alimentos, que incluye la Normativa General (EC) N° 1935/2004, la Normativa (EC) N°2023/2006 (GMP) y la Normativa (EU) N° 10/2011.

ROTULADO

Los vasos son empacados en fundas de PEBD Impresas, y a la vez los paquetes son embalados en cajas de cartón impresas Plastro S. A. con los siguientes datos:

Lote de fabricación:	xxxx
Fechas de fabricación:	mes/día/año
Turno de fabricación:	x

Fecha de Emisión: _____ **Año:** 2021

Aprobado por

Ing. Diana M. Álvarez I.
Jefe de Control de Calidad PLASTRO S.A.



ITEM 51
TARRINA 8 ONZAS

Plastro S.A.

Si es térmico tiene que ser PLASTRO®

www.plastroec.com

Ficha técnica

TARRINA TÉRMICA 8A oz

Cod: 0086

1 Las tarrinas térmicas PLASTRO son fabricadas con Poliestireno expandido (EPS).



ESTÁNDARES DE CONFORMIDAD DIMENSIONES

VARIABLE	UNIDAD	STANDARD	TOLERANCIA
Espesor de pared	mm	2,36	± 0,2 mm
Espesor de fondo	mm	2,67	± 0,2 mm
Alto exterior	mm	41,60	± 2,0 mm
Diametro superior exterior	mm	114,02	± 2,0 mm
Densidad del material	gr/Lt	52,00	± 5,0 %
Peso	grs	2,60	± 8,0 %
Capacidad útil	ml	292,00	± 5,0 %
Mínima Temperatura continua de servicio	°C	-30	No aplica
Máxima Temperatura continua de servicio	°C	85	No aplica
Prueba de filtración a 80 °C durante 45 minutos		Sin filtración	Ligeras manchas

USOS:
Para bebidas frías o calientes.

DESCRIPCIÓN:
Envase de poliestireno expandido termo inyectado.

FORMA DE PRESENTACIÓN:
Cajas de cartón de: 20 paquetes de 25 unidades c/u
Unidades por cartón: 500

ALMACENAMIENTO:
Las cajas de vasos deben ser almacenados en un lugar cerrado, techado, evitar exponerse al sol directo,la humedad,el excesivo calor y evitar colocarlas cerca de productos con aroma o suciedad.

ESPECIFICACIONES DE LA MATERIA PRIMA:
POLIESTIRENO EXPANDIBLE EPS, cumple con la Ley Federal de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos de los Estados Unidos y con todas las normativas de la Administación de Alimentos y Medicamentos (FDA) que corresponden, con el Título 21 del Código de Normas Federales de EEUU, secciones 177.1640 y 178,3010. También con los requisitos fundamentales de la Directiva 94/62/EC conforme a la modificación de la Normativa 219/2009 y los requisitos de la norma de metales pesados de la Coalición de Gobernadores del Noreste (CONEG). Adicionalmente cumple con la normativa de la Unión Europea (EU) sobre contacto con alimentos, que incluye la Normativa General (EC) N° 1935/2004, la Normativa (EC) N°2023/2006 (GMP) y la Normativa (EU) N° 10/2011.

ROTULADO

Los vasos son empacados en fundas de PEBD Impresas, y a la vez los paquetes son embalados en cajas de cartón impresas Plastro S. A. con los siguientes datos:

Lote de fabricación:	xxxx
Fechas de fabricación:	mes/día/año
Turno de fabricación:	x

Fecha de Emisión: _____ **Año:** 2021

Aprobado por

Ing. Diana M. Álvarez I.
Jefe de Control de Calidad PLASTRO S.A.



06
PS

ITEM 52
CULTIVO KUMIS

cimpa® s.a.s. Insumos y tecnología para la industria alimentaria	FICHA TECNICA CHOOZIT MY 800 LYO 5 DCU	CI – 260 / 02 Versión 001 Página 1 de 4 Fecha de Emisión: 18-04-13

DANISCO

Descripción

Cultivo láctico concentrado liofilizado para inoculación de leche directa en tina.

Áreas de aplicación

Lácteos.

Beneficios

Alto poder acidificante.
Buena capacidad proteolítica durante el almacenamiento.
Produce yogures altamente viscosos.

Dosis

Leche fermentada	20 DCU /100 l de leche
Tipo Reblochon	5 - 8 DCU /100 l de leche
Quesos blandos especiales,	
Quesos semiduros	5 - 8 DCU /100 l de leche
Temperatura:	42°C

Las cantidades de inoculación deben considerarse como indicativas. Otros cultivos complementarios pueden ser requeridos dependiendo de la tecnología, contenido de materia grasa y propiedades del producto deseado.
No aceptamos ninguna responsabilidad en caso de aplicaciones indebidas.

Instrucciones de uso

Conservar a temperatura <4°C en ambiente seco.
Cuando conserve a temperatura bajo cero, mantenga el sobre a temperatura ambiente por 30 a 60 minutos antes de abrir, de lo contrario puede afectar su funcionamiento. Exposiciones prolongadas a temperatura ambiente reducen la fuerza del cultivo. Controle antes de usar que el cultivo tenga forma de polvo. Adicionar directamente a la leche. Evite la formación de aire y espuma en la leche.
Recomendación importante: Si se formó una masa sólida en el producto, no utilizarlo. Para controlar la contaminación de bacteriófagos, asegurar que la planta y los equipos estén limpios y desinfectados con productos apropiados a intervalos regulares. Evitar cualquier sistema que regrese suero a la línea de proceso para limitar la propagación de fagos.
No aceptamos ninguna responsabilidad en caso de aplicación indebida.

Avenida Américas 63 - 05
PBX: 420 20 97
Bogotá D.C.

cimpa@cimpa.com.co
www.cimpa.com.co

Parque Agroindustrial de la Sabana
Bodega 97 - 98 . Tel: 091 894 82 25
Km 1 Vía Mosquera - Bogotá

ITEM 53
CULTIVO YOGURT

cimpa s.a.s.	**FORMATO FICHA TÉCNICA**	GI-GC-FR-228 Versión: 02 Vigencia: 25/01/2022
	YO-MIX 495 LYO 100 DCU	

YO-MIX® 495 LYO 100 DCU
YO-MIX® Yogurt Cultures

Descripción
Mezcla de cepas definidas de bacterias lácticas para inoculación directa en la leche de cuba y bases lácteas.

Cultivo liofilizado

Dosis

Producto	Dosis
yogures/leche fermentadas	10 - 20 DCU / 100 l 38 - 75 DCU / 100 gal 100 DCU / 500 - 1000 l 100 DCU / 133 - 263 gal

Las cantidades de inoculación indicadas deben considerarse como directrices. No aceptamos ninguna responsabilidad en caso de aplicación indebida. La denominación del Yogur necesita ser revisada en función de la definición en cada país.

Instrucciones de uso
Antes de la apertura desinfectar el sobre con agua esterilizada o con otro producto appropiado (en caso necesario secar con una servilleta de papel). Una vez que el sobre está abierto, se vierte el cultivo directamente a la mezcla pasteurizada.

Se agita durante aproximadamente 15 a 30 minutos a baja velocidad para evitar formación de espuma y la introducción de aire en la leche.

Todo el contenido del sobre tiene que ser aplicado con el fin de garantizar calidad constante del producto.

Composición
Streptococcus thermophilus
Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus
Vehículo:
Sucrosa
Maltodextrinas

1

ITEM 54
JARRA ANTIGOTEO DE 2 LITROS

FICHA TÉCNICA

Jarra para agua
2L Verde



Referencia	**401030015**
Descripción	Jarra para agua 2L Verde
Retráctil	4ud.
Material	PP
Color	Verde
Apto	Para lavavajillas y microondas
Congelar	Hasta -40ºC
Tapa	Anti-olores
Rejilla	Anticaidas de cubitos
Embalaje	4

www.garsaco.com | info@garsaco.com
Pol. Ind. Moli D'En Llop. C/ Corts Valencianes, 10. 12549 Betxí (CS) SPAIN

ITEM 55
LIENZOS

Lienzo Artístico Lino Sorolla

Data Sheet

Descripción

Material	Lienzo artístico de lino, blanco natural y de imprimación mate.
Imprimación	Universal, blanca y mate
Propiedades	Grano fino Imprimación universal apta para pintura acrílica, óleo y guasche Debido a su estructura y a su imprimación flexible puede ser clavado en bastidor sin agrietar los bordes Reverso marrón natural Triple imprimación aplicada en superficie
Aplicación	Bellas Artes
Durabilidad	uso a largo plazo
Pinturas	Apto para pinturas al óleo, acrílicas y guasche

Laminado

Para proteger la obra de arte de las agresiones ambientales recomendamos barnizar la superficie. Y para ello recomendamos se use un barniz de Bellas Artes, apropiado para esta aplicación.

Características Técnicas

Material	100% lino
Ligamento	plano
Densidad	25
Grosor	420 µm
Peso	420 g/m^2
Dimensiones	2100 mm
Longitud rollo	10 m (cualquier otra medida es fabricada bajo pedido)

Conservación

Recomendamos conservar el lienzo artístico en un ambiente de humedad relativa de 35 a 65% y a una temperatura ambiente de 10 a 30ºC.

Nota

Debido a los componentes naturales del lino la apariencia final del lienzo puede variar ligeramente. El reverso del mismo puede presentar algunas mínimas variaciones de tonalidad.

ARPLEN, S.A. · P.I. La Gavarra. Rda. de la Font Grossa, 41 · 08540 CENTELLES - SPAIN · www.arplen.com · Tel./Fax +34 938 810 132 · info@arplen.com

ITEM 56
ACEITE VEGETAL

	ACEITE IDEAL FICHA TÉCNICA	Código	PCC-MPI-FTAP-020
		Versión	01
		Página	1 de 6

ALIMENTOS LA PRIMAVERA S.A.S

Tipo de Documento: **Ficha Técnica Producto Terminado**	Marca Comercial: **Aceite Ideal**	Producto: **Mezcla de aceites vegetales**	Código: **PCC-MPI-FTAP-020**
Elaboró: **Ing. de Producción y Calidad** Gisell Nava Ardila		**Aprobó:** Representante LegalAlejandro Bacca Rengifo	**Fecha última modificación:** 13/06/2021
Envasador: **ALIMENTOS LA PRIMAVERA S.A.S**	**NIT:** 901529003-2	**Dirección:** CR 10 ESTE # 36-37 VILLAS DE CATAMA 1	**Versión:** 01

OBJETO	Establecer los requisitos que debe cumplir el Aceite Vegetal de Mezcla utilizado para consumo humano.	
ALCANCE	Esta ficha aplica para el Aceite vegetal mezcla de aceites vegetales oleína de palma y soya.	
REGISTRO SANITARIO	PSA-0002851-2021	
VIGENCIA	2028/03/15	
INGREDIENTES	Aceite RBD de Soya, Aceite Oleína de Palma.	
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO	Mezcla de aceites vegetales oleína de palma y soya. Aceite de color amarillo – rojizo y consistencia líquida a temperatura ambiente. Aceite liquido comestible.	
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	El Aceite Vegetal de Mezcla de aceites, Ideal, es envasado y comercializado en presentaciones de 500ml, 900 ml, 1000ml, 2000ml, 2700ml, 3000ml, 4800ml, es ideal para freír, hornear, guisar y preparar alimentos.	
PROPIEDADES SENSORIALES	Olor	Característico del producto, fresco, libre de olores ajenos y rancios.
	Sabor	Característico del producto, libre de sabores ajenos y rancios.
	Textura	Liquida, sin presencia de materiales extraños de sustancias empleadas en su extracción y refinación.
	Color	Amarillo – rojizo
	Aspecto	Limpio, sin indicios de turbiedad o suciedad

ITEM 57
HUMO LIQUIDO

Tecnas Socios en su progreso	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	PT-1800

Versión: 1 Fecha de aprobación: 2007-04-09 FO-ID-17 / Versión N° 4 2007-02-

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre	HUMO LIQUIDO OIL H	Referencia	NA
Ingredientes	Aceite parcialmente hidrogenado de soya, humo natural		

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACION	METODO
ASPECTO	Líquido viscoso	EO-CC-11
COLOR APARENTE**	Amarillo	EO-CC-12
OLOR	Característico a humo natural	EO-CC-13
SABOR	Amargo	EO-CC-14

** Puede cambiar en el tiempo

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	ESPECIFICACION	METODO
GRAVEDAD ESPECÍFICA	NA	Mínimo 0.91	EO-CC-21
COMPONENTES DE SABOR	mg/g	7.30 - 8.10	ND

CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS (microbiológicas y otras)

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	ESPECIFICACION	METODO
NA			

CARACTERÍSTICAS CRÍTICAS

Aspecto, gravedad especifica, componente de sabor, color, olor y sabor.

REVISADO Y APROBADO POR GERENCIA TÉCNICA

TECNAS S.A. web: www.tecnas.com.co
e-mail: investigacion@tecnas.com.co
Medellín - Colombia

Cra 50G No. 12 sur – 29, A.A. 51040
Teléfonos: (57)(4) 2854290- 2858290
Fax: (57)(4) 2553809

ITEM 58
ACIDO ASCORBICO

cimpa s.a.s. Insumos y tecnología para la industria alimentaria	FICHA TECNICA ACIDO ASCORBICO VITAMINA C	CI – 260
		Página 1 de 3

Descripción

Polvo cristalino blanco o casi blanco o cristales incoloros, que se decoloran por exposición al aire y humedad, libremente solubles en agua, solubles en alcohol, prácticamente insolubles en éter. Se funde a aproximadamente 190 ° C, con descomposición.
Peso molecular: 176.13 g/mol.
Formula: C6H8O6

Áreas de aplicación

Uso funcional: Antioxidante; Ayuda para curar la carne; nutritivo; suplemento dietético.
Industria alimentaria, industria farmacéutica y afines.
Se aplica principalmente a la producción de diversos medicamentos como material de importancia clínica para la práctica complementaria de curación en diferentes sectores.

Beneficios

Actúa como antioxidante en alimentos y bebidas.
Actúa como agente superior y fiable en la nutrición, aspectos de procesamiento y antiséptico.

Dosis

1 gr por kg de producto terminado y/o según el producto a elaborar y su formulación.

Composición

Acido ascórbico.

Especificaciones fisico-químicas

Apariencia:	Blanco o casi blanco, polvo cristalino o cristales incoloros.
Identificación:	Corresponde
Punto de fusión:	189ºC – 193ºC
PH (con 5% de solución acuosa):	2.1 - 2.6
pH (2% de solución acuosa):	2.4 – 2.8
Rotación óptica específica:	+20.5º - +21.5º
Aspecto de la solución:	La solución S es clara y no tiene un color más intenso que la solución de referencia BY 7
Pureza:	99.0% - 100.5%
Acido oxálico (Impureza E):	≤0.2%

Avenida Américas 63 - 05
PBX: 420 20 97
Bogotá D.C.

cimpa@cimpa.com.co
www.cimpa.com.co

Parque Agroindustrial de la Sabana
Bodega 97 - 98 . Tel: 091 894 82 25
Km 1 Vía Mosquera - Bogotá

ITEM 59
ANTIESPUMANTE GRADO

PROPIETARIO: IVMASA, S.A. Página: 1 de 2	**HOJA TECNICA**	ivmasa Suministros Químicos Industriales
Revisión Nº: 4 Fecha: 11/10/2016	**ANTIESPUMANTE**	C/Jarama,21 Polig. Indust. IGARSA 28860-Paracuellos de Jarama Madrid - España Telef.:91 658 29 20 - Fax:91 658 2216 administracion@ivmasa.com - www.ivmasa.com

1.- DESCRIPCIÓN

Eliminador de espuma.

Emulsión acuosa no iónica, a base de Aceite Dimetilpolisiloxano, para tratamientos de medios acuosos.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS

ASPECTO:	Líquido
ESTADO FISICO:	Ligeramente viscoso
COLOR:	Blanco lechoso
OLOR:	Débil
pH:	Aprox. 7
Temperaturas características:	
- **Coagulación:**	0º C (Principio de coagulación)
- **Ebullición:**	100º C.
- **Características de inflamabilidad:**	N.A. (Líquido acuoso)
- **Punto relámpago:**	No comburente según criterios CEE
Características de explosividad:	
- **Límites de explosividad en el aire:**	N.A.
- **Presión de Vapor:**	2.3 kPa a 20º C
- **Masa volúmica:**	Aprox. 990 kg/m^3 a 25ºC
Solubilidad:	
- **En agua:**	Dispersable
- **En los disolventes orgánicos:**	
Insoluble en:	Disolventes orgánicos habituales
Viscosidad dinámica:	Aprox. 500 mPa.s a 25ºC

3.- PROPIEDADES DEL PRODUCTO

Producto **antiespumante** en emulsión especialmente activo, de aplicación general. Su utilización resulta muy económica, y es efectiva en una amplia gama de procesos acuosos. Entre otras aplicaciones, se utiliza para controlar la espuma en procesos textiles de teñido y acabado, aceites de corte, detergentes para el lavado, en diversos procesos químicos y de destilación, asi como para eliminar la espuma que se produce en el proceso de desincrustación de una torre de enfriamiento o caldera.

ITEM 60
TRIPA NATURAL DE CERDO
PARA CHORIZO

FICHAS TÉCNICAS
REV. 25 04/03/2025

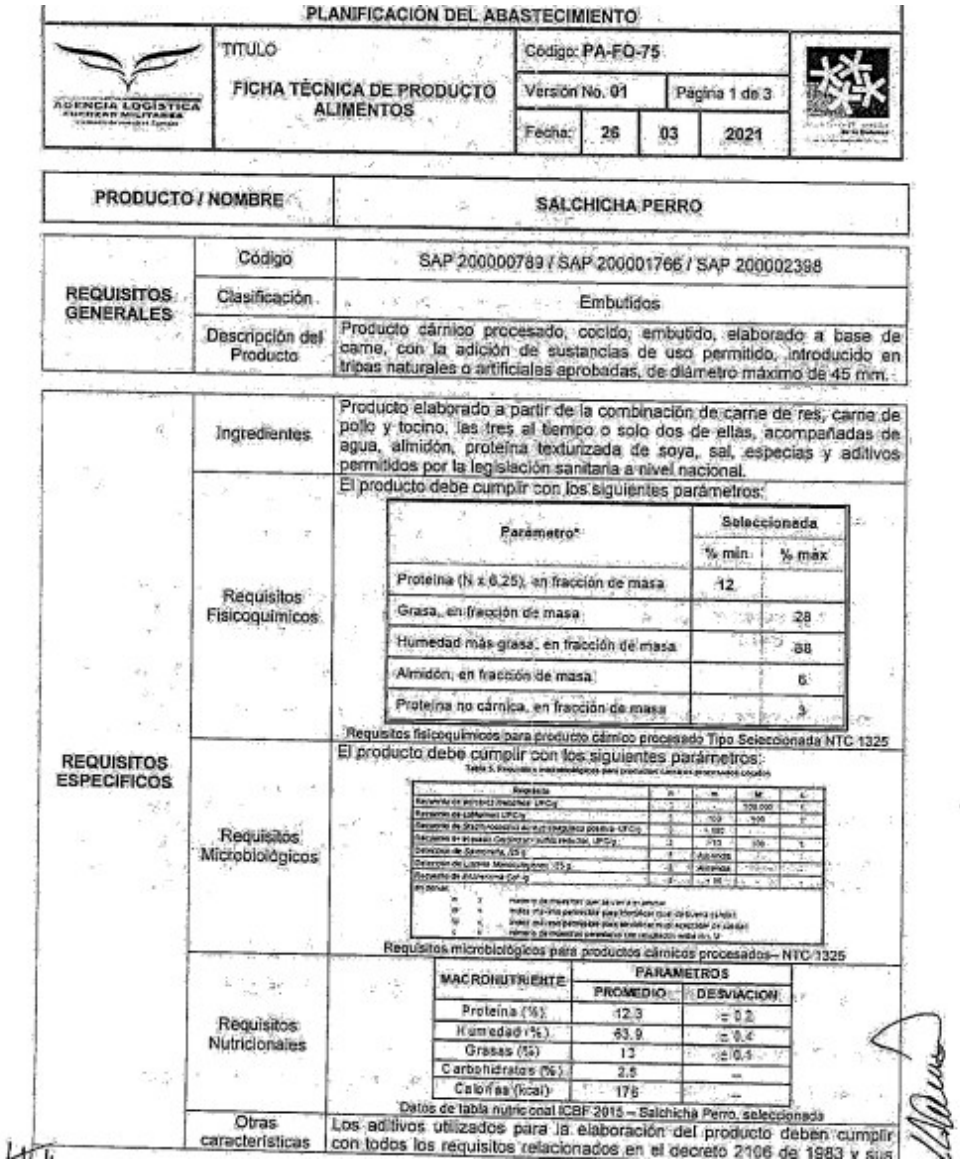
NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	**CHORIZO DE CERDO CASERO**	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Rojo Olor: fresco, propio del producto Materias extrañas: Ausencia	
MARCA COMERCIAL	CARNES MONTORO	
RGSEAA	10.22508/CO CE	
CERTIFICACIONES	PARQUE NATURAL DE ANDALUCÍA	
ORIGEN DE LA MATERIA PRIMA PRINCIPAL	ESPAÑA	
CLASIFICACIÓN SEGÚN NORMATIVA REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 y REAL DECRETO 474/2014	PREPARADO DE CARNE/ DERIVADO CÁRNICO OREADO	
LEGISLACIÓN BÁSICA APLICABLE	REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal REGLAMENTO (CE) Nº 852/2004 24 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios REGLAMENTO (CE) Nº 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos. REGLAMENTO (CE) Nº 1333/2008 de 16 de diciembre, sobre aditivos alimentarios REAL DECRETO 474/2014, de 13 de junio, por el que se aprueba la norma de calidad de derivados cárnicos.	

COMPOSICIÓN

INGREDIENTES	CANTIDAD	CONSERVACIÓN
Papada de cerdo	67,3%	Refrigeración (T°≤7°C)
Paleta de cerdo	20,2%	Refrigeración (T°≤7°C)
Preparado para chorizo (05-FV): Especias, sal común, dextrosa, fibra vegetal, emulgentes (E451, E450), antioxidante E301, conservante E 252, colorante E120	5,4%	Temperatura ambiente
Tripa natural de ternera	5,4%	Refrigeración (T°≤3°C)
Ajos pelados	1,5%	Refrigeración (T°≤4°C)
Pimentón picante	0,1%	Temperatura ambiente
Nitrificante (EG27-12): Sal común, conservante (E 250)	0,1%	Temperatura ambiente
Agua	Cs	Temperatura ambiente

Tª DE MANTENIMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenar en refrigeración (0-4°C). Transporte exclusivo alimentos. Preservar de contacto directo con el suelo.
ETAPAS RELEVANTES DE LA ELABORACIÓN	- Preparación de ingredientes (Picado de la carne y mezcla de ingredientes) - Preparación de producto final (Amasado y embutido del chorizo) - Oreo en cámara 15 días (14°C, 50% HR) - Envasado y mantenimiento en refrigeración (T°≤4°C) - Venta directa o distribución a otros comercios en refrigeración (T°≤4°C)
ALÉRGENOS	**CONTENIDO EN PRODUCTO FINAL** -
OMG	No contiene – No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones
IRRADIACIÓN	No sometido - No existen productos de este tipo en nuestras instalaciones
DESTINO FINAL	Consumidor final – Otros establecimientos y comercios al por menor

ITEM 61
EMPAQUE PARA SALCHICHA
CELULOSA



PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES

TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75 | Versión No. 01 | Página 1 de 3 | Fecha: 26 03 2021

PRODUCTO / NOMBRE		SALCHICHA PERRO
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000789 / SAP 200001766 / SAP 200002398
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Parámetro*	Seleccionada	
	% min	% max
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12	
Grasa, en fracción de masa		28
Humedad más grasa, en fracción de masa		88
Almidón, en fracción de masa		6
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3

Requisitos fisicoquímicos para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada NTC 1325

Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados– NTC 1325

Requisitos Nutricionales	

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACION
Proteína (%)	12.3	± 0.2
Humedad (%)	63.9	± 0.4
Grasas (%)	13	± 0.5
Carbohidratos (%)	2.8	--
Calorías (kcal)	176	--

Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Perro, seleccionada

Otras características	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus

ITEM 62
EMPAQUE FIBROSA COLOR ROJO (IMPRESO EN COLOR BLANCO) PARA SALCHICHON CERVECERO CALIBRE

PRODUCTO	SALCHICHA MANGUERA 
DESCRIPCIÓN FÍSICA	Producto embutido cocido elaborado a base de pasta de pollo de color rosado claro, embutido en tripa calibre 17 de peso 166 g y de longitud de 57 cm aproximadamente, con vida útil de 45 días, se debe mantener en refrigeración, producto listo para consumir.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Olor	Característico salchicha Viena ligeramente ahumado
Color	Rosa claro
Textura	Consistente firme a la mordida
INGREDIENTES	
Pasta de pollo, agua, Aglutinante (Harina de trigo fortificada, Almidón de yuca), proteína de soya, condimentos (ajo, cebolla, sal, extracto de levadura), regulador de acides (fosfatos de sodio, acetato de sodio, ácido acético, ácido málico), sal, sabor humo natural, color artificial (color rojo #5), antioxidantes (eritorbato de sodio), conservante (nitrito de sodio). Este producto contiene soya.	
REGISTRO SANITARIO	
RSA-005208-2018	
PRESENTACIÓN (ES)	
Bolsa por 10 unidades por 1,6 kg Unidad de 166 g	
CODIGO DE BARRAS	
Por definir	
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	

ITEM 63
EMPAQUE FIBROSA COLOR ROJO (IMPRESO EN COLOR BLANCO) PARA SALCHICHON CERVECERO CALIBRE





ITEM 64
EMPAQUE NYLON SALCHICHÓN

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 01	Página 1 de 3
		Fecha: 26 / 03 / 2021	

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHA PERRO

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000789 / SAP 200001766 / SAP 200002398
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Parámetro*	Seleccionada	
	% min	% máx
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12	
Grasa, en fracción de masa		28
Humedad más grasa, en fracción de masa		88
Almidón, en fracción de masa		6
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3

Requisitos fisicoquímicos para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada NTC 1325

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados – NTC 1325

	Requisitos Nutricionales	

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACION
Proteína (%)	12,3	± 0,2
Humedad (%)	63,9	± 0,4
Grasas (%)	13	± 0,1
Carbohidratos (%)	2,9	--
Calorías (kcal)	176	--

Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Perro, seleccionada

	Otras características	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus

ITEM 65
EMPAQUE DE COLAGENO

Compañía Química Industrial S.R.L.
Av. De Las Américas Nro. 256 - Balconcillo - La Victoria - Lima - Perú
Central: +51-1-2853000 E-mail: info@coquinperu.com

FICHA TÉCNICA

Colágeno Hidrolizado

- **Descripción:**
  Producto obtenido de la hidrólisis de gelatina con propiedades nutri-funcionales, que permiten su aplicación en alimentos, bebidas y cosméticos.

- **Composición:**
  - Ingredientes: El Colágeno Hidrolizado es 100% de pieles bovinas, no contiene conservantes ni aditivos;
  - Colágeno Hidrolizado no contiene alérgenos;
  - Contenido: Proteína=>90%; Agua (Humedad)=<8%; Otros sales (cenizas)=<2%

- **Proceso de Fabricación:**
  - Tratamiento alcalino, a partir de pieles bovinas
  - Hidrólisis enzimática de la gelatina
  - Esterilización a 138,0°C mínimo, por 4 segundos.
  - Secado por Spray Dryer

- **Condiciones de Conservación y Almacenamiento**
  - Mantener en bodegas aireadas y secas, a temperaturas entre 5°C y 35 °C.
  - No almacenar cerca de fuentes que generen excesivo calor, o en contacto con agua.
  - El empaque en buen estado puede soportar hasta 95 % de humedad relativa.

- **Vida útil:** 5 Años a partir de la fecha de fabricación en su empaque original.
- **Presentación:** Bolsa de Papel de 15 Kg.
- **País de Origen:** Brasil

*Datos proporcionados por nuestro proveedor

ITEM 66
EMPAQUE DE COLAGENO

Tecnas
Socios en su progreso

Ficha Técnica

COLAGENO HIDROLIZADO X 15kg
113SAP

Características

Ingredientes

Péptidos de colágeno obtenidos a partir de pieles bovinas, para el consumo humano.

Alérgenos

No contiene alérgenos. Este producto es reempacado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen gluten, huevos, mani, soya, leche y sulfito.

Parámetros Sensoriales

Característica	Especificación	Método
ASPECTO	Polvo	M-Q-011 BASADO EN NTC 2680
COLOR APARENTE	Marfil	M-Q-012 BASADO EN NTC 4604
OLOR	Característico	M-Q-013 BASADO EN NTC 2680
SABOR	Característico	M-Q-014 BASADO EN NTC 2680

Parámetros Fisicoquímicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
CENIZAS	%	Máximo 2	NO DISPONIBLE
DENSIDAD	g/cc	0,250 - 0,350	M-Q-022 BASADO EN NTC 66
PERDIDAS POR SECADO	%	Máximo 10,00	M-Q-019 MÉTODO INTERNO

DMU= Dosis Máxima de Uso según normatividad vigente.

Composición Nutricional

Característica	Unidad	Especificación	Método
PROTEÍNA	%	Mínimo 90,00	M-Q-046 BASADO EN ISO 1871

Todos los valores nutricionales son calculados de manera teórica según información suministrada por nuestros proveedores.

Parámetros Microbiológicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
Detección de Salmonella	spp/25g	Ausente	M-Q-009 BASADO EN NTC 4574
Recuento de E.Coli	U.F.C./g	< 10,0	M-Q-056 BASADO EN NTC 4458
Recuento de coliformes totales	U.F.C./g	< 10,0	M-Q-056 BASADO EN NTC 4458
Recuento de Mohos y Levaduras	U.F.C./g	< 100	M-Q-004 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.7)

ITEM 67
CONDIMENTO SABOR A GALANTIN

NOMBRE DEL PRODUCTO	GALANTINA DE POLLO (pollo relleno)
DESCRPCION DEL PRODUCTO	Es una preparación que consiste en un ave deshuesada y rellena. Se puede elaborar a partir del mismo relleno de la carne ave, carne de cerdo, carne res picadas y mezcladas con huevo especias y diversos ingredientes.
LUGAR DE ELABORACION	El producto se va a elaborar en la planta de cárnicos en la sede de guatiguara en el Sena de Piedecuesta Santander
COMPOSICION NUTRICIONAL	Carbohidratos Proteína Lípidos de la grasa Agua minerales
PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES	Empaque al vacío de 250g Empaque al vacío de 500g
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	
REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD	Norma técnica colombiana NTC 1325, (% sobre la masa cruda) procesada en cárnicos no enlatados.

ITEM 68

CONDIMENTO PARA JAMÓN

FERRARINI	FICHA TÉCNICA JAMÓN COCIDO	FT/ F-543 Rev. 1 de NOV-2021 R - 2 Pág. 1 de 1

JAMÓN COCIDO MARKET



Código Artículo : 62561
Código E.A.N. 13 : 8008706625611
Código D.U.N. 14 : 98008706625614
Sede de Fabricación : via Lauro Ferrarini, 1 - Reggio Emilia - Italy
ul. Towarowa,1; 64-410 Sierakow - Poland
Identificación sanitaria : IT 251L CE / PL 30140303 WE

COMPOSICIÓN
INGREDIENTES: Pernil de cerdo, sal, sacarosa. Potenciador de sabor: glutamato monosódico. Aromas y especias. Antioxidante: Ascorbato sódico. Conservante: nitrito sódico.

OGM
De conformidad con las disposiciones del reglamento CE 1829 y 1830 de 2003, el producto no contiene ingredientes que provengan total o parcialmente de organismos genéticamente modificados.

DATOS DE PRODUCCION
Pernil de cerdo orien UE. Deshuesado – inyección de salmuera – masaje – moldeado - cocido al vapor- enfriamiento - confeccionado al vacío - tratamiento térmico en autoclave.

PRODUCTO TERMINADO
Peso : Kg. 6,5 – 8,0
Fecha caducidad : 180 días
Temperatura conservación : T. +2/+4°C
Especificación del producto : Forma de hogaza de pan.
Información al consumidor : El producto no contiene alérgenos que deban ser obligatoriamente indicados en la etiqueta conforme a lo dispuesto en la legislación vigente (como gluten, leche y sus derivados incluso lactosa)

CONFECCIÓN
Al vacío – Bolsa de aluminio.

EMBALAJE
Tipo de embalaje : cartón
Dimensiones y tara : mm 290x290x220; gr 460±6%
Unidad de venta : 1 piezas

PALETIZACIÓN : Cajas por capa:8 Capas: 4 Cajas por palet: 32

DECLARACIÓN NUTRICIONAL:
Información nutricional por 100g: Valor energético: 632Kj/151Kcal; Grasas: 9,0g; de las cuales saturadas:3,5g; Hidratos de carbono: 0,6g; de los cuales azúcares: 0,6g; Fibra alimentaria: 0,0g; Proteínas: 17,0g; Sal: 1,8g.

PREPARADO POR: DPR-COT	APROBADO POR: RGQ

ITEM 69
CARRAGENINA

SOSA INGREDIENTS S.L.	Ficha Técnica	Revisión: 3 Fecha: 26/07/2019 Sosa

Denominación:	GOMA KAPPA
Código artículo:	58050062 (600g) 58050089 (250g)
Código EAN:	8414933571032 8414933302339
RGSEAA:	31.04482/CAT – 31.01506/B

1. DESCRIPCIÓN:

Aditivo alimentario en polvo basado en Carragenano puro. El carragenano es un polisacárido natural presente en diferentes familias de algas rojas, de la clase Rhodophyceae.

Es un agente modificador de textura: Gelificante, espesante, estabilizante, agente suspensor.

Insoluble en agua fría; totalmente soluble en agua caliente (80-90ºC); insoluble en solventes orgánicos o aceites vegetales.

2. APLICACIONES:

Verter el polvo (mezclado previamente con el resto de ingredientes secos) sobre el agua mientras se aplica una fuerte agitación hasta su completa dispersión. Calentar hasta 90ºC para su total disolución.

Nunca verter el líquido sobre el polvo.

Gran capacidad de absorción del agua.

Suele gelificar a temperaturas inferiores a 60ºC y forma geles transparentes y elásticos.

Presenta reactividad con las proteínas.

Tiene tendencia a la sinéresis. Es termoreversible. No es congelable.

Buena palatabilidad y sensación en boca.

Su funcionalidad se puede ver reducida a medida que el pH se acidifica, potenciándose este efecto con la temperatura.

3. DOSIFICACIÓN:

Dosificación recomendada: 1-10g/kg

4. COMPOSICIÓN:

Carragenato (E407).

5. PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS:

Sabor: neutro.

Olor: neutro.

Aspecto: polvo fino de color blanco-amarillento.

6. PARÁMETROS FÍSICOS-QUÍMICOS:

Humedad	< 12%
Cenizas	15 – 40%

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber.
Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.
Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de estos productos y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretenda usar el producto.
En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, incidental, especial o consecuencial sea de de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.

ITEM 70
PAPEL ALUMINIO

alumina	PROCESO	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD		VERSIÓN	1
				FECHA	2019-06-20

LINEA DE PRODUCTO	FOIL DOMÉSTICO	REFERENCIA	19-32 RSP ALUMINIO 7M CORSETA	PROVEEDOR	ALOA,ALBRAS,BBM,ALLOY Y HOESCH
CLIENTE	CORSETA	PRODESO	FOIL	ALEACIONES)	AA8000, AA8011 y AA8079

CARACTERISTICAS GENERALES DEL PRODUCTO

DESCRIPCION DE PRODUCTO

Papel de aluminio de 7 metros de largo por 30 cm de ancho para uso doméstico en empaques de alimentos, cosmetología, decoración y otras aplicaciones.

MATERIALES Y ACCESORIOS

Aluminio primario, elementos aleantes, empacado en bolsa de polipropileno.



ACABADOS Y OTRAS CARACTERISTICAS

Cruds. Acabado Mate/Brillante o Brillante/Brillante. Cumplimiento de la promesa de Velez. Metros comunicados, metros entregados.

GARANTIA Y MEDIO AMBIENTE

Garantia de 12 meses contra defectos de fabricación, cumpliendo con la resolución 4142 del 2012 (Requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas). Garantia de metros comunicados, metros entregados.

COMPOSICIÓN QUIMICA

ALEACIÓN	% Si	% Fe	% Cu	% Mn	% Mg	% Cr	% Ti	% Zn	% Ni	% Otros	% Al
AA8079	0.05 – 0.30	0.70 – 1.2	MAX 0.05	-	-	-	-	MAX 0.10	-	-	-
AA8011	0.30 – 0.90	0.60 – 1.3	MAX 0.10	MAX 0.20	MAX 0.05	MAX 0.05	MAX 0.08	MAX 0.10	-	-	-
AA8006	MAX 0.40	1.2 – 2.0	MAX 0.30	0.30 – 1.0	MAX 0.10	-	-	MAX 0.10	-	-	-

PROPIEDADES MECÁNICAS

ESPESOR	TEMPLE	RFT (psi)	RFT (Kg/mm²)	Mullen	% ELONGACIÓN	HUMECTABILIDAD
16-18 Micras	H-8	-	Min 7.5	Min. 7.5 psi	Min. 2.5	A

COMPOSICIÓN CUANTITATIVA DECLARADA

Alumina cumple bajo los estandares de composicion quimica y propiedades mecanicas para las aleaciones importadas en las designaciones de AA8079, AA8011 y AA8006, de acuerdo a los requisitos de la norma ASTM B209.

CARACTERISTICAS TECNICAS DEL PRODUCTO TERMINADO

COMPONENTES	ALTO(cm)	ANCHO (mm)	LARGO (mm)	DIAMETRO (mm)	ESPESOR (micras)	CAPACIDAD(L)	PESO(Kg)
Rollo de aluminio		300 +/- 2 mm	7000 (+/- 2 %)		Min. 16		
Tubo de carton		300 +/- 2 mm		38.2			

AGENTES MICROBIOLOGICOS

ANALISIS	ESPECIFICACIÓN	METODO
Plomo (ppm)	Máx. 10 ppm	Espectrofotometrico. A.A.
Cadmio (ppm)	N/R	Espectrofotometrico. A.A.
Mercurio (ppm)	N/R	Espectrofotometrico. A.A.
Recuento Total de Mesofilos (g) (*)	0 UFC	INSA
NMP Coliformes Totales (g) (*)	0 UFC	INSA
NMP Coliformes Fecales (g) (*)	0 UFC	INSA
Escherichia coli (*)	0 UFC	INSA
Recuento de Hongos (UFC/cm²)	0 UFC	INSA
Recuento de levaduras (UFC/g) (*)	0 UFC	INSA
Salmonella 25g (*)	0 UFC	INSA
Estafilococo coagulasa positiva (g) (*)	0 UFC	INSA

EMBALAJE

CARACTERISTICAS PRESENTACION COMERCIAL REPUESTO

PESO BRUTO REPUESTO (Kg)	UNIDADES POR EMPAQUE
0,084	1

CARACTERISTICAS PRESENTACION COMERCIAL CAJA MASTER

PESO BRUTO CAJA MASTER (Kg)	UNIDADES POR EMPAQUE
2,52	30

MEDIDAS DEL REPUESTO PAPEL ALUMINIO

A - Diametro (mm)	B - Largo (mm)	C- Alto (mm)
41	310	42

Embalaje		Dimensiones Caja Master (mm)		
Cajas o Tendido	20	Alto	Ancho	Largo
# Tendidos o Estiba	8	31,5	22	26
Cajas x Estiba	120	Alto Estibaje (cm)		180
EAN 14	1 770 5946 33068 3	EAN 13	770 5946 33068 6	

CARACTERISTICAS DE ASPECTO

En cajas corrugadas que contienen 30 unidades de repuestos empacados con polipropileno segun el retraso y encontradas. Metros comunicados, metros entregados.

PRECAUCIONES

Proteger contra lluvia, golpes y elementos contaminantes. Se debe almacenar el producto en bodegas



N

ITEM 71
PAPRIKA



DESCRIPCIÓN
El Páprika Deshidratado es elaborado a partir de los frutos de Páprika de la especie Capsicum annuum sanos, secos y caracteristicos previamente clasificados y acondicionados para su posterior comercialización.

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN

Envase primario:	
Cajas de cartón:	Tipo Corrugado.
Medidas (largo x ancho x alto) cm:	42.3 x 32.1 x 26.5
Sellado:	Cajas con grapas y cintas.
Peso Neto:	11.34 Kg.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Humedad:	≤ 14%
ASTA:	Does not apply
Aflatoxins AF B1: 5PPB, AF Total:	10PPB.
Ochratoxins A:	20PPB

MÉTODOS DE PRESERVACIÓN
Deshidratado

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mohos:	10^3 max.
Coliformes Total (ufc/g):	10^2 max.
Salmonella:	Ausente / 25g

DISTRIBUCIÓN
No deteriorar ni exponer a una humedad excesiva o temperaturas extremas.

PREPARACIÓN PARA EL CONSUMIDOR
Listo para ser procesado por terceros.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Olor, sabor:	Caracteristico
Color:	Caracteristico
Textura:	Caracteristico

USOS
Páprika de Mesa: Dirigido a fábricas terceras para la producción de alimentos.

TOLERANCIA

Frutos enteros sanos:	82%
Tamaño:	≥11 cm
Frutos con fisuras:	6%
Frutos con arrugas:	7%
Frutos <11 cm:	18%
Frutos Ligeramente Sucios:	6%
Materia Inorgánica:	0.4%

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
El producto es almacenado en ambiente cerrado, libre de contaminación ambiental y limpia, a temperaturas no mayores de 35 °C.

VIDA ÚTIL
24 meses a partir de la fecha de fabricación, manteniendo siempre las caracteristi cas de humedad y almacenamiento.

ETIQUETADO
La presentación final del producto está acuerdo a las especificaciones de cada cliente, quienes determinan los embalajes y se rotula (codificación) en donde se indica producto, presentación, peso bruto y cliente.

CODIFICACIÓN
Los empaques se codifican con sticker autoadhesivo en cajas. Donde se detalla lo siguiente: Nombre dela Empresa, RUC, importador, producto, peso y número de:

LOTE:

Letra inicial de la compañía:	K
Letras iniciales del producto:	Paprika Mesa
Fecha de producción:	Entera. PME
Lote de materia prima:	141019
	009
	1.-Completo: PME
	2.-Derrabado: PMD

TEMPORADA
ABR MY JUN JUL

ITEM 72
ALMIDÓN DE PAPA

Información de seguridad voluntaria apoyándose en el formato de ficha de datos de seguridad conforme al Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH)

Almidón de patatas p.a., ACS, soluble

número de artículo: **2045**
Versión: **3.1 es**
Reemplaza la versión de: 02.03.2024
Versión: (3)

fecha de emisión: 21.08.2017
Revisión: 18.09.2024

SECCIÓN 1. Identificación de la sustancia o la mezcla y de la sociedad o la empresa

1.1 Identificador de producto

Identificación de la sustancia	**Almidón de patatas** p.a., ACS, soluble
Número de artículo	2045
Número de registro (REACH)	Según reglamento (CE) nº 1907/2006 (REACH), no es obligatorio de registrar la sustancia.
Número CE	232-686-4
Número CAS	9005-84-9

1.2 Usos pertinentes identificados de la sustancia o de la mezcla y usos desaconsejados

Usos pertinentes identificados:	Producto químico de laboratorio Uso analítico y de laboratorio
Usos desaconsejados:	No utilizar para propósitos privados (domésticos). Alimentos, bebidas y piensos.

1.3 Datos del proveedor de la ficha de datos de seguridad

Carl Roth GmbH + Co. KG
Schoemperlenstr. 3-5
D-76185 Karlsruhe
Alemania

Teléfono:+49 (0) 721 - 56 06 0
Fax: +49 (0) 721 - 56 06 149
e-mail: sicherheit@carlroth.de
Sitio web: www.carlroth.de

Persona competente responsable de la ficha de datos de seguridad:	Department Health, Safety and Environment
e-mail (persona competente):	**sicherheit@carlroth.de**
Proveedor (importador):	QUIMIVITA PRODUCTS S.L. Balmes, 245 6º planta 08006 Barcelona +34 932 380 094 . quimivita@quimivita.com www.quimivita.es

1.4 Teléfono de emergencia

Nombre	Calle	Código postal/ciudad	Teléfono	Sitio web
Servicio de Información Toxicológica (SIT)		28232 Madrid	+34 91 562 0420	https://www.mjusticia.gob.es/es/institucional/organismos/instituto-nacional/servicios/servicio-informacion

ITEM 73
CONDIMENTO HAMBURGUESA AL CARBON

varea BURGER	Ficha Técnica	Realizado por:	Aprobado por:	FT. H12
	Burger Meat La picante	Fca. Moliner	Joaquín Varea	Edición: 24/07/2024 Rev: 2
Productos/Denominaciones	Hamburguesa La Picante / Burger Meat La picante			
Descripción	La carne fresca, incluida la carne que ha sido troceada, a la que se han añadido productos alimenticios, condimentos o aditivos, o que ha sido sometida a transformaciones que no bastan para alterar la estructura interna de la fibra muscular ni, por lo tanto, para eliminar las características de la carne fresca. Color encarnado, con tropezones de jalapeños. Olor característico de la carne. Moldeado en máquina. Protegidas por papel celofán alimentario en ambas caras. Medidas: 10cm diámetro (110 gramos).			
Composición	Carne (81%) de cerdo duroc (50%), carne magra de ternera (50%)), agua, pan rallado (harina de TRIGO, agua, fibra alimenticia, levadura y sal.), jalapeños, sal, almidón de maíz, fibra vegetal, aroma de humo, especias, fermento, extracto de especias, conservador E262, E221(SULFITO), antioxidante E301, y colorante E120. **ALERGENOS:** GLUTEN y SULFITOS			
Procesos	Picado, mezclado con aditivos y especias, formado, envasado y congelado			
Envasado	• **FRESCO:** Hamburguesas de 110 gr. refrigeradas a granel o envasadas en bandejas PP polipropileno con atmosfera modificada • **CONGELADO:** 30 hamburguesas de 110 g envueltas en plástico alimentario y metidas en caja de cartón.			
Almacenamiento	En refrigeración 0-4ºC o en congelación a -18ºC			
Carac. Microbiológicas	E-coli (500-5000/g), Salmonella (ausencia en 10 g)			
Carac. Físico-químicas	Aw=0,98			
Vida útil	7 días sin envasar, 10 días envasados o 450 días congeladas			
Determinaciones de uso	- Descongelar en refrigeración –Cocinar completamente antes de su consumo – Apto para toda la población			
Etiquetado	- Nombre del producto - Lista de ingredientes en orden decreciente - Condiciones de conservación - Fecha de caducidad - Lote - Identificación de la empresa:			
Información nutricional para 100 gr.	**Valor energético:** 740.26 KJ (176.81 Kcal.) **Grasas:** 7.82g. De las cuales saturadas: 2.96 g. **Hidratos de carbono**: 5.85 g. De los cuales azúcares: 0.56 g. **Proteínas:** 19.54g. **Sal :** 1.72 g.			

ANEXO OBLIGACION 4

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

Duitama
Capital Cívica de Boyacá

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

DEPARTAMENTO DE LA INSCRIPCIÓN	BOYACÁ	MUNICIPIO DE LA INSCRIPCIÓN	DUITAMA	FECHA	19-04-2025
CÓDIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO	15	CÓDIGO DIVIPOLA MUNICIPIO	238		

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el propietario de Vehículo ó interesado)

*MARCA DE VEHÍCULO: HINO — MODELO: 2018

* ¿CUAL ES UNIDAD DE TRANSPORTE CON LA QUE CUENTA EL VEHÍCULO?:

TIPO FURGON	X	PLACA DEL VEHICULO	WOO235
TIPO REMOLQUE		PLACA DEL REMOLQUE	
TIPO SEMIRREMOLQUE		PLACA DEL SEMIREMOLQUE	

* ¿CUENTA CON CAJA, CONTENEDOR O CISTERNA, CON AISLAMIENTO TÉRMICO (ISOTERMO)? SI [ ] NO [X]

* ¿CUENTA CON UNIDAD DE FRÍO? SI [ ] NO [X]

IDENTIFICACIÓN DEL PROPIETARIO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el propietario de Vehículo ó interesado)

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: NELSON LEOPOLDO NOVA DELGADO

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 7.220.717

TELÉFONOS: 3147651251 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: Leopoldo63@gmail.com

*DIRECCIÓN DOMICILIO: CR 13A 3 11

*MUNICIPIO DOMICILIO: DUITAMA *DEPARTAMENTO DOMICILIO: BOYACÁ

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD
(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

Entidad Territorial de Salud: Secretaría de salud Duitama — Inscripción No: WOO235

Funcionario que realiza inscripción: JULIA ASTRID LASPRILLA LARA — Fecha: 19-04-2025

OBSERVACIONES:

Por parte de la autoridad sanitaria cuando se recibe el formulario:

SE REALIZA ACTUALIZACIÓN DE INSCRIPCIÓN POR ACTUALIZACIÓN DE DATOS EN EL SISTEMA

Por parte del responsable del vehículo o quien realiza la inscripción del vehículo:

NINGUNA

ENTREGADO POR: (Propietario o interesado del vehículo)

FIRMA: [signature] — NOMBRE: NELSON LEOPOLDO NOVA

CÉDULA: 7.220.717 — TELÉFONO DE CONTACTO: 3147651251

RECIBIDO POR: (Funcionario Entidad Territorial de Salud - ETS)

FIRMA: [signature] — NOMBRE: JULIA ASTRID LASPRILLA LARA

2. 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.

NO APLICA

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**



Para el Caso del Conductor se deberá entregar:

- Certificación de manipulación de alimentos

ANEXO



CERTIFICADO

DE MANEJO DE ALIMENTOS

Al señor (a)

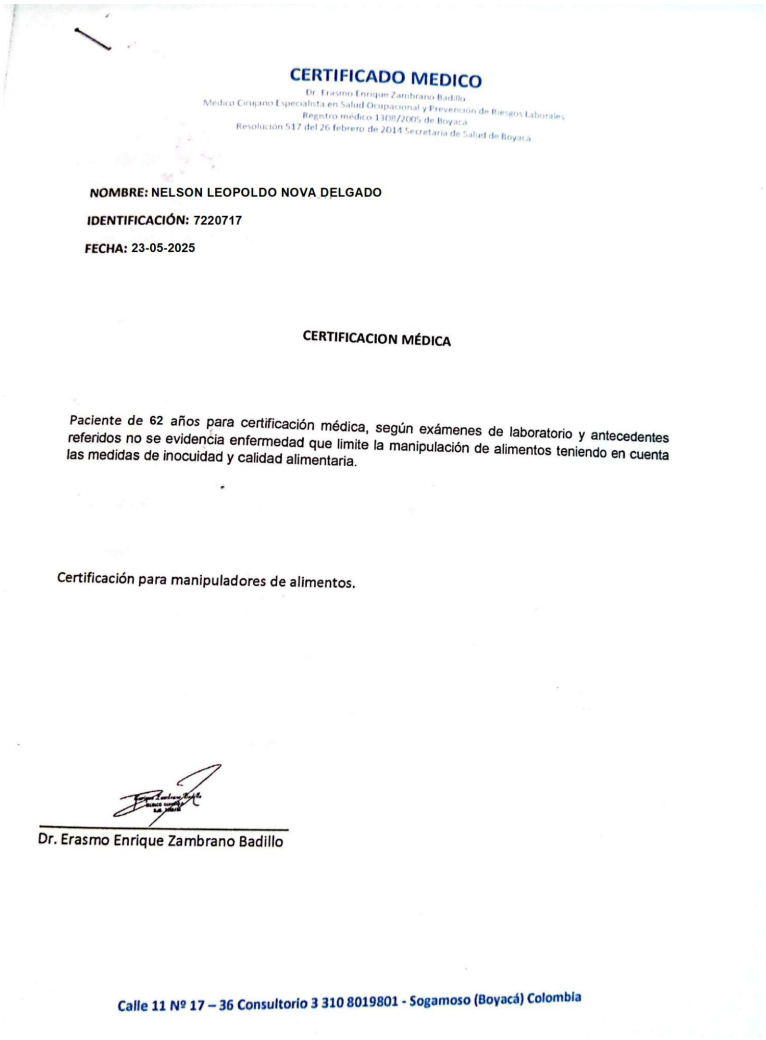
NELSON LEOPOLDO NOVA DELGADO

CC. 7.220.717

Asistió al TALLER DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA MANEJO HIGIENICO Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con una intensidad horaria de (10) horas de acuerdo a lo ordenado en el Articulo 12,13y36 de la RESOLUCION 2674 otorgado en Bogotá DC a los (23) días del mes JUNIO DEL 2025 y válido hasta (22) del mes de JUNIO 2026

FREDDY LEONARDO RODRIGUEZ
INGENIERO DE ALIMENTOS
CAPACITADOR PARTICULAR AUTORIZADO
MATRICULA PROFESIONAL
25254-269988 cel. 3133614246

- **Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos.**



CERTIFICADO MEDICO

Dr. Erasmo Enrique Zambrano Badillo
Médico Cirujano Especialista en Salud Ocupacional y Prevención de Riesgos Laborales
Registro médico 1308/2005 de Boyacá
Resolución 517 del 26 febrero de 2014 Secretaria de Salud de Boyacá

NOMBRE: NELSON LEOPOLDO NOVA DELGADO

IDENTIFICACIÓN: 7220717

FECHA: 23-05-2025

CERTIFICACION MÉDICA

Paciente de 62 años para certificación médica, según exámenes de laboratorio y antecedentes referidos no se evidencia enfermedad que limite la manipulación de alimentos teniendo en cuenta las medidas de inocuidad y calidad alimentaria.

Certificación para manipuladores de alimentos.

Dr. Erasmo Enrique Zambrano Badillo

Calle 11 Nº 17 – 36 Consultorio 3 310 8019801 - Sogamoso (Boyacá) Colombia

- **Licencia de Conducción**



REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 7220717

NELSON LEOPOLDO NOVA DELGADO

28-09-1963

O+

16-05-2025

STRIA MCPAL TTOyTTE DUITAMA



CATEGORIAS AUTORIZADAS			
CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
B2	AUTOMOVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CARRO, BUSETA Y BUS	16-05-2030	PARTICULAR
C2	AUTOMOVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMION, BUSETA Y BUS	16-05-2030	PUBLICO

ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC03008605305

- **Registros de limpieza y desinfección del vehículo**.

ANEXO

FUMITEC
Nit. 7176090-4

Duitama, 20 de noviembre del 2025

SEÑORES
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA (CEDEAGRO- DUITAMA)
KILOMETRO 1 VIA DUITAM PANTANO DE VARGAS

REF: CERTIFICACIÓN SERVICIO DE LAVADO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN VEHICULAR TIPO CAMIÓN DE PLACAS WOO-235

Cordial, saludo.

JUAN CARLOS GUIO CELY identificado con cedula de ciudadanía número 7.176.090 de Tunja y actuando como representante legal de **FUMITEC** con numero NIT: 7.176.090-4 por el presente documento certifico haber realizado el servicio de lavado limpieza y desinfección del vehículo tipo camión de placas **WOO-235** utilizando los respectivos protocolos de limpieza y desinfección vehicular

Atentamente,

FIRMA	
Entidad	FUMITEC
Nit	7176090-4
Representante legal	JUAN CARLOS GUIO CELY
Identificación del representante legal	7.176.090
Dirección	Carrera 5 N°4-100 centro
Teléfono	3112537159
Ciudad	TUNJA
Correo electrónico	fumitecboyaca@gmail.com

- **Registros de entrega de elementos de protección personal y dotación: uniforme completo, tapabocas y gorro**.



Procedimiento al momento de la entrega: 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.





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.

Duitama, 20 de noviembre del 2025

SEÑORES
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA (CEDEAGRO- DUITAMA)
KILOMETRO 1 VIA DUITAM PANTANO DE VARGAS

REF: CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO CON EL PLAN ESTRATÉGICO DE SEGURIDAD VIAL PESV IMPLEMENTADO ACORDE CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 40595 DE 2022

Cordial, saludo.

ALDEMAR DE JESÚS LONDOÑO BOTIA identificado con cedula de ciudadanía número 91.537.776 de Bucaramanga y actuando como representante legal de **SEALDE & INGENIERIA SAS** con numero NIT: 901.796.896 y oferente seleccionado del proceso de contratación número **MC-RB-CDAA-015-2025** y que tiene por objeto **COMPRA DE MATERIALES DE FORMACIÓN RUTA AGROINDUSTRIAL PARA ATENDER EL PROGRAMA CAMPE SENA DEL CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL BOYACÁ** por el presente documentos por el presente documento certifico contar con un **PLAN ESTRATÉGICO DE SEGURIDAD VIAL PESV IMPLEMENTADO ACORDE CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 40595 DE 2022** vigente en la ejecución del presente proceso contractual

Atentamente,

Nombre del Proponente: SEALDE & INGENIERIA S.A.S
Nombre del Representante Legal: ALDEMAR DE JESUS LONDOÑO BOTIA
C. C. No. 91.537.776 de Bucaramanga - Santander
Dirección de correo: Calle 13 # 27 - 60 - La Floresta
Correo electrónico: ingenieria.sealde@gmail.com
Teléfax
Ciudad: DUITAMA - BOYACA

ANEXO 5 OBLIGACION 6

Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deber· presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN.



25/11/25, 14:27 Factura - iSiigo

SEALDE & INGENIERIA S.A.S

SEALDE INGENIERIA SAS
NIT 901.796.895-6
CL 12 27 69
Tel: (608) 3123102772
Duitama - Colombia
ingenieria.sealde@gmail.com

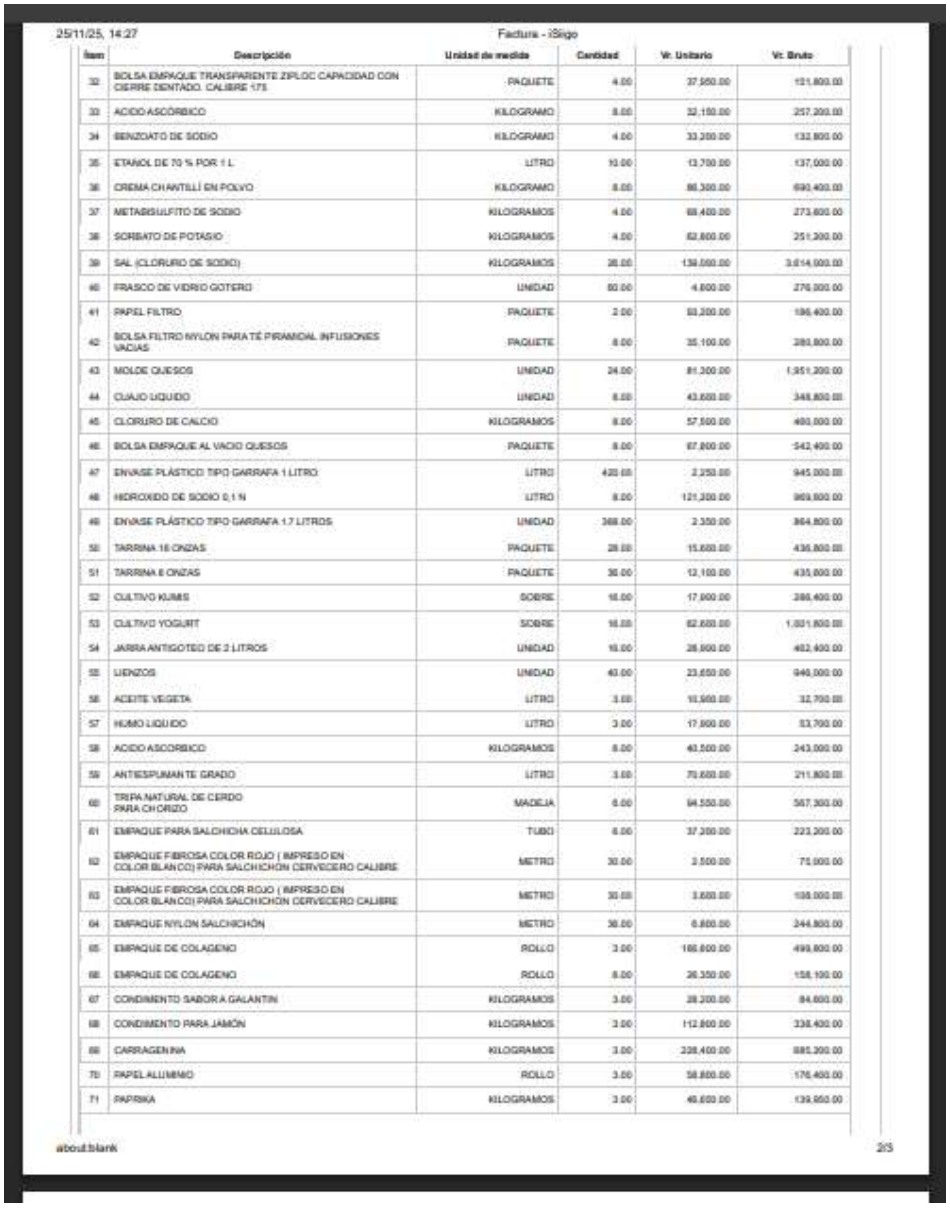
Factura electrónica de venta
No. FSI 6

Señores	Servicio Nacional de Aprendizaje		
NIT	899.999.034-1	Teléfono	(601) 5461500
Dirección	Calle 57 No. 8-69	Ciudad	Bogotá - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	25/11/2025, 12:21
Expedición	25/11/2025, 14:23
Vencimiento	15/12/2025

Ítem	Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Bruto
1	TAPABOCAS	CAJA	100.00	18,150.00	1,815,000.00
2	GORRO DESECHABLE	CAJA	200.00	15,950.00	3,190,000.00
3	BATAS DESECHABLES	PAQUETE	250.00	34,600.00	8,500,000.00
4	JABÓN DE MANOS DESINFECTANTE	GALON	80.00	38,000.00	2,804,000.00
5	HIPOCLORITO DE SODIO AL 13%	GALON	99.00	17,100.00	1,692,900.00
6	ENVASE DE VIDRIO	CAJA	58.00	43,550.00	2,438,800.00
7	BALANZA	UNIDAD	47.00	33,000.00	1,551,000.00
8	TERMOMETRO	UNIDAD	47.00	93,350.00	4,387,450.00
9	COBERTURA SABOR CHOCOLATE BLANCA	KILOGRAMO	25.00	60,600.00	1,515,000.00
10	COBERTURA SABOR CHOCOLATE NEGRA	KILOGRAMO	43.00	53,800.00	2,313,400.00
11	COBERTURA DE CHOCOLATE REAL AL 70% DE CACAO	KILOGRAMO	5.00	91,100.00	455,500.00
12	MOLDE DE SILICONAS	UNIDAD	64.00	22,150.00	1,417,600.00
13	MANTECA DE CACAO	KILOGRAMO	5.00	213,500.00	1,067,500.00
14	MOLDE CHOCOLATES EN POLICARBONATO	UNIDAD	25.00	86,300.00	2,157,500.00
15	ESPÁTULA SILICONA 25 CM	UNIDAD	15.00	30,300.00	454,500.00
16	COLORANTES	UNIDAD	15.00	10,100.00	151,500.00
17	AZÚCAR REFINADA	BULTO	26.00	288,000.00	7,748,000.00
18	COLORANTES	UNIDAD	3.00	12,800.00	38,400.00
19	ALBUMINA DE HUEVO	KILOGRAMO	2.00	151,900.00	303,800.00
20	ESENCIAS	UNIDAD	5.00	6,400.00	32,000.00
21	GLUCOSA	KILOGRAMO	12.00	41,400.00	496,800.00
22	PECTINA	PAQUETE	6.00	89,650.00	537,900.00
23	SABORIZANTES	PAQUETE	2.00	93,100.00	186,200.00
24	ACIDO CITRICO	KILOGRAMO	7.00	24,600.00	172,200.00
25	GELATINA SIN SABOR	KILOGRAMO	2.00	110,200.00	220,400.00
26	PAPEL PARAFINADO	ROLLO	3.00	51,900.00	155,700.00
27	GOMA GUAR O XANTAN	PAQUETE	7.00	43,000.00	301,000.00
28	MAIZ	KILOGRAMO	8.00	27,000.00	216,000.00
29	BOLSAS DOY PACK PET/FLEXIBLE LAMINADO CON ZIPPER RESELLABLE	PAQUETE	6.00	72,300.00	433,800.00
30	ENVASE DE VIDRIO TRANSPARENTE TIPO BOMBILLO CON TAPA TWIST OFF DORADA	CAJA	10.00	37,200.00	372,000.00
31	ENVASE DE VIDRIO TRANSPARENTE TAPA TWIST OFF COLOR BLANCO CAJA X 24	CAJA	10.00	44,950.00	449,500.00

about:blank 1/3



25/11/25, 14:27 Factura - iSigo

Ítem	Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Bruto
32	BOLSA EMPAQUE TRANSPARENTE ZIPLOC CAPACIDAD CON CIERRE DENTADO. CALIBRE 173	PAQUETE	4.00	37,950.00	151,800.00
33	ACIDO ASCÓRBICO	KILOGRAMO	8.00	32,150.00	257,200.00
34	BENZOATO DE SODIO	KILOGRAMO	4.00	33,200.00	132,800.00
35	ETANOL DE 70 % POR 1 L	LITRO	10.00	13,700.00	137,000.00
36	CREMA CHANTILLÍ EN POLVO	KILOGRAMO	8.00	86,300.00	690,400.00
37	METABISULFITO DE SODIO	KILOGRAMOS	4.00	68,400.00	273,600.00
38	SORBATO DE POTASIO	KILOGRAMOS	4.00	62,800.00	251,200.00
39	SAL (CLORURO DE SODIO)	KILOGRAMOS	26.00	139,000.00	3,614,000.00
40	FRASCO DE VIDRIO GOTERO	UNIDAD	60.00	4,600.00	276,000.00
41	PAPEL FILTRO	PAQUETE	2.00	53,200.00	106,400.00
42	BOLSA FILTRO NYLON PARA TÉ PIRAMIDAL INFUSIONES VACIAS	PAQUETE	8.00	35,100.00	280,800.00
43	MOLDE QUESOS	UNIDAD	24.00	81,300.00	1,951,200.00
44	CUAJO LIQUIDO	UNIDAD	8.00	43,600.00	348,800.00
45	CLORURO DE CALCIO	KILOGRAMOS	8.00	57,500.00	460,000.00
46	BOLSA EMPAQUE AL VACIO QUESOS	PAQUETE	8.00	67,800.00	542,400.00
47	ENVASE PLÁSTICO TIPO GARRAFA 1 LITRO	LITRO	420.00	2,250.00	945,000.00
48	HIDROXIDO DE SODIO 0,1 N	LITRO	8.00	121,200.00	969,600.00
49	ENVASE PLÁSTICO TIPO GARRAFA 1,7 LITROS	UNIDAD	368.00	2,350.00	864,800.00
50	TARRINA 16 ONZAS	PAQUETE	28.00	15,600.00	436,800.00
51	TARRINA 8 ONZAS	PAQUETE	30.00	13,100.00	435,800.00
52	CULTIVO KUMIS	SOBRE	16.00	17,900.00	286,400.00
53	CULTIVO YOGURT	SOBRE	16.00	62,600.00	1,001,600.00
54	JARRA ANTIGOTEO DE 2 LITROS	UNIDAD	16.00	28,900.00	462,400.00
55	LIENZOS	UNIDAD	40.00	23,650.00	946,000.00
56	ACEITE VEGETA	LITRO	3.00	10,900.00	32,700.00
57	HUMO LIQUIDO	LITRO	3.00	17,900.00	53,700.00
58	ACIDO ASCORBICO	KILOGRAMOS	6.00	40,500.00	243,000.00
59	ANTIESPUMANTE GRADO	LITRO	3.00	70,600.00	211,800.00
60	TRIPA NATURAL DE CERDO PARA CHORIZO	MADEJA	6.00	94,550.00	567,300.00
61	EMPAQUE PARA SALCHICHA CELULOSA	TUBO	6.00	37,200.00	223,200.00
62	EMPAQUE FIBROSA COLOR ROJO (IMPRESO EN COLOR BLANCO) PARA SALCHICHON CERVECERO CALIBRE	METRO	30.00	2,500.00	75,000.00
63	EMPAQUE FIBROSA COLOR ROJO (IMPRESO EN COLOR BLANCO) PARA SALCHICHON CERVECERO CALIBRE	METRO	30.00	3,600.00	108,000.00
64	EMPAQUE NYLON SALCHICHÓN	METRO	36.00	6,800.00	244,800.00
65	EMPAQUE DE COLAGENO	ROLLO	3.00	166,600.00	499,800.00
66	EMPAQUE DE COLAGENO	ROLLO	6.00	26,350.00	158,100.00
67	CONDIMENTO SABOR A GALANTIN	KILOGRAMOS	3.00	28,200.00	84,600.00
68	CONDIMENTO PARA JAMÓN	KILOGRAMOS	3.00	112,800.00	338,400.00
69	CARRAGENINA	KILOGRAMOS	3.00	228,400.00	685,200.00
70	PAPEL ALUMINIO	ROLLO	3.00	58,800.00	176,400.00
71	PAPRIKA	KILOGRAMOS	3.00	46,600.00	139,950.00

about:blank 2/3

25/11/25, 14:27 Factura - iSigo

Ítem	Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Bruto
72	ALMIDÓN DE PAPA	KILOGRAMOS	6.00	29,100.00	174,600.00
73	CONDIMENTO HAMBURGUESA AL CARBON	KILOGRAMOS	3.00	241,700.00	725,100.00

Total Ítems: 73

Total Bruto	68,018,800.00
IVA 19%	12,923,572.00
Total a Pagar	80,942,372.00

Valor en Letras:
Ochenta millones novecientos cuarenta y dos mil trescientos setenta y dos pesos m/cte

Forma de pago:
Crédito

Medio de pago:
Pago a crédito - Cuota No. 001 vence el 2025-12-15 por $ 80,942,372.00

Observaciones:
#[36-02-03-015-91101|2.CO1.PCONTR.8041025.mavillaq@sena.edu.co#]

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764071039086 aprobado en 20249521 prefijo FSI desde el número 1 al 68 Vigencia: 24 Meses**

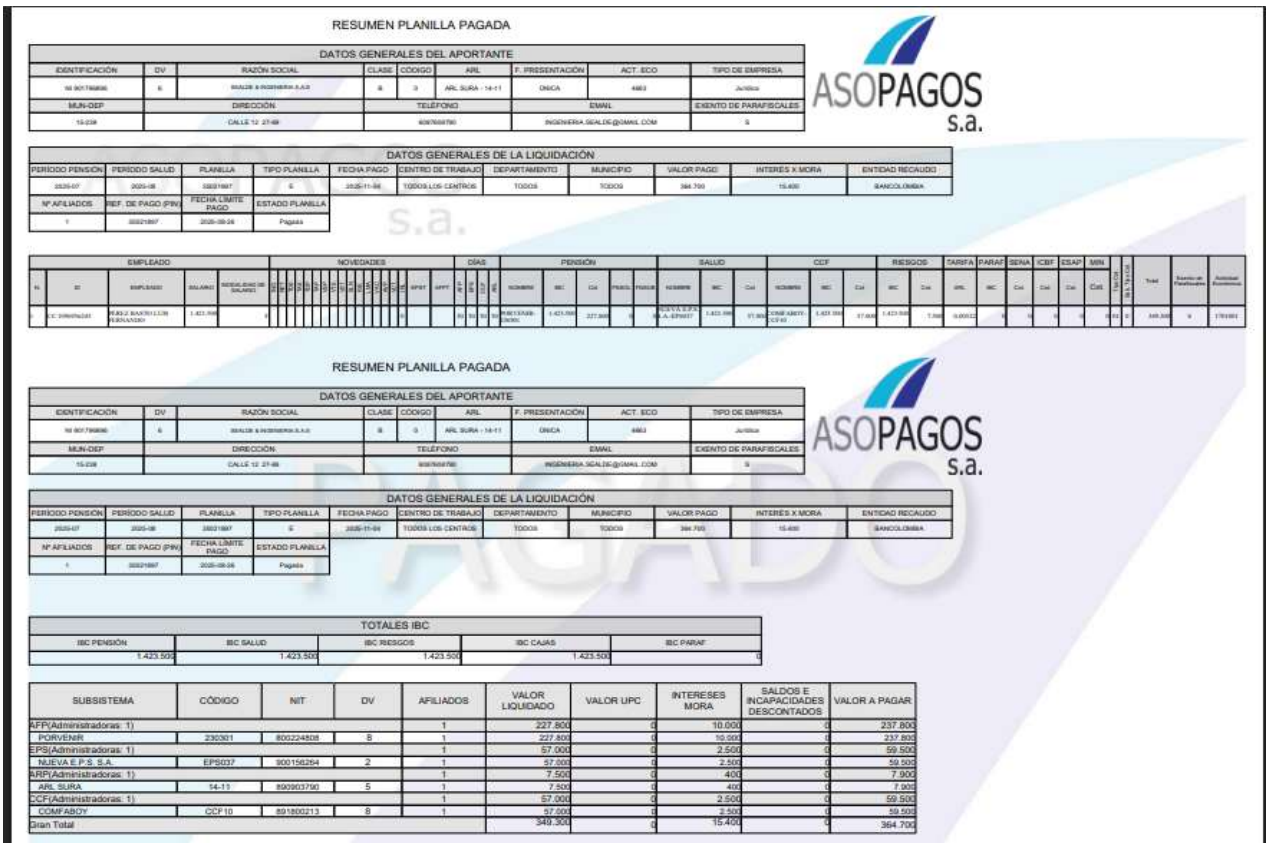
Responsable de IVA - Actividad Económica 4663 Comercio al por mayor de materiales de construcción, artículos de ferretería, pinturas, productos de vidrio, equipo y materiales de fontanería y calefacción Tarifa 5*1000

CUFE: 15dfa1eb83448f2e4f1ad38b9346e4fdb93e9911ba2fc7f2c00023b4f2c85951b3e6a8c14e12809b2acc3c7df7f9183b4cf2d8b

ANEXO 6 OBLIGACION 8

Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF).

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.



RESUMEN PLANILLA PAGADA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CODIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
901796696	6	[illegible]	R	3	ARL SURA - 14-11	ÚNICA	4663	Jurídica

MUN-DEP	DIRECCIÓN	TELÉFONO	EMAIL	EXENTO DE PARAFISCALES
15-238	CALLE 12 27-69	6057555790	INGENIERIA.SEALDE@GMAIL.COM	S

ASOPAGOS s.a.

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN

PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2025-07	2025-08	35021897	E	2025-11-04	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	364.700	15.400	BANCOLOMBIA

Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA
1	35021897	2025-09-04	Pagada

EMPLEADO					NOVEDADES																		DÍAS			PENSIÓN				SALUD			CCF			RIESGOS		SARFA	PARAF	SENA	ICBF	ESAP	MIN				
Nº	ID	EMPLEADO	SALARIO	NOVEDAD DE SALARIO	ING	RET	VSP	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	SUS	AUS	APFT	LNR	CDI	CTE	DIAS	IBC	NOMBRE	IBC	Cot	PENSIÓN	FSOLID	FSUBS	NOMBRE	IBC	Cot	NOMBRE	IBC	Cot	IBC	Cot	ARL	IBC	Cot	Cot	Cot	Cot	Cot	Cot	HORAS	Total	Aportes de Planillas Anteriores	Aportes Pensionados
1	CC 1094764381	[illegible]	1.423.500	0																	30	1.423.500	PORVENIR	1.423.500	227.800	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	1.423.500	57.000	COMFABOY CCF10	1.423.500	57.000	1.423.500	7.500	0,00522	0	0	0	0	0	0	0	349.300	0	178.500

RESUMEN PLANILLA PAGADA

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CODIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
901796696	6	[illegible]	R	3	ARL SURA - 14-11	ÚNICA	4663	Jurídica

MUN-DEP	DIRECCIÓN	TELÉFONO	EMAIL	EXENTO DE PARAFISCALES
15-238	CALLE 12 27-69	6057555790	INGENIERIA.SEALDE@GMAIL.COM	S

ASOPAGOS s.a.

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN

PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2025-07	2025-08	35021897	E	2025-11-04	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	364.700	15.400	BANCOLOMBIA

Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA
1	35021897	2025-09-04	Pagada

PAGADO

TOTALES IBC

IBC PENSIÓN	IBC SALUD	IBC RIESGOS	IBC CAJAS	IBC PARAF
1.423.500	1.423.500	1.423.500	1.423.500	0

SUBSISTEMA	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	VALOR UPC	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES DESCONTADOS	VALOR A PAGAR
AFP(Administradoras: 1)				1	227.800	0	10.000	0	237.800
PORVENIR	230301	800224808	8	1	227.800	0	10.000	0	237.800
EPS(Administradoras: 1)				1	57.000	0	2.500	0	59.500
NUEVA E.P.S. S.A.	EPS037	900156264	2	1	57.000	0	2.500	0	59.500
ARP(Administradoras: 1)				1	7.500	0	400	0	7.900
ARL SURA	14-11	890903790	5	1	7.500	0	400	0	7.900
CCF(Administradoras: 1)				1	57.000	0	2.500	0	59.500
COMFABOY	CCF10	891800213	8	1	57.000	0	2.500	0	59.500
Gran Total					349.300	0	15.400	0	364.700

3.4 Multas y sanciones

De acuerdo con el informe final de supervisión suscrito por Carlos Andrés Sandoval Gordillo, durante la ejecución del contrato **NO** se presentaron multas y/o sanciones.

3.5 Certificado de pagos de seguridad social

Mediante certificación emitida el 04 de noviembre de 2025 por la contadora publica DORIS ZENAIDA BERNAL DUEÑAS Con C.C. 23.589.041 de Floresta y T.P: 197601-T, en representación de la empresa SEALDE & INGENIERIA S.A.S Identificada con Nit: 901.796.896-6, constata que la empresa ha realizado los pagos de los aportes de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, cuando a ello hubiere lugar, pagados por la sociedad durante los últimos seis (6) meses. Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

3.6 Supervisión de la ejecución contractual

Que el ordenador del gasto realizó la designación de supervisión del contrato: CO1.PCCNTR.8041025 de 2025 mediante comunicación electrónica:

Radicado	N.I.S.	Fecha
15-9-2025-011579	2025-02-251700	6/19/2025 2:20:43 PM

Asunto	Descripción del asunto
DESIGNACIONES	DESIGNACIÓN DE SUPERVISIÓN - PROCESO DE MINIMA CUANTIA - CAMPESENA RUTA AGROINDUSTRIAL - MC-RB-CDAA-015-2025

3.7 Liquidación del contrato

Que respecto de la liquidación del contrato se estableció la entrega de elementos del contrato CO1.PCCNTR.8041025 de 2025, que tiene por objeto: “CONTRATAR LA COMPRA DE MATERIALES DE FORMACIÓN RUTA AGROINDUSTRIAL PARA ATENDER EL PROGRAMA CAMPESENA DEL CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL DEL SENA REGIONAL BOYACÁ”. Mediante este informe se constata que se entregaron a cabalidad todos los elementos solicitados con cumplimiento de las características técnicas contenidas en la oferta económica.

4. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

Para el presente proceso contractual no se establecieron obligaciones de mantenimiento a efectuar por la entidad.

5. ASPECTOS FINANCIEROS

5.1 Pagos realizados

A la fecha no se han realizado pagos

NÚMERO DE ORDEN DE PAGO	FECHA DE PAGO	VALOR DE PAGO
N/A	**N/A**	**N/A**

5.2 Estado financiero

CONCEPTO	VALOR
Valor inicial contrato	$80.942.372,00
Valor adición o disminución del contrato	$ 0
Valor de las reducciones	$ 0
Valor final del contrato	$80.942.372,00
Valor ejecutado	$80.942.372,00
Valor pagado	$ 0
Valor por pagar	$80.942.372,00
Valor a liberar	$0

Conforme a lo anteriormente expuesto, se debe:

a) Una vez perfeccionada la liquidación del contrato, pagar a favor del contratista la suma de OCHENTA MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y DOS MIL TRESCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CTE. ($80.942.372,00), Para constancia se firma el 13 de noviembre de 2025.

b) b) Elaborar la liquidación bilateral del contrato teniendo en cuenta que no existen saldos por liberar o a favor de las partes, y que las obligaciones fueron cumplidos a satisfacción



CARLOS ANDRES SANDOVAL GORDILLO
Supervisor del contrato

Elaboró: CARLOS ANDRES SANDOVAL GORDILLO, CON CEDULA DE CIUDADANIA **1114119046, con cargo Instructor en el centro de desarrollo agropecuario y agroindustrial.**

Anexos:

- Certificado de recibo a satisfacción
- Designación de las supervisiones del contrato.
- Copia del acta de inicio.
- Certificado de desembolsos.
- Último comprobante de pago al sistema de seguridad social
- Certificado de recibo a satisfacción
- Designación de las supervisiones del contrato.