AUTORIZACION PARA LA CONTRATACION

EL SUBDIRECTOR (E) DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE-SENA REGIONAL DISTRITO CAPITAL

CERTIFICA:

Que, para garantizar las necesidades del servicio a cargo del Centro, es necesario ***"11_9406_354 Contratar el Suministro oportuno y consecutivo de Materiales de Formación para Garantizar los Procesos Formativos a cargo del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos en la Vigencia 2026."*** Que el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje – Del Servicio Nacional De Aprendizaje - Regional Distrito Capital - SENA cuenta con recursos presupuestales suficientes para la presente contratación y ha cumplido con los trámites previos a la autorización de acuerdo a las normas generales e internas de la Entidad.

JULIO ALEJANDRO SANABRIA VARGAS
Subdirector (E) de Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Revisó: Cheryl Zabala Correa - Abogada Gestión Contractual - Coordinación Grupo de Apoyo Administrativo - CNHTA-SENA-RDC
VoBo. Enrique Murillo Pinto – Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo - CNHTA-SENA-RDC

En cumplimiento de lo dispuesto en la resolución No 1-02811 de 2025 *"… Por la cual se adopta el Manual de Contratación Administrativa del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA…"* en concordancia con Resolución No. 2862 de 2025 *"… Por la cual se delegan funciones en materia de contratación y convenios estatales, ordenación del gasto y se dictan otras disposiciones…".*

AUTORIZA

OBJETO: *11_9406_354 Contratar el Suministro oportuno y consecutivo de Materiales de Formación para Garantizar los Procesos Formativos a cargo del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos en la Vigencia 2026.*

PLAZO DE EJECUCION: El contrato tendrá un plazo de ejecución de nueve (9) Meses sin sobrepasar del 31 de diciembre de 2026, contados a partir de la suscripción del Acta de Inicio previa aprobación de la Garantía Única y Registro Presupuestal.

VALOR DEL CONTRATO: SEISCIENTOS CUARENTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS SIETE MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS COLOMBIANOS (641.807.244 COP), incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

RECURSOS: CDP Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. **10426 Fecha Registro: 2026-02-12** expedido por área de presupuesto del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos.

No obstante, para suscribir el correspondiente contrato el Subdirector (e) de Centro debe contar con los estudios previos descritos en el Decreto 1082 de 2015 modificado y adicionado por el Decreto 1860 de 2021 y por el Decreto 142 de 2023.

AUTORIZACION N° AU-DC-042 DEL 18/03/2026

Para constancia de lo anterior, se firma en Bogotá,

Firmado digitalmente por MEDINA ROSAS GERARDO ARTURO
Fecha: 2026.03.18 11:41:03 -05'00'

GERARDO ARTURO MEDINA ROSAS
Director Regional (E)

VoBo: Jorge E. Armirola C.- Contratista despacho Regional

PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD – BIENES Y SERVICIOS					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Octubre de 2025

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

ÁREA DE LA NECESIDAD	**Coordinación de Alimentos y Bebidas - Coordinación de Industrias Alimentarias - Coordinación de Servicios turísticos y Hoteleros -** Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA Regional Distrito Capital.
ORDENADOR DEL GASTO	**Julio Alejandro Sanabria Vargas** - Subdirector (E) Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA Regional Distrito Capital.
OBJETO	*11_9406_354 Contratar el Suministro oportuno y consecutivo de Materiales de Formación para Garantizar los Procesos Formativos a cargo del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos en la Vigencia 2026.*

1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

El artículo 3 de la Ley 80 de 1993 preceptúa: "***DE LOS FINES DE LA CONTRATACIÓN ESTATAL.*** *Los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de estos, las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines* (…)"

Los fines del Estado se encuentran estipulados en el artículo 2 de la Carta Política de Colombia el cual dispone: "*Son fines esenciales del Estado: servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo*".

La Carta Política en su artículo 209 preceptúa: "*La función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones. Las autoridades administrativas deben coordinar sus actuaciones para el adecuado cumplimiento de los fines del Estado*"

Sin dejar de lado la importancia y observancia de todos los principios aplicables a la función administrativa, es pertinente señalar que la Honorable Corte Constitucional en sus pronunciamientos ha manifestado que

las entidades estatales en cumplimiento de sus funciones deben dar aplicación al principio de la *eficacia;* pues este determina que la administración debe actuar de manera eficiente, dando uso a los recursos de manera óptima, y la elección de los medios más adecuados para el cumplimiento de los objetivos.

Por otra parte, en cumplimiento del *principio de planeación*, las entidades estatales a través de sus servidores públicos deben realizan los estudios y documentos previos que sirven de fundamento para la contratación donde se indica las condiciones con la que debe contar el contratista buscando con ello un contratista apto e idóneo que permita el adecuado desarrollo del objeto contractual; lo anterior en concordancia con el *principio de responsabilidad*, el cual se encuentra orientado a buscar el cumplimiento de los fines de la contratación, a vigilar la correcta ejecución del objeto contratado y a proteger los derechos de la entidad, del contratista y de los terceros que puedan verse afectados por la ejecución del contrato.

El propósito del Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 (PND 2022-2026) Colombia, potencia mundial de la vida, es sentar las bases para que el país se convierta en un líder de la protección de la vida, a partir de la construcción de un nuevo contrato social que propicie la superación de injusticias y exclusiones históricas, la no repetición del conflicto, el cambio de nuestra forma de relacionarnos con el ambiente, y una transformación productiva sustentada en el conocimiento y en armonía con la naturaleza, donde sus ejes son :

1. Ordenamiento del territorio alrededor del agua y justicia ambiental.
2. Seguridad humana y justicia social.
3. Derecho humano a la alimentación.
4. Transformación productiva, internacionalización y acción climática.
5. Convergencia regional

En consecuencia, el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, es un establecimiento público del orden nacional, con personería jurídica, patrimonio propio e independiente y autonomía administrativa, adscrito al Ministerio de Trabajo de Colombia, encargado de cumplir la función que le corresponde al Estado, de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país (Ley 119/1994); el cual ofrece formación gratuita a millones de colombianos que se benefician con programas técnicos, tecnológicos y complementarios, que, enfocados al desarrollo económico, tecnológico y social del país, entran a engrosar las actividades productivas de las empresas y de la industria, para obtener mejor competitividad y producción con los mercados globalizados.

De conformidad con el *artículo 25* del Decreto 249 de 2004, los Centros de Formación son las dependencias responsables de la **prestación de los servicios de formación profesional integral**, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos.

A su vez, el *artículo 27* ibidem, señala las funciones que deben desarrollar las Subdirecciones de Centro para planear, programar y ejecutar todos los procesos mencionados anteriormente, entre ellas "*Administrar y ejecutar todos los procesos de contratación del Centro*".

Por otro lado, es deber del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA:

- Responder con eficiencia y de acuerdo a las exigencias de la demanda el proceso de formación profesional integral.
- Impulsar la promoción social del trabajador, a través de su formación profesional integral, para hacer de ellos, ciudadanos útiles, poseedores de valores, moral, ética, cultura y ecología.
- Organizar, desarrollar, administrar y ejecutar programas de formación profesional integral, en función de las necesidades sociales y del sector productivo.
- Fomentar el bienestar de los aprendices implementando planes y programas que ayuden al desarrollo físico y social.

Que la Ley No. 2294 de 2023 *"Por el cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo 2022- 2026 COLOMBIA POTENCIA MUNDIAL DE LA VIDA"*, el país requiere que se mejore la calidad de los empleos, la protección a los trabajadores y el capital humano pertinente con las necesidades del sector productivo; por lo cual se requiere desarrollar al máximo los potenciales en los aprendices, sus capacidades y habilidades, disminuyendo los niveles de deserción , con el fin de generarles oportunidades para una inclusión en el mercado laboral, más incluyente y equitativa.

El Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA para el desarrollo de su misionalidad, estructura su quehacer en tres categorías de procesos:

I. **ESTRATÉGICOS:** Mediante los cuales la Entidad establece las bases para planificar lo que se quiere conseguir y de qué manera va a actuar para su consecución: (Direccionamiento corporativo, con el fin de seguimiento al Plan Estratégico; gestión del talento Humano, asumiendo el concepto de trabajo decente como guía de las acciones en materia de relaciones laborales y gestión del talento humano; y gestión de Tecnologías de la Información, para preparar al SENA en la incorporación de tecnologías TIC presentes y futuras que garanticen estar en la vanguardia en sus actividades.
II. **MISIONALES:** Responsables de lograr los objetivos de la entidad (Formación Profesional Integral; Gestión por Competencias para las Cualificaciones, en las que se elaboran y establecen en el país normas de competencia laboral para las diferentes áreas del sector productivo; Gestión de la Innovación y la Competitividad, con el fin de articularse al Sistema Nacional de Innovación y Competitividad; Gestión de Empleo, orientación Ocupacional y Empleabilidad.
III. **PROCESOS DE SOPORTE:** Proporcionan los medios (recursos) y el apoyo necesario para que los procesos misionales se puedan llevar a cabo de manera eficiente, efectiva y eficaz. En tal sentido se cuenta con la gestión de Comunicaciones, gestión Documental, gestión de Evaluación y Control, gestión Jurídica, gestión de Recursos Financieros, gestión de la infraestructura y logística y la gestión de Articulación Regional.

El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) en Colombia divide su oferta educativa principalmente en dos modalidades: Formación Titulada y Formación Complementaria. Ambas buscan el desarrollo de competencias laborales, pero difieren en su duración, propósito y certificación.

La primera se refiere a una modalidad de la formación profesional integral que imparte el SENA, comprende las actividades de formación, entrenamiento, evaluación y reentrenamiento en temas

específicos y se caracteriza porque las acciones de formación conducen al otorgamiento de un título de formación profesional, cumpliendo además con varios procesos y trámites administrativos, se desprenden los niveles de formación relacionados con Operario, Auxiliar, Técnico y Tecnólogo junto con los niveles superiores como Profundización Técnica, Especialización Técnica y Especialización Tecnológica y que tiene como principal objetivo capacitar e inculcar en los certificados las habilidades necesarias para que el talento humano este en la capacidad d ejercer trabajos productivos en el mercado laboral. Mientras que la segunda, está compuesta por Cursos Cortos, que tienen como finalidad actualizar y profundizar en los conocimientos y habilidades con las que ya cuenta un trabajador y que de igual forma le permita mantenerse en el mercado laboral formal. Además, brinda el servicio de Certificación por Competencias que valida las habilidades, actitudes y conocimientos del talento humano sin la necesidad de llevar un proceso educativo ordinario, priorizando las habilidades y permiten que de manera masiva ingresen mayor talento humano capacitado al mercado laboral.

El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, Regional Distrito Capital, tiene tres coordinaciones académicas, Coordinación de Industrias Alimenarias, Coordinación de Servicios Turísticos y Hoteleros; y Coordinación de Alimentos y Bebidas, las cuales, son una instancia clave dentro de la estructura organizacional del Centro de Formación, encargadas de garantizar la correcta operación, articulación y calidad de los procesos formativos.

Ahora bien, en pro de desarrollar las competencias de aprendizaje, en las cuales los conocimientos adquiridos por los aprendices son puestos en práctica tanto en el aula como en las situaciones reales del trabajo, es dable precisar que los aprendices requieren contar con los materiales de formación para poder desarrollar las pericias propias de la formación, así como el Centro de Formación en cuanto a funcionamiento y atención de sus labores propias.

Dichos materiales de formación se entienden como aquel recurso requerido en cualquier fase de desarrollo de la formación, para beneficio del mismo aprendiz, en tanto se brinda acompañamiento al aprendiz, orientación académica y disciplinaria, seguimiento a la permanencia y la ruta formativa y la promoción de competencias socioemocionales y de empleabilidad.

Ante la necesidad de desarrollar la **Formación Profesional Integral** en condiciones óptimas que contribuyan a mejorar el aprendizaje, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA - Regional Distrito Capital, tiene como propósito dentro de la **función misional** adelantar actividades de formación orientadas a brindar **Formación Profesional Integral** para la incorporación de los aprendices en las actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, propósito para el cual se requiere el Suministro de Materiales de Consumo (Frutas y Verduras, Carnes Blancas, Carnes Rojas, Pescados y Mariscos, Abarrotes, Bebidas Alcohólicas y No Alcohólicas, Lácteos, Salsamentaria y sus Derivados) lo que permitiría atender las áreas de **Formación Profesional Integral** en los servicios ofertados por el Centro de Formación, en la modalidad tanto titulada como complementaria.

Para lo cual mediante Resolución No. 1-00001 de 2026 se efectuó la asignación presupuestal correspondiente para la adquisición de materiales de formación.

Es pertinente precisae que en la actualidad, las condiciones de alza en los precios de los productos de la canasta familiar, a los cuales se encuentra vinculado el suministro de material de formación para el Centro

Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA Regional Distrito Capital, han generado un incremento significativo en los costos de producción. Esta situación, derivada de la alta inflación y demás condiciones económicas adversas del país, ha provocado inestabilidad y una alta fluctuación de los precios en el mercado.

En este contexto, se hace necesario que el Centro de Formación adopte medidas estratégicas orientadas a revisar y ajustar las dinámicas de los procesos de suministro, atendiendo los siguientes lineamientos:

a. Suministro de insumos por Grupos lo cual facilitara la Compra Directa a pequeños y medianos productores de la región contribuyendo con el apoyo a las economías locales y campesinas tal como lo ha establecido la Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente relacionada con los objetivos de sostenibilidad social, partiendo del deber del Estado en la adopción de medidas y criterios que estimulen el empleo y el desarrollo local de las Regiones.

b. Garantizar el Suministro de materiales primas (no perecederos) en condiciones de innocuidad, calidad y frescura al ser suministrados por productores locales sin la mediación de intermediarios que generen procesos de sobrecostos adicionales a las condiciones económicas mencionadas anteriormente, evitando de esta manera malversación de los fondos públicos asignados para dicho Proceso de Contratación.

c. Suministro de Materias Primas con fechas de caducidad adecuada de acuerdo con su naturaleza y grupos de inventario dando cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente.

El objetivo general de la presente contratación se orienta a fortalecer y optimizar la gestión para el suministro de materiales de formación requeridos en los programas de Formación Profesional Integral del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, Regional Distrito Capital, garantizando la disponibilidad oportuna, suficiente y pertinente de los insumos necesarios. En este marco, se busca asegurar que los ambientes de aprendizaje cuenten con los materiales requeridos para el desarrollo de las actividades con eficiencia y calidad; contribuir al cumplimiento de las funciones misionales del Centro; garantizar el logro de las metas de formación titulada y complementaria; y respaldar los componentes de la Formación Profesional Integral en la etapa lectiva, especialmente en lo relacionado con las prácticas formativas y la producción de centro, en coherencia con los lineamientos institucionales y la adecuada gestión de los recursos públicos.

La contratación de materiales de formación obedece a la necesidad institucional de contar con los suministros esenciales para el desarrollo de la Formación Profesional Integral durante la presente vigencia, constituyéndose en un componente indispensable para garantizar la calidad del proceso formativo. Estos materiales permiten preparar al aprendiz en el desarrollo de habilidades, competencias, destrezas, conocimientos y actitudes propias de su campo ocupacional, facilitando su interacción efectiva con el entorno social y los sectores productivos. Entre las principales causas que motivan esta contratación se encuentran la insuficiencia o ausencia de materiales de formación en determinados ambientes de aprendizaje; la necesidad de contar con insumos adecuados para el desarrollo de la Formación Profesional Integral, la producción de centro y los procesos formativos; y la limitación presupuestal de los centros de formación para cubrir la adquisición de materiales a mediano y largo.

En consecuencia, la población beneficiaria corresponde a los aprendices vinculados a veintitrés (23) programas de formación adscritos al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA Regional Distrito Capital, distribuidos en tres coordinaciones académicas.

En la Coordinación de Alimentos y Bebidas se incluyen los programas de Auxiliar de Cocina, Auxiliar de Servicios Bartender, Auxiliar de Servicios de Alimentos y Bebidas, Técnico en Servicio de Restaurante y Bar, Técnico en Servicio de Barismo, Técnico en Cocina y Tecnólogo en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas.

En la Coordinación de Servicios Turísticos y Hoteleros se encuentran los programas de Auxiliar de Servicios de Arreglo de Habitaciones, Técnico en Servicio Aeroportuario de Pasajeros, Técnico en Servicios de Alojamiento, Técnico en Servicio de Recepción Hotelera, Tecnólogo en Coordinación de Servicios Hoteleros, Tecnólogo en Guianza Turística, Tecnólogo en Gestión de Destinos Turísticos y Tecnólogo en Organización de Eventos.

Finalmente, en la Coordinación de Industrias Alimentarias se desarrollan los programas de Operario en Proceso de Panadería, Técnico en Pastelería, Técnico en Panificación, Técnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas, Técnico en Cervecería Artesanal, Técnico en Corte y Venta de Carnes, Tecnólogo en Control de Calidad para la Industria de Alimentos y Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos, todos los cuales requieren materiales específicos para el cumplimiento de sus resultados de aprendizaje.

Así mismo, ello conlleva a la adecuada ejecución de las metas proyectadas exige contar con materiales de formación actualizados, suficientes y pertinentes, que permitan garantizar el desarrollo adecuado de los procesos formativos, dado el carácter altamente práctico de estos programas y el volumen de aprendices atendidos, es indispensable asegurar la disponibilidad continua de los insumos y materiales requeridos, evitando afectaciones en la calidad del proceso formativo, la permanencia de los aprendices y el cumplimiento de los compromisos institucionales establecidos para el presente periodo.

Por tanto, la provisión de los materiales representa una responsabilidad esencial en la garantía de calidad, oportunidad y continuidad de la Formación Profesional Integral, y tiene su razón de ser en el hecho de que se convierten en las herramientas didácticas con las que se ejecutan las diversas tareas de formación y aprendizaje proyectadas bajo el esquema de planeación pedagógica, en la medida en que son el insumo para la transmisión de conceptos prácticos orientados en la generación competencias laborales.

En este sentido, se hace necesaria la adquisición de materiales de formación, mediante un proceso contractual transparente y eficiente, que permita garantizar calidad, oportunidad y eficiencia en el uso de los recursos públicos, asegurando que la formación natural con los elementos necesarios para su adecuado desarrollo.

La adquisición de estos materiales de formación responde a un análisis de impacto tanto en el sector productivo como en el proceso formativo, debe contar con los recursos adecuados para el desarrollo de sus funciones misionales. La adquisición de estos materiales de formación permitirá fortalecer la formación profesional de instructores y aprendices, asegurando el cumplimiento de los objetivos estratégicos institucionales en ciencia y tecnología y promoviendo la actualización constante de los procesos de enseñanza para responder a las necesidades del mercado laboral.

¿Qué necesito?

Se requiere la adquisición de materiales de formación especializados para el desarrollo de actividades académicas y prácticas en los programas de formación del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, Regional Distrito Capital. Estos materiales comprenden insumos para la ejecución de prácticas formativas bajo condiciones seguras, eficientes y acordes con las normativas vigentes del sector.

¿Por qué y/o para qué lo necesito?

La adquisición de estos materiales es imprescindible para:

- Garantizar la operatividad y continuidad de los ambientes de formación asociados a los programas de formación del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, Regional Distrito Capital, en cumplimiento de los planes de estudio y de las horas prácticas.

- Asegurar la pertinencia técnica de los procesos formativos, incorporando materiales acordes con los programas de formación del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, Regional Distrito Capital.

- Mantener condiciones de calidad y seguridad, conforme a estándares de buenas prácticas de manufactura (BPM), normativas higiénico-sanitarias y lineamientos formativos institucionales.

- Facilitar el desarrollo de competencias específicas, mediante actividades prácticas que permitan a los aprendices interactuar con materiales, insumos y equipos similares a los utilizados en el entorno productivo real.

- Contribuir al cumplimiento de metas institucionales, indicadores de gestión y objetivos de formación profesional integral, evitando retrasos o reprocesos asociados a la falta de materiales.

¿Qué se espera obtener con la contratación a celebrar?

Se espera:

- Contar con materiales suficientes, oportunos y técnicamente adecuados, garantizando su disponibilidad permanente en los ambientes de formación.

- Optimizar la calidad del proceso formativo, permitiendo la ejecución completa y adecuada de talleres, prácticas demostrativas, simulaciones y sesiones aplicadas.

- Prevenir interrupciones, retrasos o reprogramaciones que afecten el normal desarrollo del cronograma académico.

- Fortalecer la competitividad, pertinencia y actualización tecnológica de los programas de formación del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, Regional Distrito Capital, mediante el uso de materiales alineados con los estándares del sector productivo.

- Facilitar la evaluación práctica de las competencias, asegurando que el aprendiz desarrolle desempeño técnico real y comprobable.

¿Es una necesidad recurrente?

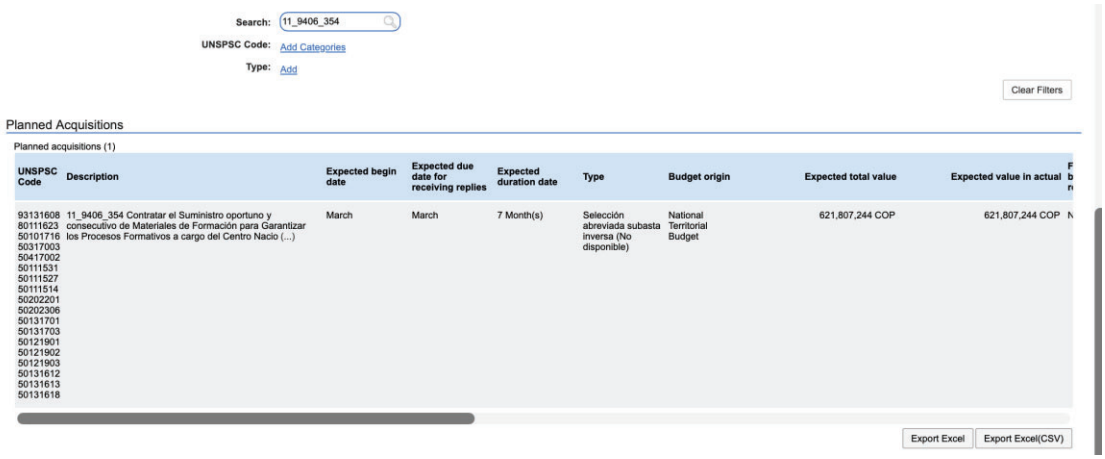
Sí. Se trata de una necesidad recurrente y estructural debido a que los materiales de formación de alta rotación, por lo que requieren reposición continua; muchos insumos presentan insuficienta por uso frecuente o tienen vida útil limitada, lo que exige renovaciones periódicas para cumplir estándares de inocuidad y seguridad.

La ausencia de estos elementos impacta directamente la ejecución de la formación y prácticas, pudiendo afectar o paralizar la formación, incumplir matrices de aprendizaje y generar desfases en la programación formativa.

Por estas razones, la adquisición constituye un requerimiento continuo y esencial para garantizar la sostenibilidad del proceso formativo, el cumplimiento del plan de estudios y la calidad del servicio educativo ofrecido.

Con base en el análisis de conveniencia y en alineación con el Plan Anual de Adquisiciones 2026, se establece que la forma más adecuada para satisfacer esta necesidad es mediante un proceso de contratación bajo la modalidad de mínima cuantía, conforme a lo estipulado en el Artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y el Decreto 1082 de 2015.

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



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

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

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)			
ÍTEM	**GRUPO**	**CÓDIGO**	**DENOMINACIÓN (Clase o producto)**
1	E	50151513	Aceites vegetales o de planta comestibles
2	E	50307200	Aceitunas
2	A	10151814	Semillas o plántulas de achiote
3	E	50171550	Especies o extractos
4	E	50171800	Salsa y condimentos y productos para untar
5	A	10151606	Semillas de ajonjolí
6	E	50101716	Nueces y semillas enteras
7	E	50121500	Pescados
8	E	50171500	Hierbas y especias y extractos
9	E	50221101	Grano de cereal
10	E	50221001	Granos
11	E	50171550	Especies o extractos
12	E	50161509	Azucares naturales o productos endulzantes
13	E	50181900	Pan y galletas y pastelitos dulces
14	E	51131605	Citrato de sodio
15	E	50161512	Almíbar
16	E	50201709	Café instantáneo
17	E	50201706	Café
18	E	50302500	Cerezas
19	E	50221201	Listo para comer o cereal caliente
20	E	50161511	Chocolate o sustituto de chocolate
21	E	50305800	Ciruelas
22	E	50367008	Coco en lata o en frasco
23	E	50181904	Pan seco o cascaras de pan o pan tostado (crotones)
24	E	50201712	Bebidas de té
25	E	50221303	Almidón o harina comestible
26	E	50171548	Hierbas frescas
27	E	50405625	Pimentón jalapeño
28	E	50181903	Galletas sencillas de sal
29	E	50181905	Galletas de dulce
30	E	50192405	Gelatina real procesada
31	E	50202306	Refrescos
32	E	50131700	Productos de leche y mantequilla
33	E	50131704	Leche en polvo
34	E	50171830	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados
35	E	50161800	Productos de confitería
36	E	50192401	Mermeladas o preservativos de fruta
37	E	50192403	Miel
38	E	50202307	Bebida de chocolate o malta u otros

39	E	50171902	Condimento
40	E	50121802	Plantas acuáticas frescas
41	E	48101800	Menaje y utensilios de cocina
42	E	50221303	Almidón o harina comestible
43	E	50367024	Pepinos en lata o en frasco
44	B	12171504	Colorantes fdc seguros para alimentos o cosméticos
45	E	50181709	Suministros para hornear
46	E	50323500	Uvas pasas secas
47	E	50171707	Vinagres
48	E	50131701	Productos de leche o mantequilla frescos
49	B	12161805	Agentes gelificantes naturales
50	E	50327008	Coco seco
51	B	12164502	Sabores o extractos
52	B	12164500	Aditivos de alimentos y fármacos
53	B	10121501	Salvado de trigo puro
54	E	50202301	Agua
55	E	50202206	Licor destilado
56	E	50202207	Cocteles de alcohol o bebidas mixtas
57	E	50202306	Refrescos
58	E	50202201	Cerveza
59	E	50202203	Vino
60	E	50202205	Vino espumoso
61	E	50202304	Jugos de repisa
62	E	50202200	Bebidas alcohólicas
63	E	50131801	Queso natural
64	E	50131802	Queso procesado
65	E	50131702	Productos de leche o mantequilla de estante
66	E	50192111	Carne seca o procesada
67	E	50192303	Helado de sabor o helado o postre de helado o yogurt congelado
68	E	50131800	Queso
69	B	11151700	Hilos
70	E	50402800	Acelgas
71	E	50302200	Agrás
72	A	50401700	Aguacates
73	E	50406700	Auyamas
74	E	50465500	Pimientos en lata o en frasco
75	A	50423800	Ajos Secos
76	E	50424101	Albahaca seca
77	E	50426803	Apio seco
78	E	50403200	Maíces
79	E	50302100	Arándanos de mirto
80	E	50407201	Arracacha
81	E	50405400	Alverjas
82	E	50301700	Bananos

83	E	50406400	Batatas
84	E	50403500	Berenjenas
85	E	50402000	Brócolis
86	E	50406329	Calabaza zucchini
87	E	50304200	Limas
88	E	50405310	Cebolla perla
89	E	50405312	Cebolla roja
90	E	50405323	Cebolla verde
91	E	50405317	Cebolla dulce
92	E	50405300	Cebollas
93	E	50414700	Hongos o champiñones orgánicos
94	E	50407200	Tubérculos
95	E	50404106	Cilantro
96	E	50305200	Maracuyás
97	E	50307503	Pulpa
98	E	50307008	Coco
99	E	50402600	Coliflores
100	E	50305300	Duraznos
101	E	50404109	Eneldo
102	E	50401600	Espárragos
103	E	50406200	Espinacas
104	E	50306200	Frambuesas
105	E	50306700	Fresas
106	E	50401824	Frijoles verdes
107	E	50307035	Guanábana
108	E	50171500	Hierbas y especias y extractos
109	E	50307045	Guayaba
110	E	50221001	Granos
111	E	50221000	Legumbres
112	E	50407009	Hojas de plátano
113	E	50303900	Kiwis
114	E	50404102	Laurel
115	E	50404600	Lechugas
116	E	50404614	Lechuga hoja verde
117	E	50404609	Lechuga romana ruby
118	E	50404112	Limonaria
119	E	50304100	Limones
120	E	50307000	Frutas Nominant
121	E	50304400	Mandarinas
122	E	50301500	Manzanas
123	E	50304500	Mangos
124	E	50304524	Mango tomy atkin
125	E	50404114	Menta
126	E	50404100	Hierbas
127	E	50404115	Orégano

128	E	50304600	Melones
129	E	50302003	Mora
130	E	50305000	Naranjas
131	E	50305043	Naranja valencia
132	E	50405706	Papa amarilla
133	E	50405700	Papas
134	E	50305100	Papayas
135	E	50307024	Pepinos
136	E	50305400	Peras
137	E	50404700	Ñames
138	E	50405611	Pimentón chile amarillo
139	E	50405600	Pimientos
140	E	50305602	Piña dorada
141	E	50305600	Piñas
142	E	50303002	Pitahaya roja, amarillo
143	E	50307025	Plátano
144	E	50407000	Vegetales Nominant
145	E	50401900	Remolachas
146	E	50402300	Repollos
147	E	50402305	Repollo morado
148	E	50404120	Romero
149	E	50404121	Salvia
150	E	50406500	Tomates
151	E	50404125	Tomillo
152	E	50303400	Uvas de mesa
153	E	50407070	Yuca
154	E	50402500	Zanahorias
155	E	50406329	Calabaza zucchini
156	E	50131612	Huevos en la cascara de gallina
157	E	50131618	Huevos en la cascara codorniz
158	E	50121705	Invertebrados acuáticos frescos
159	E	50121539	Pescado fresco
160	E	50111514	Cerdo, mínimamente procesado sin aditivos
161	E	50111515	Pollo, mínimamente procesado sin aditivos
162	E	50111513	Carne, mínimamente procesada sin aditivos
163	E	50111517	Ternera, mínimamente procesado sin aditivos
164	E	50111521	Pavo, mínimamente procesado sin aditivos
165	E	50111523	Cordero, mínimamente procesado sin aditivos
166	E	50111534	Pato, mínimamente procesada sin aditivos
167	E	50111537	Conejo, mínimamente procesada sin aditivos
168	E	60105604	Materiales de enseñanza de compra de alimentos

1.5 MADURACIÓN DEL PROYECTO

No aplica.

2. OBJETO

11_9406_354 Contratar el Suministro oportuno y consecutivo de Materiales de Formación para Garantizar los Procesos Formativos a cargo del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos en la Vigencia 2026.

2.1. ALCANCE DEL OBJETO

"No Aplica".

2.2. TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Suministro	
Otro:	Describa cual.

2.3. LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES, CONSULTAS O DISEÑOS.

Teniendo en cuenta que la presente contratación de un servicio suministro enfocado a la adquisición de materiales de formación para el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA. Esta contratación requiere **autorización por parte de la Dirección Regional**, conforme a lo establecido en el **Artículo 12 de la Resolución N.º 1-02862 de 2025**, en concordancia con el Decreto 249 de 2004, que dispone la obtención de concepto previo para los *contratos de suministro*, mantenimiento de bienes muebles e inmuebles y reposición o mantenimiento del parque automotor.

2.4. CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)

"No Aplica".

2.5. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

"No Aplica".

2.6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

El objeto contractual deberá desarrollarse en el marco de las siguientes **condiciones técnicas exigidas:**

ABARROTES Y PANADERIA							
ITEM	**CODIGO UNSPSC**	**DESCRIPCION DE ELEMENTO**	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**PRESENTACIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**% IVA E IMPOCONSUMO**	**CANTIDAD**
1	50151513	ACEITE DE OLIVA EXTRA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1L	UN	19%	1

2	50151513	ACEITE DE SESAMO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 207mL	UN	19%	1
3	50151513	ACEITE VEGETAL	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1L	UN	19%	1
4	50307200	ACEITUNA MORADA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1
5	50307200	ACEITUNA NEGRA	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 350g	UN	19%	1
6	50307200	ACEITUNA VERDE DESHUESADA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 250g	UN	19%	1
7	10151814	ACHIOTE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 16g	UN	19%	1
8	50171550	AGUA DE AZAHAR	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 500 ML	UN	19%	1
9	50171800	AJI TABASCO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 mL	UN	19%	1
10	10151606	AJONJOLI DESCORTEZADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
11	50171800	ALCAPARRA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 125g	UN	19%	1
12	50101716	ALMENDRAS ENTERAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
13	50101716	ALMENDRAS LAMINADA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1
14	50121500	ANCHOA	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 56g	UN	19%	1
15	50171500	ANIS EN ESTRELLA	De conformidad con la ficha técnica	16g	UN	19%	1
16	50221101	ARROZ ARBOREO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	0%	1
17	50221101	ARROZ BLANCO EXCELSO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	0%	1
18	50221101	ARROZ PARA SUSHI	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1
19	50221101	ARROZ PARBORIZADO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1

20	50221001	ARVEJA AMARILLA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1
21	50121500	ATUN AGUA	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 160 g	UN	19%	1
22	50101716	AVELLANA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1
23	50221101	AVENA EN HOJUELAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 800g	UN	5%	1
24	50171550	AZAFRAN	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 0,5g	UN	19%	1
25	50161509	AZUCAR MORENA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	5%	1
26	50161509	AZUCAR PULVERIZADA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	5%	1
27	50161509	AZUCAR REFINADA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	5%	1
28	50181900	BARQUILLOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE DE 10 UNIDADES X 44g	UN	19%	1
29	51131605	BICARBONATO DE SODIO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1K	UN	19%	1
30	50181900	BOCADILLO LONJA	De conformidad con la ficha técnica	LONJA PAQUETE X 500g	UN	0%	1
31	50161512	BREVAS EN ALMIBAR	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1
32	50201709	CAFE INSTANTANEO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1
33	50201706	CAFÉ TOSTAO EN GRANO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500g	UN	5%	1
34	50201706	CAFÉ ESPECIAL	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500g	UN	5%	1
35	50171550	CANELA EN ASTILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	19%	1
36	50171550	CANELA EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 125g	UN	19%	1
37	50171550	CARDAMOMO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 20g	UN	19%	1

38	50121500	CAVIAR	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 30g	UN	19%	1
39	50121500	CAVIAR MASAGO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 80g	UN	19%	1
40	50302500	CEREZAS MARRASQUINO ROJO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1
41	50221201	CEREAL	De conformidad con la ficha técnica	CAJA * 800 G	UN	19%	1
42	50161511	CHOCOLATE PASTILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1
43	50305800	CIRUELA PASA SIN SEMILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
44	50171550	CLAVO DE OLOR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 9 g	UN	19%	1
45	50171550	COMINO MOLIDO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
46	50171550	COLOR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
47	50367008	CREMA DE COCO	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 400mL	UN	19%	1
48	50181904	CROUTONES CESAR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 140g	UN	19%	1
49	50221101	CUCHUCO DEL CULTIVO TRIGO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
50	50171500	CURCUMA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 250 G	UN	19%	1
51	50171500	CURRY	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 56 G	UN	19%	1
52	50171500	CUSCUS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 500 G	UN	19%	1
53	50161512	DURAZNO EN ALMIBAR	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 820g	UN	19%	1
54	50201712	ENGLISH BREAKE FAST TEA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE DE 20 BOLSAS DE 10g	UN	19%	1
55	50221303	ESPAGUETTI DE ARROZ	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 200g	UN	5%	1

56	50171548	ESTRAGON	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 20 G	UN	19%	1
57	50221303	FECULA DE MAIZ UNIVERSAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1 kg	UN	19%	1
58	50171548	FINAS HIERBAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 15gr	UN	19%	1
59	50221303	PASTA FIDEOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE* 250 G	UN	5%	1
60	50405625	JALAPEÑOS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 500 gr	UN	19%	1
61	50221001	FRIJOL NEGRO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1000 G	UN	0%	1
62	50221001	FRIJOL BOLA ROJA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1000 G	UN	0%	1
63	50221001	FRIJOL BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1000 G	UN	0%	1
64	50181903	GALLETAS DE SODA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 200g	UN	19%	1
65	50181905	GALLETAS OREO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 432g	UN	19%	1
66	50221001	GARBANZO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1
67	50192405	GELATINA DE SABORES SURTIDOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
68	50192405	GELATINA SIN SABOR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
69	50221001	LENTEJAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000 g	UN	0%	1
70	50131700	LECHE CONDENSADA	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 395 g	UN	19%	1
71	50131700	LECHE DE COCO	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 400mL	UN	19%	1
72	50131704	LECHE EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000 gramos	UN	19%	1
73	50221101	MAIZ PETO CRUDO O PRECOCIDO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1

74	50221101	MAIZ TIERNO	De conformidad con la ficha técnica	LATA * 300 G	UN	19%	1
75	50221001	MANI SIN SAL	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1
76	50171830	MAYONESA	De conformidad con la ficha técnica	GALON X 3770g	UN	19%	1
77	50161800	MERENGUITOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 65 G	UN	19%	1
78	50192401	MERMELADA INDIVIDUAL	De conformidad con la ficha técnica	16g C/U X 60 UNIDADES	UN	19%	1
79	50192401	MERMELADA SABORES SURTIDOS	De conformidad con la ficha técnica	DOYPACK X 400g	UN	19%	1
80	50192403	MIEL MAPLE	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1
81	50192403	MIEL DE ABEJAS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1
82	50202307	MILO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE x 2 KILOS	UN	19%	1
83	50161800	MINI MASMELOS SURTIDOS	De conformidad con la ficha técnica	75g CAJA X 20 UNIDADES	UN	19%	1
84	50181904	MINI TOSTADAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE 10 laminas - 150 g	UN	19%	1
85	50171830	MIRIN	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 375 ML	UN	19%	1
86	50171902	MOSTAZA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 4015 g	UN	19%	1
87	50121802	NORI SUSHI	De conformidad con la ficha técnica	X 10 UNIDADES (LAMINAS)	UN	19%	1
88	50101716	NUEZ DEL BRAZIL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 200g	UN	19%	1
89	50101716	NUEZ MOSCADA PEPA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 10G	UN	19%	1
90	50101716	NUEZ MOSCADA POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 11g	UN	19%	1
91	50171548	OREGANO SECO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	19%	1

92	50181904	PALITOS DE PAN	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 250 G	UN	19%	1
93	48101800	PALILLOS TIPO COCTEL	De conformidad con la ficha técnica	CAJA X 160 UNIDADES	UN	19%	1
94	48101800	PALILLOS SÁNDWICH	De conformidad con la ficha técnica	CAJA *125 UNIDADES	UN	19%	1
95	50181904	PAN TAJADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 600g	UN	0%	1
96	50161509	PANELA	De conformidad con la ficha técnica	UNIDAD X 500g	UN	0%	1
97	50161509	PANELA MOLIDA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	19%	1
98	50221303	PAPEL DE ARROZ O BANH TRANG O PAPEL OBLEA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 300 G * 42 HOJAS	UN	19%	1
99	50171550	PAPRIKA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1
100	50221303	PASTA DE TOMATE	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 3 Kg	UN	19%	1
101	50221303	PASTA FETUCHINI	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1
102	50221303	PASTA LARGA ESPAGUETII	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	5%	1
103	50221303	PASTA PARA LASAÑA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1
104	50367024	PEPINILLOS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 250g	UN	19%	1
105	50171550	PIMIENTA BLANCA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 100G	UN	19%	1
106	50171550	PIMIENTA MOLIDA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500 g	UN	19%	1
107	50171550	PIMIENTA NEGRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
108	50171550	PIMIENTA ROSADA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 50 g	UN	19%	1
109	50171550	PIMIENTA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 50 g	UN	19%	1

110	50121500	SARDINAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 225g	UN	19%	1
111	50171902	SAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	0%	1
112	50171902	SAL PARRILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 454 G	UN	0%	1
113	50171902	SAL DE LIMON	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 30g	UN	0%	1
114	50171830	SALSA DE CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 380 g	UN	19%	1
115	50171830	SALSA DE OSTRAS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 255g	UN	19%	1
116	50171830	SALSA DE SOYA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1000 ml	UN	19%	1
117	50171830	SALSA DE TOMATE	De conformidad con la ficha técnica	GALON 4350g	UN	19%	1
118	50171830	SALSA INGLESA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 155 ml	UN	19%	1
119	50201712	TÉ NEGRO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 12 TISANAS	UN	19%	1
120	12171504	TINTURA DE CARAMELO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1
121	50181900	TORTILLAS MEXICANAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 15 UNIDADES	UN	19%	1
122	50181900	TORTILLAS DE HARINA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 20 UNIDADES TAMAÑO XXL	UN	19%	1
123	50221101	TRIGO AMERICANO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	19%	1
124	50323500	UVAS PASAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250 kg	UN	19%	1
125	50171707	VINAGRE BALSAMICO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1
126	50171707	VINAGRE BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1
127	50171707	VINAGRE DE ARROZ	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1

128	50171830	WASABI	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 43 gr	UN	19%	1
129	50181709	ALMIDON AGRIO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 12 kg	UN	19%	1
130	50181709	ALMIDON DE PAPA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	19%	1
131	50181709	ALMIDON DE YUCA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	19%	1
132	50131701	MARGARINA MULTIPROPOSITO	De conformidad con la ficha técnica	CAJAS X 15kg	UN	19%	1
133	50161800	CHIPS DE CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
134	12161805	CMC	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
135	50161511	COBERTURA NEGRO CACAO 70%	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2.5kg	UN	19%	1
136	50161511	COBERTURA CHOCOLATE NEGRO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2.5kg	UN	19%	1
137	50161511	COBERTURA CHOCOLATE BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2,5kg	UN	19%	1
138	50161511	COBERTURA CHOCOLATE DE LECHE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2,5kg	UN	19%	1
139	50161511	COBERTURA CHOCOLATE SEMIAMARGO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2,5kg	UN	19%	1
140	50327008	COCO DESHIDRATADO CABELLO DE ANGEL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	19%	1
141	50161511	COCOA EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	19%	1
142	12171504	COLORANTE AMARILLO HUEVO EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 50 g	UN	19%	1
143	12171504	COLORANTE EN POLVO DORADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 10g	UN	19%	1
144	12171504	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1

145	12171504	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA AZUL	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1
146	12171504	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1
147	12171504	COLORANTE PARA ALIMENTOS PARA RESPOSTERIA ROJO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1
148	12171504	COLORANTE PARA CHOCOLATE LIPOSOLUBLE SURTIDO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1
149	12171504	COLORANTE SABOR Y COLOR FRESA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1
150	12171504	COLORANTE SABOR Y COLOR MORA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1
151	50131700	CREMA VEGETAL (WHITE TOPPING)	De conformidad con la ficha técnica	TETRAPACK X 1L	UN	19%	1
152	12161805	CREMOR TARTARO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
153	12164502	ESENCIA AMARGAS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 160 mL	UN	19%	1
154	12164502	ESENCIA DE COCO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1
155	12164502	ESENCIA DE HINOJO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1
156	12164502	ESENCIA DE VAINILLA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1
157	50161800	FRUTA CRISTALIZADA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	19%	1
158	50181900	GLASSÉ NEUTRO	De conformidad con la ficha técnica	BALDE X 1kg	UN	19%	1
159	12164500	GLICERINA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 5000g	UN	19%	1
160	50161509	GLUCOSA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1L	UN	19%	1

161	50161800	GRAGEAS DE COLORES	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 125g	UN	19%	1
162	50221303	HARINA DE ACHIRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	5%	1
163	50221303	HARINA DE ALMENDRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1
164	50221303	HARINA DE MAIZ AMARILLA CRUDA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1
165	50221303	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	5%	1
166	50221303	HARINA DE TRIGO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000 gr	UN	5%	1
167	50221303	HARINA INTEGRAL	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500g	UN	5%	1
168	12171504	ISOMALT	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500g	UN	19%	
169	12164500	LECITINA DE SOYA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 300g	UN	19%	1
170	50181709	LEVADURA SECA	De conformidad con la ficha técnica	FRESCA X 500g	UN	19%	1
171	50131701	MANTECA DE CACAO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1
172	50131701	MARGARINA PARA CROSSANT	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE x 2500g	UN	19%	1
173	50131701	MARGARINA PARA HOJALDRE	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE X 2500g	UN	19%	1
174	50131701	MARGARINA	De conformidad con la ficha técnica	BARRA X 125g	UN	19%	1
175	50181900	MIGA DE PAN	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
176	50181709	POLVO PARA HORNEAR	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1
177	10121501	SALVADO DE TRIGO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	5%	1
178	50101716	SEMILLA DE AMAPOLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1

179	50101716	SEMILLAS DE CALABAZA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1
180	50101716	SEMILLAS DE CHIA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1
181	50101716	SEMILLAS DE GIRASOL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1
182	50101716	SEMILLAS DE LINAZA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1

BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS							
ITEM	**CODIGO UNSPSC**	**DESCRIPCION DE ELEMENTO**	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**PRESENTACIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**% IVA E IMPOCONSUMO**	**CANTIDAD**
1	50202206	ABSENTA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
2	50202301	AGUA TONICA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 300 ml	UN	19%	1
3	50202206	AMARETTO ITALIANO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
4	50202206	AMARETTO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
5	50202206	AMARGO DE ANGOSTURA - VOELK	De conformidad con la ficha técnica	Frasco x 118 ml	UN	19%	1
6	50202206	AMARULA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
7	50202206	ANISADO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
8	50202206	APEROL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
9	50202206	BRANDY NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
10	50202206	CACHAÇA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
11	50202206	CAMPARI	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1

12	50202201	CERVEZA NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Lata x 330 ml	UN	19%	1
13	50202206	CHARTREUSSE AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
14	50202206	CHARTREUSSE VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
15	50202306	GASEOSA OSCURA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 350 ml	UN	19%	1
16	50202200	COGNAC V.S.	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
17	50202200	COINTREAU	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
18	50202200	CREMA DE CACAO BLANCA TRANSPARENTE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
19	50202200	CREMA DE CASSIS	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
20	50202200	CREMA DE MENTA BLANCA - TRASLUCIDA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
21	50202200	CREMA DE MENTA VERDE IMPORTADA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
22	50202200	CREMA DE WHISKY IRLANDES	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
23	50202200	DRAMBUIE	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 750 ml.	UN	19%	1
24	50202200	FERNET BRANCA	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 750 ml.	UN	19%	1
25	50202200	FRANGELICO	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 750 ml.	UN	19%	1
26	50202306	GINEBRA LONDON DRY GIN	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
27	50202306	GASEOSA BLANCA	De conformidad con la ficha técnica	Botella X 350 ml	UN	19%	1
28	50202200	GRAND MARNIER	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 750 ml.	UN	19%	1
29	50202200	GRAPPA ITALIANA	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 700 ml	UN	19%	1

30	50202200	JÄGERMEISTER	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 350 ml	UN	19%	1
31	50202203	JEREZ FINO ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
32	50202203	JEREZ CREAM O PX ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
33	50202304	JUGO DE ARANDANOS	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 1890 ml	UN	19%	1
34	50202304	JUGO DE TOMATE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 340 ml	UN	19%	1
35	50202304	JUGO DE TORONJA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 64 ml	UN	19%	1
36	50202200	KIRSCH	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
37	50202206	LICOR DE CAFÉ	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
38	50202206	LICOR 43 HIERBAS	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
39	50202206	LICOR DE CAFÉ KAHLUA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
40	50202206	LICOR DE CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
41	50202206	LICOR DE DURAZNO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
42	50202206	LICOR DE FRESA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
43	50202206	LICOR DE LYCHEE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
44	50202206	LICOR DE LIMONCELLO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
45	50202206	LICOR DE LIMÓN ITALIANO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
46	50202206	VERMOUTH EXTRA DRY ITALIANO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
47	50202206	VERMOUTH ROSSO ITALIANO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1

48	50202206	MEZCAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
49	50202206	OPORTO TAWNY PORTUGAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
50	50202206	PASTIS DE MARCEILLE FRANCES	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
51	50202200	PISCO ACHOLADO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
52	50202200	RON AÑEJO IMPORTADO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
53	50202200	RON BLANCO IMPORTADO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
54	50202200	RON OSCURO AÑEJO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
55	50202200	RYE WHISKY	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
56	50202200	SAMBUCA ITALIANA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
57	50202200	SIROPE KOSHER DE AGAVE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
58	50202200	SIROPE KOSHER DE CARAMELO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
59	50202200	SIROPE KOSHER DE CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
60	50202200	SIROPE KOSHER DE FRAMBUESA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
61	50202200	SIROPE KOSHER DE VAINILLA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
62	50202200	SIROPE KOSHER DE MANZANA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
63	50202306	SODA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 300 ml	UN	19%	1
64	50202200	SIROPE DE FRAMBUESA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
65	50202200	SIROPE DE VAINILLA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1

66	50202200	SIROPE MANZANA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
67	50202200	TEQUILA BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
68	50202200	TEQUILA SILVER 100% AGAVE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
69	50202206	TRIPLE SEC AZUL NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
70	50202206	TRIPLE SEC NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
71	50202203	VARIEDAD CABERNET SAUVIGNON CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
72	50202203	VARIEDAD CARMENERE CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
73	50202203	VARIEDAD CHARDONNAY FRANCIA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
74	50202203	VARIEDAD MALBEC ARGENTINA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
75	50202203	VARIEDAD ROSSE MERLOT CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
76	50202203	VARIEDAD ROSSE TANNAT URUGUAY	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
77	50202203	VARIEDAD ROSSE TEMPRANILLO - GARNACHA ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
78	50202203	VARIEDAD SANGIOVESE ITALIA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
79	50202203	VARIEDAD SAUVIGNON BLANC CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
80	50202203	VARIEDAD TORRONTES ARGENTINA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
81	50202203	VARIEDAD VIURA ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
82	50202203	VINO DULCE LATE HARVEST CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
83	50202205	VINO ESPUMOSO CAVA ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1

84	50202205	VINO ESPUMOSO DEMMI SEC ARGENTINA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
85	50202205	VINO ESPUMOSO PROSECCO ITALIA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
86	50202203	VINO LIEBFRAUMILCH ALEMANIA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
87	50202203	VINO TINTO - BLANCO COCINA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
88	50202203	VINO DULCE MOSCATEL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 1000 ml	UN	19%	1
89	50202200	VODKA CITRON	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
90	50202200	VODKA IMPORTADO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
91	50202200	WHISKEY TENNESI	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
92	50202200	WHISKEY BOURBON	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
93	50202200	WHISKY ESCOCES 8 AÑOS BLACK	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
94	50202200	WHISKY IRLANDES JAMESON	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
95	50202306	GRANADINA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 1000L	UN	19%	1

LACTEOS, SALSAMENTARIA Y ADITIVOS							
ITEM	**CODIGO UNSPSC**	**DESCRIPCION DE ELEMENTO**	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**PRESENTACIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**% IVA E IMPOCONSUMO**	**CANTIDAD**
1	50131702	AREQUIPE	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500 GRAMOS	UN	19%	1
2	50131702	CREMA DE LECHE	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1 L	UN	0%	1
3	50131702	CREMA AGRIA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 400 G	UN	19%	1

4	50131702	CUAJADA	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE X 500g	UN	0%	1
5	50192303	HELADO	De conformidad con la ficha técnica	CAJA X 10 LITROS	UN	19%	1
6	50131702	LECHE ENTERA UHT	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1 L	UN	0%	1
7	50131702	MANTEQUILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
8	50131702	MANTEQUILLA SIN SAL	De conformidad con la ficha técnica	X 10g CAJA X 42 UNIDADES	UN	19%	1
9	50131801	QUESO AZUL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
10	50131801	QUESO BOCONCHINO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
11	50131801	QUESO BRIE	De conformidad con la ficha técnica	CAJA X 135g	UN	19%	1
12	50131801	QUESO CAMPESINO	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE X 1kg	UN	0%	1
13	50131801	QUESO COSTEÑO	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE X 1kg	UN	0%	1
14	50131802	QUESO CREMA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 380g	UN	19%	1
15	50131802	QUESO DOBLE CREMA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	0%	1
16	50131801	QUESO EMMENTAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
17	50131801	QUESO HOLANDES	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 450g	UN	19%	1
18	50131801	QUESO GRUYERE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	19%	1
19	50131801	QUESO MANCHEGO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	19%	1
20	50131801	QUESO MASCARPONE	De conformidad con la ficha técnica	RECIPIENTE X 250g	UN	19%	1
21	50131801	QUESO MOZARELLA	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE 2,5 K	UN	0%	1

22	50131802	QUESO PARMESANO RALLADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
23	50131801	QUESO RICOTA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 300g	UN	19%	1
24	50131802	QUESO TILSIT AHUMADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 400g	UN	19%	1
25	50131702	YOGUR NATURAL	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1750g	UN	19%	1
26	50131702	YOGURT GRIEGO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 1000 G	UN	19%	1
27	50192111	BUTIFARRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 450g	UN	5%	1
28	50192111	CHORIZO ANTIOQUEÑO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
29	50192111	CHORIZO ESPAÑOL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
30	50171830	HUMO LIQUIDO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1L	UN	19%	1
31	50192111	JAMON DE CERDO PREMIUM	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 431g	UN	19%	1
32	50192111	JAMON DE PAVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 225g	UN	19%	1
33	50192111	JAMON DE POLLO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 230g	UN	19%	1
34	50192111	JAMON SERRANO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 100g	UN	19%	1
35	50192111	MORCILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
36	50192111	LONGANIZA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
37	PASTRAMI	PASTRAMI	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	19%	1
38	PASTRAMI	SALAMI	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 100g TAJADO	UN	19%	1
39	50192111	SALCHICHAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1

40	50192111	TOCINETA AHUMADA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 400g	UN	19%	1
41	50171830	CONDIMENTO MORTADELA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
42	50171830	CONDIMENTO PARA BUTIFARRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
43	50171830	CONDIMENTO PARA CHORIZO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
44	50171830	CONDIMENTO PARA GENOVA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
45	50171830	CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA ESPECIAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
46	50171830	CONDIMENTO PARA LONGANIZA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
47	50171830	CONDIMENTO SALCHICHA RANCHERA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
48	50171830	CONDIMENTO SALCHICHON CERVECERO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
49	50131800	CUAJO LIQUIDO FUERZA 10-100L	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 500 ML	UN	19%	1
50	50131802	CULTIVO MESOFILO (KUMIS)	De conformidad con la ficha técnica	SOBRE * 3 G	UN	19%	1
51	50131802	CULTIVO THERMOFILO (YOGURT)	De conformidad con la ficha técnica	SOBRE * 3 G	UN	19%	1
52	12164500	ERITORBATO DE SODIO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
53	12164500	FOSFATO PARA EMBUTIDO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
54	11151700	HILO ALIMENTOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
55	12164500	ACIDO LACTICO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * LITRO	UN	19%	1
56	12164500	PECTINA CITRICA, DE ALTO METOXILO.	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
57	12164500	PROTEINA AISLADO DE SOYA AL 90%	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1

58	12164500	SORBATO DE POTASIO GRADO ALIMENTARIO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
59	50192111	TRIPA FIBROSA CALIBRE 100 origen vegetL	De conformidad con la ficha técnica	CALIBRE 100 ROLLO * 250 M	UN	19%	1
60	50192111	TRIPA FIBROSA CALIBRE 45	De conformidad con la ficha técnica	CALIBRE 60 ROLLO * 250 M	UN	19%	1
61	50131700	CHANTILLI EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
62	50405901	AGAR - AGAR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
64	50407000	FLORES COMESTIBLES	De conformidad con la ficha técnica	Caja x 100 gramos	UN	19%	1
65	50221300	MALTA PILSEN	De conformidad con la ficha técnica	kilogramo	UN	19%	1
66	50221300	BEST CARAMEL	De conformidad con la ficha técnica	kilogramo	UN	19%	1

FRUTAS Y VERDURAS							
ITEM	**CODIGO UNSPSC**	**DESCRIPCION DE ELEMENTO**	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**PRESENTACIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**% IVA E IMPOCONSUMO**	**CANTIDAD**
1	50402800	ACELGA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
2	50302200	AGRAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
3	50401700	AGUACATE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
4	50406700	AHUYAMA O ZAPAYO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
5	50465500	AJI AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
6	50465500	AJI CHIRCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
7	50465500	AJI ROCOTO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1

8	50465500	AJI CHIPOTLE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
9	50465500	AJI VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
10	50465500	AJI JUANILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
11	50423800	AJO FRESCO LIMPIO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
12	50424101	ALBAHACA MORADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
13	50424101	ALBAHACA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
14	50403200	ALCACHOFA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
15	50426803	APIO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
16	50403200	AMEROS	De conformidad con la ficha técnica	Unidad entera	UN	0%	1
17	50302100	ARANDANOS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
18	50407201	ARRACACHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
19	50405400	ARVEJA VERDE DESGRANADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
20	50301700	BANANO CRIOLLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
21	50406400	BATATA O CAMOTE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
22	50403500	BERENJENA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
23	50402000	BROCOLI	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
24	50406329	CALABACIN VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
25	50304200	CARAMBOLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1

26	50405310	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
27	50405312	CEBOLLA CABEZONA ROJA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
28	50405323	CEBOLLA LARGA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
29	50405312	CEBOLLA OCAÑERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
30	50405317	CEBOLLA PUERRO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
31	50405310	CEBOLLA DE CAMBRAY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
32	50405300	CEBOLLIN VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
33	50414700	CHAMPIÑON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
34	50414700	CHAMPIÑON PORTOBELLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
35	50407200	CHUGUAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
36	50407200	CUBIOS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
37	50404106	CILANTRO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
38	50404106	CILANTRO CIMARRON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
39	50305200	CURUBA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
40	50307008	COCO NATURAL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
41	50402600	COLIFLOR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
42	50305300	DURAZNO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
43	50404109	ENELDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1

44	50401600	ESPARRAGO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
45	50406200	ESPINACA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
46	50306200	FRAMBUESA	De conformidad con la ficha técnica	Estuche * 250 g	UN	0%	1
47	50306700	FRESA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
48	50307503	FRESA PULPA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
49	50401824	FRIJOL VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
50	50403200	MUTE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
51	50307035	GUANABANA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
52	50307503	GUANABANA PULPA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
53	50171500	GUASCAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
54	50307045	GUAYABA PERA-COMUN	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
55	50407200	GENGIBRE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
56	50221001	HABICHUELA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
57	50407200	HIBIAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
58	50171500	HIERBABUENA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
59	50221000	HABA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
60	50407009	HOJAS DE PLATANO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
61	50303900	KIWI	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1

62	50404102	LAUREL FRESCO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
63	50404614	LECHUGA BATAVIA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
64	50404600	LECHUGA CRESPA MORADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
65	50404609	LECHUGA CRESPA ROMANA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
66	50404600	LECHUGA CRESPA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
67	50404600	LECHUGA ESCAROLA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
68	50404600	LECHUGA ROMANA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
69	50404112	LIMONARIA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
70	50304100	LIMON TAHITI	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
71	50307000	LULO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
72	50304400	MANDARINA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
73	50304500	MANGO AZUCAR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
74	50304524	MANGO TOMMY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
75	50304500	MANGO VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
76	50301500	MANZANA ROJA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
77	50301500	MANZANA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
78	50305200	MARACUYA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
79	50307503	MARACUYA PULPA	De conformidad con la ficha técnica	500 gramos	UN	19%	1

80	50403200	MAZORCA DESGRANADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
81	50403200	MAZORCA ENTERA CON AMERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
82	50404114	MENTA FRESCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
83	50404100	MEJORANA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
84	50304600	MELON CANTALUPO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
85	50302003	MORA DE CASTILLA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
86	50307503	MORA PULPA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
87	50305000	NARANJA TANGELO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
88	50305043	NARANJA VALENCIA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
89	50404700	ÑAME	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
90	50404115	OREGANO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
91	50405706	PAPA CRIOLLA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
92	50405700	PAPA PASTUSA CERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
93	50405700	PAPA R-12	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
94	50405700	PAPA RICHIE SABANERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
95	50405700	PAPA SABANERA LAVADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
96	50305100	PAPAYA MELONA PINTONA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
97	50307000	PAPAYUELA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1

98	50307000	PATILLA BABY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
99	50307024	PEPINO COCOMBRO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
100	50307024	PEPINO GUISO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
101	50305400	PERA CHILENA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
102	50404100	PEREJIL CRESPO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
103	50404100	PEREJIL LISO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
104	50405611	PIMENTON AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
105	50405600	PIMENTON ROJO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
106	50405600	PIMENTON VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
107	50305600	PIÑA BABY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
108	50305602	PIÑA GOLDEN	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
109	50305600	PIÑA PEROLERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
110	50303002	PITAHAYA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
111	50307025	PLATANO HARTON MADURO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
112	50307025	PLATANO HARTON VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
113	50307025	PLATANO COLICERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
114	50407000	RABANO ROJO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
115	50407000	RAICES CHINAS	De conformidad con la ficha técnica	Bandeja * 500 g	UN	0%	1

116	50401900	REMOLACHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
117	50402300	REPOLLO BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
118	50402305	REPOLLO MORADO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
119	50404120	ROMERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
120	50407000	RUGULA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
121	50404121	SALVIA FRESCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
122	50406500	TOMATE CHERRY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
123	50406500	TOMATE CHONTO PINTON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
124	50406500	TOMATE LARGA VIDA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
125	50406500	TOMATE MILANO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
126	50406500	TOMATE DE ARBOL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
127	50404125	TOMILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
128	50307000	UCHUA CASCARA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
129	50303400	UVA ISABELINA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
130	50303400	UVA ROJA IMPORTADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
131	50303400	UVA VERDE IMPORTADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
132	50407070	YUCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
133	50402500	ZANAHORIA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1

134	50406329	ZUKINI AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
135	50406329	ZUKINI VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
136	50131618	HUEVO CODORNIZ	De conformidad con la ficha técnica	Unidad	UN	0%	1
137	50131612	HUEVOS AA	De conformidad con la ficha técnica	Unidad	UN	0%	1

CARNES Y PESCADOS							
ITEM	**CODIGO UNSPSC**	**DESCRIPCION DE ELEMENTO**	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**PRESENTACIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**% IVA E IMPOCONSUMO**	**CANTIDAD**
1	50121705	ALMEJA EN CONCHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
2	50121539	BAGRE RAYADO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
3	50121539	BOCACHICO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
4	50121705	CALAMAR BLANCO EN TUBO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
5	50121705	CALAMAR MORADO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
6	50121705	CALAMAR BLANCO POTA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
7	50121705	CAMARON CRUDO LIMPIO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
8	50121705	CAMARON TIGRE CASCARA 18 U IQF	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
9		CARACOL COPEY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
10	121705	CARNE DE CANGREJO DE TIERRA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
11	50121539	CARCASA DE CAMARON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1

12	50121539	CORVINA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
13	50121539	CORVINA FILETES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
14	50121539	FILETE SALMON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
15	50121539	HUESO DE PESCADO DE MAR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
16	50121539	LANGOSTA ENTERA CRUDA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
17	50121539	LANGOSTINO 21/25	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
18	50121539	LANGOSTINO U 15 NACIONAL IQF	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
19	50121539	LENGUADO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
20	50121705	MEJILLON NEGRO EN CONCHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
21	50121539	SIERRA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
22	50121539	OSTRAS CON CONCHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
23	50121705	PALMITO DE MAR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 454g	UN	19%	1
24	50121705	PARGO ROJO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
25	50121705	PULPO ENTERO CONGELADO SIN ARREGLAR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
26	50121539	ROBALO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
27	50121539	SALMON ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
28	50121539	TILAPIA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
29	50121539	TINTA CALAMAR	De conformidad con la ficha técnica	4 GRAMOS PAQUETE X 8 BOLSAS	UN	19%	1

30	50121539	TRUCHA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	UNIDAD 380g	UN	0%	1
31	50111514	TRIPA NATURAL DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	CALIBRE 26 MADEJA X 90m	UN	19%	1
32	50111515	ALAS DE POLLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
33	50111513	BOLA DE PIERNA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
34	50111513	CADERA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
35	50111513	CALLO DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
36	50111513	CANAL DE BOVINO - MEDIA CANAL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
37	50111514	CANAL DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
38	50111523	CANAL DE CORDERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
39	50111517	CANAL DE TERNERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
40	50111521	CANALES DE PAVO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
41	50111513	CARNE DE BRAZO DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
42	50111513	CARNE MOLIDA MAGRA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
43	50111514	CARNE PULPA DE BRAZO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
44	50111513	CHATAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
45	50111514	CHULETA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
46	50111513	CHUNCHULLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
47	50111514	COLA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1

48	50111513	COLA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
49	50111537	CONEJO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
50	50111514	COSTILLA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
51	50111513	COSTILLA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
52	50111514	CUERO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
53	50111514	ESPINAZO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
54	50111514	GRASA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
55	50111514	HUESO DE MARRANO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
56	50111515	HUESO DE POLLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
57	50111513	HUESO DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
58	50111517	JARRETE DE TERNERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
59	50111514	LENGUA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
60	50111513	LENGUA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
61	50111514	LOMO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
62	50111513	LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR CON CORDON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
63	50111513	MONDONGO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
64	50111513	MUCHACHO ENTERO DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
65	50111513	MURILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1

66	50111514	OREJA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
67	50111517	OSOBUCCO DE TERNERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
68	50111514	PANCETA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
69	50111514	PEZUÑA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
70	50111534	PATOS EN CANAL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
71	50111514	PECHO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
72	50111515	PECHUGA DE POLLO SIN COSTILLAR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
73	50111515	PIERNA - PERNIL POLLO SIN RABADILLA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
74	50111514	PIERNA DE CERDO SIN PIEL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
75	50111523	PIERNA DE CORDERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
76	50111515	POLLO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
77	50111517	PULPA DE TERNERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
78	50111513	PUNTA DE ANCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
79	50111513	SOBREBARRIGA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
80	50111514	TOCINO CARNOSO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
81	50111513	UBRE DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1

CERVECERIA

ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION DE ELEMENTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	% IVA E IMPOCONSUMO	CANTIDAD
1	41106200	LEVADURA PARA CERVEZA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
2	24122003	BOTELLA CON TAPA	De conformidad con la ficha técnica	Unidad	UN	19%	1
3	50407000	LÚPULO MAGNUN	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
4	50407000	LÚPULO CITRA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
5	41106200	LEVADURA W008 ANGEL YEAST	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
6	50221300	MALTA PILSNER	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
7	50221300	MALTA MUNICH III	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
8	12352302	Sulfato de Calcio USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
9	12352302	Sulfato de Magnesio USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
10	12352302	Cloruro de Calcio USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
11	12352302	Carbonato de Calcio USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
12	54101701	Acido fosforico USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
13	50407000	LÚPULO CTZ	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
14	50407000	LÚPULO NUGGET	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
15	50407000	LÚPULO CASCADE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
16	41106200	LEVADURA BF-16 ANGEL YEAST	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1

17	12352302	CLARIFICANTE WHIRFLOW	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
18	12352302	DIOXIDO DE CARBONO (CO2) USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
19	50221300	MALTA PALE ALE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
20	50221300	MALTA CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
21	50221300	MALTA RED X	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
22	54101701	Acido Citrico	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
23	50407000	LÚPULO MANDARINA BAVARIAN	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
24	50407000	LÚPULO AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
25	41106200	LEVADURA CN-36 ANGEL YEAST	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
26	50221300	MALTA DE TRIGO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1

Nota 1: Se deberá OFERTAR la totalidad de los ítems señalados en el presente documento ya que la adjudicación del presente proceso será total y a un solo oferente **por monto agotable** bajo la modalidad de sobre único en el Sistema Electrónico de Contratación Pública- SECOP II, con la descripción, presentación, unidad de medida y cantidad establecida en la presente relación y de conformidad con lo establecido en el presente documento.

Nota 2: Los bienes objeto de la presente contratación corresponden a **Materiales para la Formación**, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital deja constancia que las cantidades por producto se podrán aumentar, teniendo en cuenta las necesidades reales del Centro de Formación, que son susceptibles de cambio debido a variaciones en la Oferta Educativa sin que ellos afecten las condiciones Económicas pactadas en el futuro Contrato; por lo que el proponente y fututo Contratista está en la obligación de atender esta condición.

Nota 3: En cumplimiento del Decreto No 248 de 2021 se evidencia que los bienes objeto del presente proceso de contratación **SI** pertenecen a la definición de *Insumo o Producto Agropecuario* precisada por el Art. 2.20.1.1.1 de la norma en cita para efectos del presente proceso de selección.[1]

[1] Cf; Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente, Concepto C-410 de 2023, **Temas:** LEY 1955 DE 2019 – Art. 229 – Finalidad / LEY 2046 DE 2020 – Finalidad – Ámbito de aplicación - Compra pública de alimentos / LEY 2046 DE 2020 – Art. 7 – Incentivos contractuales – Puntajes adicionales – Promoción de la compra pública de alimentos / DECRETO 248 DE 2021 – Decreto 1071 de 2015 – Marco General - Mínimo de Compras públicas de alimentos / DECRETO 248 DE 2021 – Decreto 1071 de 2015 – Modalidades y objeto contractual / DECRETO 248 DE 2021 – Decreto 1071 de 2015 – Contrato de promesa de proveeduría – naturaleza dual – requisito habilitante – factor de evaluación / DECRETO 248 DE 2021 – Decreto 1071 de 2015 – Reglamento – Incentivos contractuales – Puntajes obligatorios – Puntajes facultativos – condiciones. **Radicación:** Respuesta a consulta P20230825014516 *"… En segundo lugar, de la redacción del artículo objeto de estudio es posible concluir que, de acuerdo con la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021, será el objeto contractual lo que resulte determinante para identificar los contratos que deban cumplir con los parámetros de selección, requisitos habilitantes, incentivos, evaluaciones,*

Nota 4: La propuesta debe hacerse claramente, discriminando el valor neto de cada ítem e incluyendo dentro de éste toda clase de impuestos, transporte, fluctuaciones de precios y todas aquellas erogaciones necesarias para la entrega del material. El SENA no reconocerá variaciones ni aumentos en los precios de los materiales que proponga, ni se reconocerán valores en los que el proponente deba incurrir y por olvido de este no sean incorporados en la respectiva propuesta.

Nota 5: No se aplica marcas especificas en los bienes solicitados ya que es un imperativo legal, si se logra evidenciar alguna por error de transcripción u omisión hacer caso omiso y acreditar elementos equivalentes de óptima calidad que cumplan con las condiciones solicitadas.

NOTA 6: Dado que la ejecución se realizará por **monto agotable**, el Centro de Formación se reserva el derecho de determinar la cantidad de elementos, teniendo en cuenta la disponibilidad presupuestal y las necesidades formativas.

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

En términos generales, las presentes Especificaciones Técnicas Adicionales se refieren a requisitos complementarios *integrales* que los bienes deben cumplir además de las especificaciones del numeral anterior.

2.7.1. Fichas Técnicas

El proponente deberá aportar junto con su propuesta **las fichas técnicas**[2] de conformidad con la relación establecida previamente y reseñada por la Entidad Estatal en el presente documento. Las fichas técnicas deberán contener como mínimo la siguiente información:

- No. Del ítem
- Nombre del Producto
- Descripción del Producto
- Unidad de Medida
- **Marca del Producto**[3]
- **Imagen de referencia**

mínimos de compra pública de alimentos, entre otros. En consonancia, cuando el contrato tenga como objeto la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas de atención, se encuentran obligadas a adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos, sin que se excluya alguna de las modalidades de selección dispuestas en el Art. 2 de la Ley 1150 de 2007…"

[2] Cf; Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente, Concepto C-720 de 2024, **Temas:** SUBSANABILIDAD – Aplicación – Regla general – Excepciones / SUBSANABILIDAD – Circunstancias posteriores – Cierre del proceso- Ley 1882 de 2018 / SUBSANABILIDAD – Proceso de selección abreviada de mínima cuantía – Ficha técnica – Subsanabilidad – Oportunidad. **Radicación:** Respuesta a Consulta con Radicado No. P20241010010338" … *Por otra parte, con respecto a la ficha técnica, en los procesos de selección abreviada de subasta inversa o mínima cuantía deben solicitarle al oferente que subsane la ficha técnica cuando no fue presentada o cuando tenga defectos, porque si bien contiene los aspectos técnicos del bien o servicio a contratar, este requisito no es objeto de puntaje, pues es factor determinante para la adjudicación del contrato es menor el valor y no el contenido de la ficha técnica, sin embargo, debe tenerse en cuenta que la subsanabilidad de la ficha técnica no puede modificar el precio de la oferta, pues en este caso no podrá subsanarse por estar incurso en una posible mejora de la oferta… En este orden de ideas, debe tenerse en cuenta los supuestos en que la ficha técnica puede afectar un requisito puntuable como lo puede ser el precio, en relación al precio se puede ejemplificar lo siguiente: i) si en un proceso de contratación se pide por ejemplo, adquirir mesas blancas con características técnicas específicas y el proponente ofrece sillas anexando la ficha técnica de estas, al permitirse presentar o corregir la no oferta de mesas, se estaría haciendo una mejora de la oferta, en la medida en que se está haciendo una nueva oferta que evidencia el precio de las mesas que no se encontraban en la oferta inicial, y por lo tanto la presentación de la ficha técnica de las mesas afecta el requisito puntuable, razón por la que la ficha técnica no podrá subsanarse; ii) teniendo en cuenta el ejemplo anterior, si el proponente ofrece mesas negras anexando la ficha técnica de estás, es posible que se subsane la ficha técnica para las mesas blancas siempre que mantengan el mismo valor de la oferta de las mesas negras; y iii) si el oferente ofrece mesas, sin anexar la ficha técnica que permita observar si estas cumplen con las características técnicas exigidas por la entidad, el proponente podrá subsanar la ficha técnica, siempre que no afecte el precio de la oferta inicial…"*

[3] Cf; Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente, Concepto C-721 de 2024, **Temas:** REQUISITOS HABILITANTES – Noción / REQUISITOS HABILITANTES – Carácter enunciativo / REQUISITOS HABILITANTES – Autonomía de la voluntad de las entidades estatales para establecerlos / REQUISITOS HABILITANTES – Especificaciones técnicas – Posibilidad de exigir – Marcas. **Radicación:** Respuesta a la consulta con radicado No. P20241010010343 *"… Las Entidades Estatales, en su discrecionalidad administrativa, podrán exigir marcas si no están prohibidas en acuerdos y tratados comerciales, en las que sean destinatarios, pero garantizando el principio de proporcionalidad, que exige que dichos requisitos o condiciones sean razonables, es decir, que guarden congruencia con el objeto, necesidad de la contratación, alcance, valor, plazo del contrato, entre otros aspectos, que sean necesarios y no restrinjan injustificadamente la libre concurrencia y pluralidad de oferentes. En este sentido, la discrecionalidad del comité de contratación y, en último término, del ordenador del gasto o el delegado en contratación de cada entidad está condicionada a la proporcionalidad de las decisiones que toma en aras de garantizar la pluralidad de oferentes y la selección objetiva…"*

Nota: Es pertinente aclarar que las fichas técnicas solicitadas **NO** son el formato establecido por la Entidad Estatal y publicado dentro junto con el cuadro de Especificaciones Técnicas del presente documento; la ficha técnica es la aquella que describe con los parámetros establecidos en precedencia cada uno de los bienes o elementos que los proponentes ofertan; la cual debe cumplir mínimo con las especificaciones demarcadas en el presente numeral.

2.7.2. Sistema De Transporte Adecuado

El Transporte de los **Materiales de Formación**, estará a cargo del proponente o futuro contratista hasta el lugar donde se ejecutará el contrato, y deberá ser realizado en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o proliferación de microorganismos y proteger de alteración del producto. El proponente o futuro contratista está en la obligación de entregar las unidades solicitadas con el empaque, embalaje y características exigidas en cada una de las fichas técnicas o cuadros de referencia.

2.7.3. Especificaciones Estándar y Embalaje de Productos

Los productos deberán cumplir con las normas de calidad estándar del sector y deberán provenir de una producción reciente. Asimismo, el embalaje deberá garantizar la protección adecuada del producto durante el transporte, manipulación y almacenamiento, cumpliendo con los requisitos técnicos y de seguridad aplicables.

2.7.4. Mínimo de Compras Públicas de Alimentos y Suministros de productos Agropecuarios a Productores Agropecuarios Locales.[4]

El proponente deberá aportar junto con su propuesta **el Contrato de Proveeduría** con los pequeños productores locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar, Comunitaria locales y sus organizaciones que se encuentren en el Registro de Productores Individuales y/o organizaciones de productores consolidado por las Secretarias Departamentales de Agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, en un porcentaje mínimo del (30%) del valor total del contrato celebrado con el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional- Distrito Capital. En virtud de los Arts. 2.20.1.1.3 y 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021.

El **contrato de proveeduría** deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido:

- Identificación del productor y del oferente.

[4] Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente, Concepto C-410 de 2023, **Temas:** LEY 1955 DE 2019 – Art. 229 – Finalidad / LEY 2046 DE 2020 – Finalidad – Ámbito de aplicación - Compra pública de alimentos / LEY 2046 DE 2020 – Art. 7 – Incentivos contractuales – Puntajes adicionales – Promoción de la compra pública de alimentos / DECRETO 248 DE 2021 – Decreto 1071 de 2015 – Marco General - Mínimo de Compras públicas de alimentos / DECRETO 248 DE 2021 – Decreto 1071 de 2015 – Modalidades y objeto contractual / DECRETO 248 DE 2021 – Decreto 1071 de 2015 – Contrato de promesa de proveeduría – naturaleza dual – requisito habilitante – factor de evaluación / DECRETO 248 DE 2021 – Decreto 1071 de 2015 – Reglamento – Incentivos contractuales – Puntajes obligatorios – Puntajes facultativos – condiciones. **Radicación:** Respuesta a consulta P20230825014516 *"… En segundo lugar, de la redacción del artículo objeto de estudio es posible concluir que, de acuerdo con la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021, será el objeto contractual lo que resulte determinante para identificar los contratos que deban cumplir con los parámetros de selección, requisitos habilitantes, incentivos, evaluaciones, mínimos de compra pública de alimentos, entre otros. En consonancia, cuando el contrato tenga como objeto la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas de atención, se encuentran obligadas a adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos, sin que se excluya alguna de las modalidades de selección dispuestas en el Art. 2 de la Ley 1150 de 2007… Conforme a los arts. 2.20.1.2.1 y 2.20.1.2.2 del reglamento, estos acreditarán su condición con el "[…] contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional…"*

- Producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor.
- Fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.

Conforme a los Arts. 2.20.1.2.1 y 2.20.1.2.2 del Decreto 248 de 2021, la condición de pequeño productor local y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar, Comunitaria local y sus organizaciones se acreditara con el "… *Contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional…"*

2.7. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

2.7.2. Obligaciones generales del contratista

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

12) Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.

13) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.

14) Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso que se hayan suministrado.

15) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.7.3. Obligaciones específicas del contratista

1) Informar al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital cualquier cambio en su condición como Proveedor, bien sea cambios de nombre, ser parte de fusiones, escisiones, adquisiciones o reorganizaciones empresariales.

2) Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la Entidad Estatal o a terceros en los términos del Art. 52 de la Ley 80 de 1993.

3) Cumplir con los términos, condiciones y deberes de Protección de Datos Personales de acuerdo con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y Decretos Reglamentarios, así como las normas que las modifiquen, aclaren, complementen o sustituyan.

4) Contar con la capacidad de proveer las cantidades requeridas en este documento por parte del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital.

5) Mantener actualizada la información requerida por el Sistema Integrado de Información Financiera (SIIF) Nación.

6) Entregar la información requerida por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital para registrar al Proveedor en sus sistemas de pago.

7) Cumplir con los compromisos laborales salariales, prestacionales y demás emolumentos, con el personal que utilice para atender la ejecución del contrato en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA Regional Distrito Capital. Este personal no tiene ninguna clase de vínculo laboral con la Entidad Estatal. El personal debe ser idóneo y tener todos los elementos, herramientas y materiales para la correcta ejecución del contrato.

8) Entregar los **Materiales** en los tiempos establecidos en los documentos del proceso de conformidad con las cantidades definidas por el Servicio Nacional de Aprendizaje- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital en los documentos del proceso. Para los Grupos de **Materiales** perecederos se debe programar con antelación y por intermedio del Supervisor del contrato designado por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital, las entregas con estricta sujeción el Plazo del Contrato debido a que estas por su composición requieren alistamiento y bodegaje de carácter predeterminado obedeciendo a las necesidades

de la oferta educativa del Centro de Formación, sin que la tipología contractual pierda su naturaleza jurídica como **Contrato de Compraventa.**[5]

9) Solicitar aclaración al Supervisor del contrato designado por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital dentro de los 3 días hábiles siguientes al cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del negocio jurídico de los bienes, alimentos y bebidas contratados y que sean necesarios para el alistamiento y posterior despacho de los mismos.

10) Entregar productos en buen estado y óptimas condiciones, por ello deberá abstenerse de entregar los **Materiales** en estado defectuoso o dañado.

11) Tomar las medidas correctivas para retirar los **Materiales** en estado defectuoso o dañado cuando se presenten estas condiciones, y que sean atribuibles al Proveedor y no al manejo por parte del personal del Servicio Nacional de Aprendizaje- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital.

12) Garantizar las condiciones de transporte, embalaje y protección de los **Materiales** a entregar, los cuales deberán llegar al lugar de destino en óptimas condiciones.

13) Disponer de personal capacitado, competente y calificado para desarrollar cada una de las actividades del objeto a contratar.

14) Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad, llevando un control adecuado del valor del contrato. En caso de superar el valor del contrato, sin la existencia de un contrato adicional, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA- Regional Distrito Capital no responderá por el pago de dineros que excedan del valor del contrato.

15) Asumir el transporte para la ejecución del objeto contractual, el cual debe ser cubierto por el Contratista.

16) Mantener vigente las garantías exigidas por el tiempo pactado, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo.

17) Cumplir y aportar **Promesa de Contrato de Proveeduría** con los pequeños productores locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar, Comunitaria locales y sus organizaciones que se encuentren en el Registro de Productores Individuales y/o organizaciones de productores consolidado por las Secretarias Departamentales de Agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, en un porcentaje mínimo del (30%) del valor total del contrato celebrado con el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional- Distrito Capital. En virtud de los Arts. 2.20.1.1.3 y 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021.

18) Cumplir con lo establecido en el Art. 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1082 de 2015 modificado por el Art 3 del Decreto 1860 de 2021, *" … Fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional…"* en concordancia con la Circular 3-2022-000100 de 20 de Mayo de 2022 emanada de la Dirección Jurídica del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA *"… Recomendaciones sobre la aplicación del Decreto 1860 de 2021 en procesos de contratación de bienes y servicios…"* para tal fin el Contratista incorporara una provisión del 5% de los bienes y/o servicios requeridos para la ejecución del contrato por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la

[5] Cf; Servicio Nacional de Aprendizaje- Dirección General- Grupo de Conceptos Jurídicos y Producción Normativa- Concepto 23 de 2016; **ASUNTO:** Solicitud de Concepto Diferencias entre el Contrato de Compraventa y el Contrato de Suministro ¿en el contrato de compraventa es viable la entrega por partes, dentro de la ejecución del contrato? Bogotá DC.

violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y Sujetos de Especial Protección Constitucional (Entiéndase por Sujetos de Especial Protección Constitucional, aquellas personas que "… *debido a su particular condición física, psicológica o social merecen una acción positiva estatal para efectos de lograr una igualdad real y efectiva…*". En tal sentido, se encuentran entre otros: 1. Víctimas del conflicto armado interno, 2. Mujeres cabeza de familia, 3. Adultos mayores, 4. Personas en condición de discapacidad, 5. Población de las comunidades indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera,Rom o gitanas. Entre otros). Situación que verificara la Entidad Estatal durante el plazo de ejecución del contrato a través del Supervisor designado para tal efecto. El no atender la precitada obligación dará lugar a la aplicación del procedimiento administrativo sancionatorio.

19) Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.

2.7.4. Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

1) Cumplir con todo lo establecido en el marco legal vigente en riesgos laborales. De conformidad con la Resolución No 1-02811 de 2025 *"… Por la cual se adopta el Manual de Contratación Administrativa del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA…"* y el **Anexo de Verificación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Gestión Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo -GCCON-AN-001- Versión 06:**

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

• Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente	
Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.	CONTRACTUAL
Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. • Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos	CONTRACTUAL
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.	CONTRACTUAL
Para el Caso del Conductor se deberá entregar: •Certificación de manipulación de alimentos •Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. •Licencia de Conducción •Registros de limpieza y desinfección del vehículo. •Registros de entrega de elementos de protección personal y dotación: uniforme completo, tapabocas y gorro.	CONTRACTUAL
Alimentos Refrigerados y/o Congelados Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del	CONTRACTUAL

vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	
Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	CONTRACTUAL
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.	CONTRACTUAL
Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.	CONTRACTUAL

2.7.5. Obligaciones ambientales del contratista

1) Cumplir con todo lo establecido en el marco legal vigente en riesgos laborales. De conformidad con la Resolución No 1-02811 de 2025 *"… Por la cual se adopta el Manual de Contratación Administrativa del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA…"* y el **Anexo de Verificación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Gestión Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo -GCCON-AN-001- Versión 06:**

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado (programas, procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables)	Contractual
Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria	Contractual

2.7.6. Obligaciones del SENA

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

2.8. PLAZO DE EJECUCIÓN

El término de ejecución del negocio jurídico será de **NUEVE (9) MESES** El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.

VIGENCIA DEL CONTRATO: La vigencia del negocio jurídico será el año fiscal 2026. Es decir, no podrá sobrepasar el 31 de diciembre de 2026.

2.9. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital, ubicado en la Carrera 30 No. 15-53 en la ciudad de Bogotá D.C.

2.10. DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Bogotá D.C.

2.11. FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Pagos que se realizarán durante el contrato	Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato	Requisito para el pago
PAGO 1	-	-
PAGO 2	-	-
PAGO 3	-	-

Otra forma de Pago	El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos efectuará el pago derivado del contrato, ya sea bajo la modalidad de ***PAGOS PARCIALES*** conforme a la ejecución contractual, dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la radicación de la factura o documento equivalente; dicho está sujeto a: recibo a satisfacción expedido por el supervisor del contrato, la aprobación del Programa Anual de Caja (PAC) por parte del Ministerio de Hacienda cuando a ello haya lugar, y el cumplimiento integral de los requisitos de facturación electrónica y de los procedimientos administrativos establecidos en la Circular No. 3-2024-000019, en el SIIF Nación y en el SECOP II. En todo caso, independientemente de la modalidad de pago pactada, la causación y trámite de los desembolsos estará supeditada a la presentación completa y debidamente estructurada de los documentos y soportes exigidos por la normativa vigente y por las disposiciones internas de la Entidad; de no cumplir con estos requisitos, no será procedente el trámite correspondiente. **PROCEDIMIENTO PARA LA ESTRUCTURACIÓN DE CUENTAS DE COBRO:** ***MÓDULO NO. 7 SECOP II: EJECUCIÓN DEL CONTRATO-PLAN DE PAGOS.*** En concordancia con lo señalado en el procedimiento trámites de pagos GRF–I– 002 *Instructivo documentos requeridos para el registro de la obligación y trámite de pagos*, publicado en Compromiso, y adicionalmente las Circulares N°01-3-2020-000054 y 01-3-2020-000065 será requisito de obligatorio cumplimiento la preparación de la documentación para el pago en los siguientes términos:

	<u>Carpeta GC</u> GC_NIT_ RP_MES_AÑO.zip Lo que indica: Gestión Contractual _ Nit del proveedor _Registro Presupuestal_Mes de factura _ Año de factura. Ejemplo: CG_999999-9_0020_Diciembre_2020.zip En esta carpeta y en el siguiente orden se presentarán los siguientes documentos en formato PDF: **1)** Informes de supervisión de contrato (GCCON-F-031). **2)** Certificación de recibo a satisfacción de bienes (GIL-F 010 para bienes, acta de recibido a satisfacción para servicios), firmados por el supervisor del contrato en la que se indique el valor y la relación de facturas o documentos equivalentes a pagar, según los formatos existentes publicados en CompromISO, el supervisor los diligenciará, firmará e incluirá en la respectiva carpeta correspondiente con la información de ejecución del contrato. **3)** Designación de supervisión. **4)** Orden de compra descargada de la Tienda Virtual del Estado Colombiano (En los casos que aplique.). **5)** Contrato electrónico descargado de la plataforma SECOP II. **<u>CARPETA GF</u>** GF_NIT_ RP_MES_AÑO.zip Lo que indica: Gestión Financiera Nit del proveedor _Registro Presupuestal_Mes de factura _ Año de factura. Ejemplo: GF_999999-9_0020_Diciembre_2020.zip En esta carpeta y en el siguiente orden se presentarán los siguientes documentos en formato PDF: **1)** **Registro presupuestal del compromiso** firmado por el responsable al interior de la entidad. **2)** **Factura de venta** (Con el cumplimiento de requisitos de ley), en formato PDF, verificar el CUFE de acuerdo con el documento: Revisión Factura Electrónica contratos SENA 2020. **3)** **Nota de entrada** de los elementos adquiridos. (Cuando aplique). **4)** **GRF-F-087** Relación Entradas de Almacén para Pago de Contratos. **(En los casos que aplique)** **5)** Para los contratistas que son *<u>PERSONAS NATURALES,</u>* deberán garantizar el pago de la seguridad social para el mes inmediatamente anterior, asegurando en la cuenta de cobro, en el

	informe de ejecución o en el acta suscrita entre las partes, el valor del pago, el número de la planilla y el operador. (Se deberá enviar la información al supervisor del contrato para registro en los informes de ejecución del contrato). **6)** Copia de la tarjeta profesional del Revisor Fiscal o del Contador Público, según sea el caso. **7)** **Certificado <u>Vigente</u> de Antecedentes Disciplinarios** del **<u>Revisor Fiscal o del Contador Público</u>** expedido por la Junta Central de Contadores. ***(Este documento tiene vigencia de 3 meses. Según Aplique)***. **8)** **Certificado de paz y salvo** suscrito por el revisor fiscal (cuando se disponga de este servicio) y/o el representante legal junto con el contador, donde se acredite el cumplimiento de aportes parafiscales y de seguridad social. (Resolución No.2090 de 2005) correspondiente al pago de seguridad social integral (planilla integrada-EPS, Pensiones y ARL), (SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar), de conformidad con lo exigido en la ley 789 de 2002. Con fecha de expedición menor a 30 días. **9)** **Rut del contratista** con fecha de impresión o generación no mayor a 180 días. **10)** **Certificación de recibo a satisfacción** de bienes (GIL-F 010 para bienes, Acta de recibido a satisfacción para servicios), firmados por el supervisor del contrato en la que se indique el valor y la relación de facturas o documentos equivalentes a pagar, según los formatos existentes publicados en CompromISO, el supervisor los diligenciará, firmará e incluirá en la respectiva carpeta correspondiente con la información de ejecución del contrato. **11)** **Certificación cuenta bancaria** del beneficiario del pago con fecha de expedición no mayor a 30 días. **12)** **GIL-F-060** Formato acta de entrega y recibo final del objeto contractual **(En los casos que aplique).** **13)** **GIL–F–029** Certificación contratos para intervención bienes inmuebles, documento a diligenciar para bienes muebles adheridos a bienes inmuebles **(En los casos que aplique).** **14)** **GIL–F–078** Reconocimiento de Activos Intangibles adquiridos de forma separada, para adquisición de intangibles **(En los casos que aplique).** **15)** **GIL-F-060** Acta de entrega y recibido final del objeto contractual, si corresponde al último pago de obra o demás costos incurridos. **(En los casos que aplique).** **16)** **Oferta Económica** del contratista. **17)** **GCCON-F-021-**Anexo al Contrato o Aceptación de la Oferta. **18)** **GCCON-F-069**-Anexo modificatorio del contrato **(En los casos que aplique)**.

	<u>Carpeta FV</u> FV_NIT_ RP_MES_AÑO.zip Lo que indica: Factura de Venta_Nit del proveedor _Registro Presupuestal_Mes de factura _ Año de factura. Ejemplo: FV_999999-9_0020_Diciembre_2020.zip FV_No.Factura _NIT_RP_MES_AÑO.pdf (Siguiendo la estructura ya indicada) En esta carpeta se presentará el siguiente documento: 1) Factura de venta en formato PDF (Con el cumplimiento de requisitos de ley). 2) Factura de venta en formato XML (Con el cumplimiento de requisitos de ley). Estos documentos deberán ser *auténticos, legibles, y completos*. Para la verificación en el sistema SIIF Nación de la factura correspondiente, debe estar conforme a lo establecido en los lineamientos y requisitos para la recepción de facturación electrónica expedida por contratistas y proveedores de la circular 3-2021-000055 Sena, y circular 182 de 2021 Sena, donde se indica las acciones que debe realizar el proveedor o contratista obligado a facturar electrónicamente las cuales son las siguientes: **1)** Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN. **2)** Diligenciar en la sección de la factura Datos del Emisor, en el campo "correo" su dirección electrónica como proveedor, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo. **3)** Diligenciar en la sección de la factura Notas u observaciones, lo siguiente: #$ luego el código de identificación de la Regional o Centro de Formación con la cual se suscribió el contrato, número del contrato, y correo del supervisor, finalizando con #$, debidamente separados por punto y coma, según el siguiente ejemplo: #$36-02-00-011-940610;No. De contrato;PedroPerez@sena.edu.co#$ **4)** Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo "Correo", el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente.

	5) Generar factura obteniendo el contenedor electrónico - Documento zip (PDF, XML). **6)** Enviar al buzón electrónico: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML). Si el proveedor o contratista tiene la posibilidad de definir el asunto del correo remisorio de los documentos electrónicos al adquiriente, debe registrar los siguientes datos: el código de identificación de la Regional o Centro de Formación con el cual suscribió el contrato, número del contrato y correo del supervisor, debidamente separados por punto y coma, según el siguiente ejemplo: 36-02-00-011-940610;No. De contrato;PedroPerez@sena.edu.co **7)** La factura será direccionada al SENA, siempre y cuando se diligencien los datos requeridos en el numeral 3 o en el numeral 6 o en los dos, y, de no registrarse dicha información en alguna de estas dos opciones, la factura será devuelta al correo registrado en el numeral 2, es decir, al correo electrónico registrado en los datos del emisor en el documento electrónico. Es importante que los proveedores y contratistas tengan en cuenta las siguientes recomendaciones al momento de expedir la factura de venta, notas débito y notas crédito: Los datos del SENA como adquiriente de los bienes y servicios, en la factura deben ser creados con los datos generales del RUT de nuestra Entidad y deben ser iguales a nivel nacional, sin importar que la factura sea expedida a una Regional o Centro de Formación en particular. Estos datos son: • **NIT: 899999034** (este es el NIT del SENA que se crea en la factura sin dígito de verificación) • **RAZÓN SOCIAL:** SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA • **DIRECCIÓN:** CL 57 8 69, Bogotá D.C. • **TELEFONO:** 5461500 • **TIPO DE CONTRIBUYENTE:** persona jurídica • **TIPO DE RESPONSABILIDAD:** Gran contribuyente • **RESPONSABILIDAD TRIBUTARIA:** No responsable de IVA Se debe tener en cuenta la circular Sena 3-2024-000019 del 25 de enero de 2024 y la circular externa No 042 del 26 de diciembre de 2023 de SIIF Nación, la cual nos indica: La Administración del SIIF Nación informa que a partir del 1 de enero de 2024 el proceso de emisión y recepción de factura electrónica de venta, cambia su modo de operación y pasa de “Proveedor tecnológico” a “Software propio”, es decir, que a partir de ésta fecha todo el proceso de generación, transmisión, validación, expedición y recepción

	de facturas electrónicas de venta, notas débito, notas crédito y demás instrumentos electrónicos que se deriven de la factura electrónica de venta con validación previa a su expedición pasará a ser asumido en su totalidad por el SIIF Nación. En este sentido cada supervisor de contratos recibe y gestiona (aprueba o rechaza) directamente cada documento electrónico en la herramienta del operador del SIIF dentro de los 3 días hábiles correspondientes para esta labor. ***Nota:*** *Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para este sólo efecto, empezará a contarse desde 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 no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación alguna.* El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA de la Regional Distrito Capital realizará al contratista las retenciones, que en materia tributaria tenga establecida la ley respecto de las cuales sea su obligación de efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. En todo caso, los pagos antes previstos se sujetarán a los montos aprobados en el programa anual mensualizado de caja (PAC), de conformidad con lo dispuesto en los Arts. 73 y 74 del Decreto 111 de 1996 y a la verificación de lo dispuesto en el Art. 50 de la Ley de Reforma Laboral (Ley 789 de 2002). Aprobados los anteriores documentos por parte del Supervisor, el Contratista radicará la documentación ante el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA de la Regional Distrito Capital y efectuará el procedimiento para cargar la facturación en el Sistema Electrónico de Contratación Pública- SECOP II operado por Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente. **PROCEDIMIENTO PARA EL CARGUE DE CUENTAS DE COBRO AL SISTEMA ELECTRÓNICO DE CONTRATACIÓN PÚBLICA- SECOP II.** Para cargar la factura al Sistema Electrónico de Contratación Pública- SECOP II, deberá consolidar la documentación aprobada por el Supervisor tal como se indicó previamente, posteriormente dirigirse al módulo “Ejecución del Contrato”, allí encontrará el “Plan de Pagos”, definido por la Entidad Estatal, para cargar su factura haga clic en “Registro” frente al pago correspondiente. Si la Entidad Estatal no definió un plan de pagos previamente haga clic en “Crear”. El Sistema Electrónico de Contratación

	Pública -SECOP II le muestra una ventana emergente en donde debe ingresar la información para el registro de la factura. Para anexar la factura haga clic en el botón “Anexar”. Busque el documento en el computador y cárguelo. Una vez registrada y cargada su factura haga clic en “Confirmar”. Luego de confirmar la factura debe enviarla a la Entidad Estatal para su revisión y aprobación en el Sistema Electrónico de Contratación Pública-SECOP II, para ello, debe dar clic en el botón “Enviar”. Una vez haga clic en “Enviar” el estado de la factura cambia a “Enviado a la entidad estatal”. Cuando la Entidad Estatal apruebe la factura el estado de esta cambiará a “Aceptada”. Y en el momento en que la Entidad Estatal marque como pagada la factura el estado cambiará a “Pagado”. Tenga en cuenta, que en el caso de que la entidad estatal rechace la factura, el estado de la esta cambiará a “Rechazada”, el proveedor debe verificar la justificación del rechazo de la factura, hacer los ajustes a los que haya lugar y enviar la factura ajustada a la Entidad Estatal para su aprobación. Para validar la justificación del rechazo de la factura debe ingresar al detalle de la factura dando clic en el botón “Detalle”. En el campo “Razón” encontrará la justificación del rechazo de la factura. Para habilitar nuevamente la edición de la factura, debe dar clic en el botón “Editar”. **PROCEDIMIENTO DE RADICACIÓN INTERNA** El Supervisor de Contratos enviará solicitud de inicio de trámite de pago por concepto de honorarios prestación de servicios y/o adquisición de bienes al Grupo de Contabilidad o quien haga sus veces en Regionales y Centros de Formación, atendiendo lo dispuesto en la Circular No 01-3-2020-000054. El Supervisor de Contratos enviará solicitud de inicio de trámite de pago por todos los demás conceptos correspondiente a adquisición de bienes, obras y servicios, al ordenador del gasto. Se recibirá la Orden de Pago impartida por el Ordenador del Gasto, hecho que se realizará al interior de la Entidad Estatal. Para dar cumplimiento del Instructivo de Documentos Requeridos para Registro de Obligaciones y Trámite de Pagos Código- GRF-I-002- Versión 13 expedido por el Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA, el Supervisor del contrato adjuntará la documentación que se encuentre en la Entidad Estatal y verificará que la misma reúna las condiciones establecidas en dicho instructivo y Se atenderá lo dispuesto en la Circular No 01-3-2020-000054 y 01-3-2020-000065; no es necesario la firma, ya que con la declaración es suficiente para dar el aval del inicio de trámite del pago.

2.12. PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren anticipos:	**SI:**	.	**NO:**	X	
Si requiere de anticipo diligencie las siguientes casillas:					
Número de desembolsos que se realizarán durante el contrato	**Determine el porcentaje que cada desembolso representa frente al valor total del contrato**		**Amortización**		**Requisito para el desembolso**
DESEMBOLSO 1	-		-		-
DESEMBOLSO 2	-		-		-
DESEMBOLSO 3	-		-		-

2.13. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

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

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	El Art. 209 de la Constitución Política de Colombia de 1991, el cual señala entre líneas que la función administrativa se desarrolla con fundamento a los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones. Igualmente, el numeral 1 del Art. 14 de la Ley 80 de 1993 establece que las entidades estatales "… Tendrán la dirección general y la responsabilidad de ejercer el control y vigilancia de la ejecución del contrato …", acompañando dicho precepto del deber de los servidores públicos, de "vigilar" la actividad contractual señalado en el numeral 1 del Art. 26 de la siguiente forma: "… Los servidores públicos están obligados a buscar el cumplimiento de los fines de la contratación, a vigilar la correcta ejecución del objeto contratado y a proteger los derechos de la Entidad Estatal, del contratista y de los terceros que puedan verse afectados por la ejecución del contrato…" Por su parte, el Art. 83 de la Ley 1474 de 2011 señala que "… Con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir la ocurrencia de actos de corrupción y tutelar la transparencia

	de la actividad contractual, las entidades públicas están obligadas a vigilar permanentemente la correcta ejecución del objeto contratado a través de un supervisor o un interventor, según corresponda…". En este orden de ideas la Resolución No 1-03030 de 2025 "…Por la cual se adopta el Manual de Supervisión e Interventoría de Contratos del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA…" Código GCCON-M-002 – Versión 07, precisa que "…El funcionario público designado para ejercer la supervisión no requiere un perfil específico o determinado. Es recomendable que cuente con estudios o experiencia afín al objeto del contrato que se va a supervisar y/o tener experiencia en las actividades que se ejecutan en el mismo. De igual forma, y en la medida de lo posible, el supervisor debe pertenecer al área responsable de la ejecución del contrato. Igualmente, debe contar con la capacidad suficiente para vigilar el cumplimiento de los compromisos contractuales y controlar el desarrollo operativo del negocio jurídico. La función de supervisión puede ser ejercida por los servidores públicos SENA. De igual forma, podrán ser designados como supervisores los servidores públicos que se encuentren en periodo de prueba, siempre que esta función esté contemplada en el empleo ofertado. En ningún caso podrán ser designados como supervisores los contratistas. No obstante, estos podrán actuar como apoyo a la supervisión, siempre y cuando dicha actividad se encuentre contemplada en sus obligaciones contractuales… Nota. Se debe tener en cuenta lo establecido en los acuerdos colectivos vigentes, respecto a la restricción…"
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación del Coordinación de Formación Profesional Integral y/o funcionario del área que se considere como supervisor del contrato, quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.	

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN

Selección Abreviada por Subasta Inversa

3.1. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Son aplicables los principios de la Constitución Política, el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública - Ley 80 del 28 de octubre de 1993, artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, artículo 274 de la Ley 1450 de 2011 y Decreto Reglamentario 1082 de 2015 subsección 5, y en lo no regulado particularmente, las normas civiles y comerciales, las reglas previstas en estos estudios previos y las adendas.

De acuerdo a la particularidad del objeto contractual del presente proceso de selección, en cumplimiento Parágrafo 3 del Art. 94 de la Ley 1474 de 2011 adicionado por el Art. 42 de la Ley 1955 de 2019, reglamentado por el Decreto 310 de 2021 en concordancia con los Arts. 2.2.1.2.1.2.7 del Decreto 1082 de 2015 modificado por el Art. 1 del Decreto 310 de 2021 y por el Art. 8 y 9 del Decreto 142 de 2023 y el Art. 2.2.1.2.1.2.9 del Decreto 1082 de 2015 y con la Directiva Presidencial No 1 de 3 de Marzo de 2021 "… *Observancia de principios rectores de la Contratación Estatal y Aplicación de los Instrumentos elaborados por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente*…" y con la Directiva Presidencial No 8 de 2022 *"… Directrices de Austeridad – Hacia un Gasto Publico Eficiente…"* es dable adelantar el presente Proceso de Selección bajo la modalidad de Selección Abreviada para la adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes por Subasta Inversa con fundamento en el literal a numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007.

Que de conformidad con las normas vigente para la presente contratación no aplica rango de cuantía, por ende, y teniendo en cuenta que se van a adquirir bienes o servicios de características técnicas uniformes, es decir, estandarizados en cuanto a calidad, especificaciones y condiciones, la modalidad de contratación es *Selección Abreviada para la adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes por Subasta Inversa.*

> *"… **ARTÍCULO 2.2.1.2.1.2.2. Procedimiento para la subasta inversa.** Además de las reglas generales previstas en la ley y en el presente título, las siguientes reglas son aplicables a la subasta inversa:*
>
> *1. Los pliegos de condiciones deben indicar: a) la fecha y hora de inicio de la subasta; b) la periodicidad de los Lances; y c) el Margen Mínimo para mejorar la oferta durante la subasta inversa.*
>
> *2. La oferta debe contener dos parles, la primera en la cual el interesado acredite su capacidad de participar en el Proceso de Contratación y acredite el cumplimiento de la ficha técnica; y la segunda parle debe contener el precio inicial propuesto por el oferente.*
>
> *3. La Entidad Estatal debe publicar un informe de habilitación de los oferentes, en el cual debe indicar si los bienes o servicios ofrecidos por el interesado cumplen con la ficha técnica y si el oferente se encuentra habilitado.*

4. Hay subasta inversa siempre que haya como mínimo dos oferentes habilitados cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica.

5. Si en el Proceso de Contratación se presenta un único oferente cuyos bienes o servicios cumplen con la ficha técnica y está habilitado, la Entidad Estatal puede adjudicarle el contrato al único oferente si el valor de la oferta es igual o inferior a la disponibilidad presupuestal para el contrato, caso en el cual no hay lugar a la subasta inversa.

6. La subasta debe iniciar con el precio más bajo indicado por los oferentes y en consecuencia, solamente serán válidos los Lances efectuados durante la subasta inversa en los cuales la oferta sea mejorada en por lo menos el Margen Mínimo establecido.

7. Si los oferentes no presentan Lances durante la subasta, la Entidad Estatal debe adjudicar el contrato al oferente que haya presentado el precio inicial más bajo.

8. Al terminar la presentación de cada Lance, la Entidad Estatal debe informar el valor del Lance más bajo.

9. Si al terminar la subasta inversa hay empate, la Entidad Estatal debe aplicar los criterios del artículo 35 de la Ley 2069 de 2020 conforme con los medios de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2 17 del presente Decreto.

(Modificado por el Art. 6 del Decreto 1860 de 2021)

(Decreto 1510 de 2013, artículo 41)

ARTÍCULO 2.2.1.2.1.2.3. Información de los participantes en la subasta inversa. *La Entidad Estatal debe estructurar la subasta inversa de manera que antes de la adjudicación, los participantes en la subasta no identifiquen las ofertas y los Lances con el oferente que los presenta.*

(Decreto 1510 de 2013, artículo 42)

ARTÍCULO 2.2.1.2.1.2.4. Terminación de la subasta y adjudicación. *La subasta termina cuando los oferentes no hagan Lances adicionales durante un período para la presentación de Lances. La Entidad Estatal debe adjudicar el contrato al oferente que haya presentado el Lance más bajo. En el acto de adjudicación, la Entidad Estatal indicará el nombre de los oferentes y el precio del último Lance presentado por cada uno de ellos. …"*

El presente proceso de Selección Abreviada para la adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes por Subasta Inversa, se realizará de conformidad con los postulados de la Constitución Política de Colombia, y las normas que componen el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, como lo son, la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011, el Decreto 019 de 2012, Decreto 1082 de 2015, el Decreto 1860 de 2021, el Decreto 142 de 2023, sus normas reglamentarias y demás normas civiles y comerciales que la complementan, adicionan y reglamentan, las reglas previstas

en el Estudio Previo y demás documentos que hacen parte del pliego electrónico publicados en el SECOP II.

El procedimiento de selección del contratista está sometido a los principios de transparencia, selección objetiva e igualdad de derechos y oportunidades de los que se deriva la obligación de someter a todos los oferentes a las mismas condiciones definidas en la Ley y en los documentos del proceso de selección. Cabe recordar que los documentos del proceso como los estudios previos forman parte esencial del proceso contractual y del contrato; son la fuente de derechos y obligaciones de las partes y elemento fundamental para su interpretación e integración, pues contienen la voluntad de la administración a la que se someten los proponentes durante el proceso de selección y el oferente seleccionado durante el mismo lapso y, más allá, durante la vigencia del contrato.

La escogencia del contratista se efectuará teniendo en cuenta lo estipulado en el artículo 2.2.1.2.1.2.2. del Decreto 1082 de 2015, Subsección 2 Selección Abreviada, que regula el procedimiento de esta modalidad de contratación.

Aunado a lo anterior, es importante aclarar que en el marco de los principios de eficiencia y económica de la contratación pública no es posible acudir a la figura de los acuerdos marco en el presente proceso contractual, ya que aunque existe acuerdo marco vigente para servicios de suministro de alimentos – materiales de formación; no se encuentran disponibles en las caractrias y en su totalidad los productos objto denecesidad de la presente contractacion.

Para determinar lo anterior se accedió a la Tienda Virtual del Estado Colombiano búsqueda “compraventa o suministro de alimentos perecederos y no perecederos” link: https://operaciones.colombiacompra.gov.co/content/tienda-virtual arrojando los siguientes resultados:



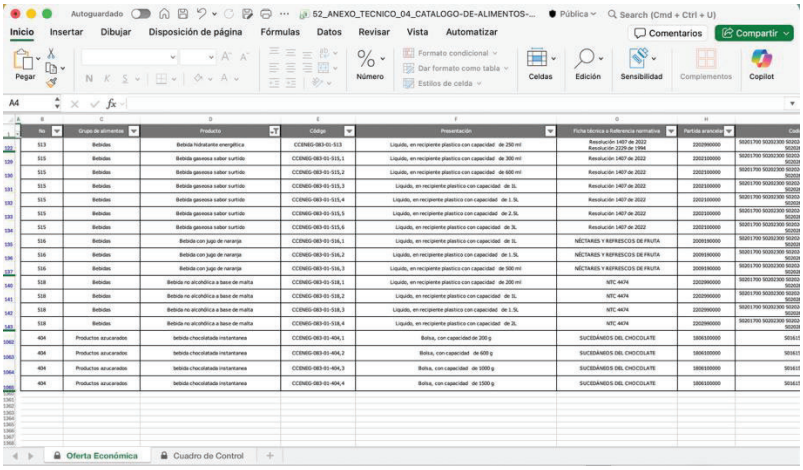
Una vez revisado el Acuerdo Marco de Precios para la compraventa o suministro de alimentos perecederos y no perecederos para consumo humano y su respectiva entrega – CCENEG-083-01-2024, se evidenció que el alcance del instrumento está dirigido al suministro de alimentos básicos para consumo humano, dentro de los cuales se encuentran principalmente:

Alimentos perecederos: carnes (res, cerdo, pollo y pescado), huevos, lácteos, frutas, verduras, hortalizas y tubérculos.

Alimentos no perecederos: arroz, granos y leguminosas (lenteja, fríjol, garbanzo), harinas, pastas, azúcar, panela, aceites, enlatados, café, chocolate de mesa, avena, galletas y otros productos de despensa.

Servicios asociados al suministro: almacenamiento, transporte, manipulación y entrega de los alimentos en los puntos definidos por la entidad.

No obstante, se evidenció que el acuerdo marco no contempla dentro de su catálogo determinados bienes requeridos por la entidad, particularmente bebidas alcohólicas u otros productos que no hacen parte de la canasta alimentaria institucional definida en el instrumento, los cuales resultan necesarios para atender integralmente la necesidad identificada.



De conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993, especialmente en relación con el principio de planeación, las entidades estatales deben estructurar sus procesos contractuales de manera que se garantice la satisfacción efectiva de la necesidad que se pretende atender.

En concordancia con lo dispuesto en la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, los Acuerdos Marco de Precios *deben utilizarse siempre que sus condiciones permitan atender de manera adecuada* las necesidades de la entidad, en términos de alcance del objeto, especificaciones técnicas y disponibilidad de los bienes requeridos.

Así mismo, conforme a los lineamientos establecidos por Colombia Compra Eficiente, corresponde a cada entidad verificar que el instrumento de agregación de demanda cubra integralmente los bienes o servicios requeridos para el cumplimiento de sus funciones.

En consecuencia, al evidenciarse que el AMP CCENEG-083-01-2024 no incluye la totalidad de los bienes requeridos por la entidad, particularmente aquellos que no hacen parte del catálogo de alimentos básicos previsto en el acuerdo, no resulta procedente acudir a dicho instrumento, por lo cual la entidad deberá evaluar el mecanismo de contratación que permita atender de manera integral la necesidad institucional,

garantizando el cumplimiento de los principios de planeación, economía, transparencia y responsabilidad que rigen la contratación estatal.

Ahora bien; como segunda medida en punto de la Pertinencia de la Selección Abreviada para la adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes por Subasta Inversa en contraposición con modalidad de Selección Abreviada para la adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes por Bolsa de Productos, se podrá indicar que la Bolsa de Productos se da: "… *Cuando la Bolsa Mercantil de Colombia es creada para atender las necesidades de compra y venta de las Entidades Estatales, mediante un proceso de Selección Abreviada para la adquisición de bienes y servicios de características técnicas uniformes, así como productos de origen o destinación agropecuaria. De esta forma, mediante un proceso público de puja en el escenario de negociación de la Bolsa, se promueve un mecanismo ágil, transparente y seguro con precios formados por el mercado para las Entidades Públicas. No obstante, la naturaleza de la contratación y la cantidad de elementos a suplir hace dispendiosa y después de la respectiva consulta, se encuentra con la falta de disponibilidad de la totalidad de los elementos para realizar dicha cotización en esta plataforma así…"*

Teniendo en cuenta que **no existe prevalencia jurídica** entre la Selección Abreviada para la adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes mediante Bolsa de Productos y la Selección Abreviada para la adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes mediante Subasta Inversa Electrónica, en el marco de la contratación estatal colombiana, se precisa que ambos constituyen mecanismos de adquisición distintos. En consecuencia, la elección del mecanismo a utilizar debe obedecer al análisis de la naturaleza de la necesidad, las condiciones del mercado y el ejercicio adecuado de la planeación contractual por parte de la entidad, con el fin de garantizar la satisfacción de la necesidad institucional y el cumplimiento de los principios que rigen la contratación estatal.

Comparación general

Criterio de análisis	Acuerdo Marco de Precios (CCENEG-083-01-2024)	Subasta Inversa Electrónica	Bolsa de Productos
Naturaleza del instrumento	Instrumento de agregación de demanda administrado por Colombia Compra Eficiente.	Modalidad de **Selección Abreviada** para bienes y servicios de características técnicas uniformes.	Modalidad de **Selección Abreviada** mediante negociación en mercado organizado.
Fundamento normativo	Ley 80 de 1993 y Decreto 1082 de 2015.	Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015.	Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015.
Cobertura de la necesidad	Incluye alimentos básicos (carnes, lácteos, frutas, verduras, granos, harinas, aceites, entre otros). Sin embargo, *no contempla la totalidad de los productos requeridos por la entidad***,** particularmente bebidas alcohólicas u otros bienes que no hacen parte de la canasta alimentaria del acuerdo.	Permitiría incluir todos los productos requeridos, siempre que se definan *especificaciones técnicas uniformes***.**	Permite negociar *productos agroalimentarios y bienes estandarizados*, siempre que exista mercado transable en la bolsa.

Flexibilidad frente a los productos requeridos	Limitada al catálogo del acuerdo.	Alta, la entidad define los bienes, cantidades y condiciones de entrega.	Media, depende de la disponibilidad del producto en el mercado bursátil.
Condiciones logísticas y de entrega	Definidas previamente en el acuerdo marco.	Definidas por la entidad en el proceso de selección.	Pueden establecerse dentro de la negociación bursátil.
Participación de proveedores	Proveedores previamente habilitados por Colombia Compra Eficiente.	Proveedores que participen directamente en el proceso de selección.	Proveedores que participen a través de **sociedades comisionistas** de la Bolsa Mercantil de Colombia.

Precisado lo anterior, se determina que la escogencia será el menor precio ofertado, en tal sentido, se utilizará la modalidad de Selección Abreviada para la Adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes por Subasta Inversa Electrónica, regulado por las normas contenidas en la Constitución Política de Colombia de 1991, Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015 Arts. 2.2.1.2.1.2.2 al 2.2.1.2.1.2.4. El marco legal aplicable al proceso de Selección Abreviada para la Adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes por Subasta Inversa Electrónica y el Contrato que se derive de su aplicación, está conformado por la Constitución Política, las leyes de la República de Colombia y en especial la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015 y los demás decretos reglamentarios, normas orgánicas del presupuesto, Estatuto Tributario y las demás normas aplicables a la materia.

Las normas actualmente vigentes que resultan pertinentes de acuerdo con la Ley Colombiana se presumen conocidas por todos los proponentes. El Literal a, Numeral 2, del Artículo 2, de la Ley 1150 de 2007, dispone como causal de selección abreviada la subasta inversa para la adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización por parte de las Entidades Estatales, que corresponden a aquello que poseen las mismas especificaciones técnicas, con independencia de su diseño o de sus características descriptivas, y comparten patrones de desempeño y calidad objetivamente definidos. De conformidad a lo anterior y teniendo en cuenta que el Suministro objeto del presente proceso de selección, corresponde a aquellos de características técnicas uniformes, por ser de común utilización y cumplir factores de desempeño similares, la modalidad de selección que corresponde para este proceso de contratación es la de Subasta Inversa.

El proceso de contratación y el contrato que se adjudique en virtud del mismo, se regirá por lo previsto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Capitulo II del Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes y reglamentarias, a la regulación legal en materia ambiental, de protección de derechos del consumidor, régimen tributario, y demás normatividad técnica aplicable a los elementos a adquirir entre otras normas legales aplicables al objeto del presente proceso. En lo que las citadas disposiciones no regulen particularmente, se aplicarán las normas comerciales y civiles vigentes y estarán sometidos a la jurisdicción de lo Contencioso Administrativo.

3.2. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

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

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

El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo anunció el valor en pesos del umbral para que los procesos de contratación puedan ser susceptibles de ser limitados a MiPymes en 2026, así: COP: $511.708.497.

En este sentido, este monto deberá ser tenido en cuenta por las entidades estatales cuando se pretenda limitar un proceso de selección a MiPymes colombianas, lo cual procederá siempre que se cumplan los requisitos establecidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 de 2015, es decir, que el valor del proceso sea menor a US $125.000, es decir, **QUINIENTOS ONCE MILLONES SETECIENTOS OCHO MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS COLOMBIANOS** (**511.708.497 COP**) y que se hayan recibido solicitudes de al menos dos (2) MiPymes colombianas para limitar la convocatoria.

UMBRAL MIPYMES 2026	
US$	125.000
COP$	511.708.497

Por ende, no es procedente realizar la limitación a MIPYMES, teniendo en cuenta que el presupuesto oficial del presente proceso supera el umbral establecido en la normativa vigente para aplicar dicha limitación, razón por la cual el proceso deberá adelantarse con participación abierta a todos los interesados que cumplan los requisitos habilitantes.

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

El valor estimado del contrato será hasta por la suma de **SEISCIENTOS CUARENTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS SIETE MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS COLOMBIANOS (641.807.244 COP)** IVA incluido, cuando a ello hubiere lugar, y demás impuestos, costos directos e indirectos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal o de carácter legal.

El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA de la Regional Distrito Capital, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, en concordancia con la Resolución No 1-02811 de 2025 *"… Por la cual se adopta el Manual de Contratación Administrativa del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA …"* y la Circular No 3-2024-000082 de 19 de marzo de 2024 *"… Lineamientos Generales para la Contratación- Alcance Circular No 3-2024-000038…"*[6] *procedio a estructurar el* Análisis de Mercado y estimación del presupuesto para determinar el valor del contrato a ejecutar se procedió según lo establecido en el numeral 2.4. del Manual de Contratación del SENA, el cual señala que;

[6] _Cf; Circular No 3-2024-000082 de 19 de Marzo de 2024- **Asunto:** *"… Lineamientos Generales para la Contratación- Alcance Circular No 3-2024-000038…"* **Numeral 1.2** Publicación de Precotizaciones Pag 3. *"… La solicitud de precotizaciones se deberá realizar de manera preferente a través de la plataforma SECOP II mediante el módulo de solicitud de información a proveedores. No obstante, si debido a situaciones de orden logístico, técnico o administrativo, no se pudiere publicar dicha solicitud a través del SECOP II, esta podrá tramitarse por medio de la página web del SENA o se podrá hacer uso de precios históricos indexados, tarifas reguladas o bases de datos especializadas. La publicación de precotizaciones en la página de contratación del SENA se debe hacer a través del siguiente link https://contratacion.sena.edu.co/admin/index.php Para lo anterior deberá requerirse a la Oficina de Sistemas para que se asigne un usuario y contraseña. El presente lineamento tiene como objetivo conocer el valor en el mercado de los bienes o servicios a contratar y construir de forma adecuada el análisis del sector, de conformidad con lo señalado por Colombia Compra Eficiente en la guía correspondiente…"*

" … Para elaborar el análisis de mercado, se deberá realizar una comparación de precios con el fin de identificar valores favorables y eficientes que respalden una adecuada erogación del presupuesto público. En el documento de análisis del sector deberá constar la metodología empleada para determinar el precio, el mecanismo utilizado y la justificación correspondiente del uso de dichas metodologías.

En la estructuración del análisis del mercado la Metodología Abastecimiento Estratégico – MAE- realizada por Colombia Compra Eficiente es obligatoria a efectos de garantizar la transparencia, eficiencia y generación de valor por dinero. Además del MAE y según las circunstancias específicas de tiempo, modo y lugar, se podrá recurrir a los siguientes mecanismos:

1) Solicitud de cotizaciones: De analizar el mercado utilizando cotizaciones, se deberá realizar a través de la plataforma SECOP II mediante el módulo de solicitud de información a proveedores.

En virtud de los principios de publicidad y transparencia, la plataforma SECOP II facilita los procesos de solicitud de cotizaciones y aunque no sea la única metodología, es de carácter obligatorio su uso. En caso de no ser recibir cotización por la plataforma SECOP II, la entidad podrá utilizar otro mecanismo para obtener cotizaciones del mercado.

Sin perjuicio de lo anterior, la no participación de proponentes a las solicitudes de cotización puede ser razón para no dar inicio al proceso de selección, lo cual deberá evaluarlo cada unidad de contratación.

No obstante, si debido a situaciones de orden logístico, técnico o administrativo, no se pudiere publicar dicha solicitud a través del SECOP II, esta podrá tramitarse por medio de la página web del SENA.

Con la solicitud de cotización, se invitará a los interesados para que manifiesten alguna circunstancia de inhabilidad e incompatibilidad para presentar la cotización.

2) Precios históricos: El área que presenta la necesidad podrá hacer uso de la información histórica que el SENA tenga respecto a la contratación del objeto contractual, cuantía, modalidad y condiciones, así como de la información que pueda ser consultada de otras entidades. La información debe ser comparable y actualizada teniendo en cuenta el movimiento de los datos de conformidad con el mercado y la variación del IPC y no podrá superar los tres (3) años anteriores a la fecha del respectivo estudio de mercado.

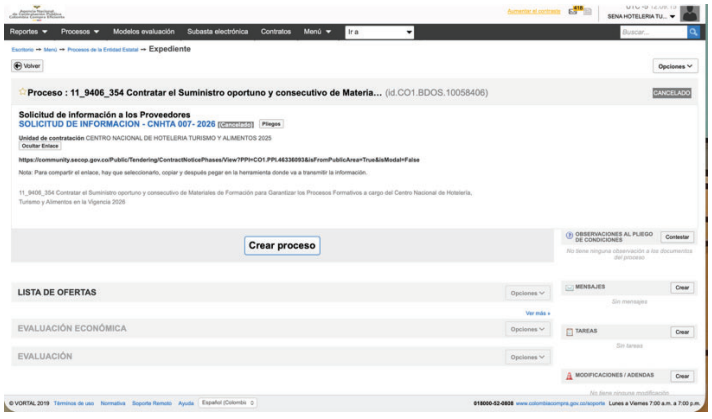
3) Tarifas reguladas: Verificar la existencia de tarifas reguladas por el gobierno nacional (ejemplo: vigilancia, combustible) respecto del bien y/o servicio a contratar. En caso de ser aplicable, bastará con referir las mismas.

4) Base de datos especializadas: Datos de calidad e idoneidad tratada y recopilada por una fuente especializada de confianza, información que debe guarda relación con la necesidad de compra.

Es importante señalar que la anterior lista es enunciativa, habida cuenta que la normativa en materia de contratación estatal establece la obligatoriedad de realizar el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de contratación. No obstante, no se determina un procedimiento específico para efectuar dicho análisis, por lo que, en el marco del principio de autonomía, es posible aplicar metodologías pertinentes y conducentes para realizar el Estudio de mercado respecto del proceso de selección que se pretenda adelantar. En todo caso, se deben observar las reglas dispuestas en las normas generales aplicables a la contratación pública, a fin de que se realice un análisis integral de planeación que sirva de sustento a la decisión para dar inicio a un Proceso de selección.

Ahora bien, CCE con el fin de impartir lineamientos de buenas prácticas en materia de compras y contratación pública, expidió la Guía de elaboración de estudios del sector en la que, particularmente en el numeral 1.3.4, propone a las Entidades Estatales tener en cuenta los mecanismos relacionados en este numeral, incluyendo, además, la ocurrencia de circunstancias que eventualmente puedan distorsionar los precios del mercado."

Para determinar el valor del proceso se realizó estudio de mercado y análisis del sector en proporción a la naturaleza del objeto a contratar, el tipo de contrato y los posibles riesgos; se convocó públicamente a través de la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II, la **SOLICITUD DE INFORMACION-CNHTA-007-2026** bajo el enlace electrónico: **https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.46336093&isFromPublicArea=True&isModal=False** en atención a la Guía rápida para hacer solicitudes de información a Proveedores a través del SECOP II[7] publicada por Agencia Nacional para las Compras Públicas - Colombia Compra Eficiente, estableciendo que ni la formulación de la solicitud ni la presentación de la cotización generan compromiso u obligación por parte del SENA, pues no corresponden a un procedimiento de selección; con el propósito de obtener las cotizaciones que soportaran el estudio de mercado, no se obtuvó respuesta por este medio.



[7] Cf: https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_step/20190821guiappsolicitudinformacionproveedoresentidadestatalv6.pdf

Es pertinente indicar que, para establecer el valor estimado o presupuesto oficial del presente proceso de selección, se tomaron como referencia precios del mercado obtenidos a través cotizaciones, de páginas web de grandes almacenes, portales de venta de estos productos, entre otros. Dichas fuentes fueron analizadas aplicando medidas de tendencia central mediante el **método del promedio de valores o media aritmética**, de conformidad con lo señalado en la Guía para la Elaboración de Estudios del Sector, Versión V2 del 15/08/2025, expedida por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente (2025, p. 29).

A partir de la determinación del valor unitario de cada ítem y la aplicación del método mencionado, se obtuvieron los precios de referencia que sustentan el presente proceso de selección, tal como se evidencia en este documento.

Nota: Para esta contratación APLICA el Análisis del Sector. SE ADJUNTA ANEXO. Estudio de Cotizaciones y determinación del Valor Estimado del Contrato.

4.1. ANÁLISIS DEL SECTOR

A efectos de estimar el valor estimado (Presupuesto Oficial) del presente proceso de selección, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA - Regional Distrito Capital adelantó el correspondiente Estudio de Mercado, en donde se estimó que el valor por la tipología contractual de **Contrato de Compraventa a Monto Agotable** para "*11_9406_354 Contratar el Suministro oportuno y consecutivo de Materiales de Formación para Garantizar los Procesos Formativos a cargo del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos en la Vigencia 2026*" sería por la totalidad de **SEISCIENTOS CUARENTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS SIETE MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS COLOMBIANOS (641.807.244 COP)**

Los proponentes deberán tener en cuenta que al momento de presentar la propuesta ***no podrán superar el valor promedio/techo total del Anexo No 2 titulado "… Estudio de Mercado …"*** *es decir* ***CUARENTA Y TRES MILLONES CIENTO CINCUENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS COLOMBIANOS. (43.151.867 COP)*** tal como se evidencia en el documento anexo "ESTUDIO DE MERCADO", el cual forma parte integral del presente documento.

Nota 1: Las variables utilizadas para calcular el presupuesto y los rubros que lo componen se encuentran descritas en el Anexo No 2 titulado "… *Estudio de Mercado …*".

Para conocer el estudio del sector realizado por la entidad para el presente proceso, remítase al anexo titulado "Anexo 1 - Análisis y estudio del sector".

4.2. ASPECTOS PRESUPUESTALES

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números
10426	2026-02-12	2026-12-31	940610 CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS- BTÁ D.C.	**C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL**	Nación	Cuarenta y ocho millones quinientos diecinueve mil pesos colombianos	**48.519.000,00**
10426	2026-02-12	2026-12-31	940611 INTEGRACION CON LA MEDIA-BTA D.C	**C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL**	Nación	Sesenta millones doscientos cuarenta y cuatro mil doscientos treinta pesos colombianos	**60.244.230,00**
10426	2026-02-12	2026-12-31	940634 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C - PRODUCCION CENTROS	**C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN**	Propios	ciento noventa y nueve millones pesos colombianos	**199.000.000,00**

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números
				POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL			
10426	2026-02-12	2026-12-31	940645 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION	**C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL**	Nación	Trescientos veintiuno millones seiscientos doce mil cuatrocientos setenta y ocho pesos colombianos	**321.612.478,00**
10426	2026-02-12	2026-12-31	940685 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS - BTA D C - ECONOMIA POPULAR	**C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL**	Nación	Doce millones cuatrocientos treinta y un mil quinientos treinta y seis pesos colombianos	**12.431.536,00**

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

FORMA DE ADJUDICACIÓN

Como se precisó anteriormente, el presente proceso se adelantará por la modalidad de Selección Abreviada para la Adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes por Subasta Inversa Electrónica, y el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de

Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital adjudicará el contrato por la totalidad del Valor Estimado (Presupuesto Oficial).

- **Elaboración y Presentación de las Propuestas:**

Los Proponentes deberán tener en cuenta que con la presentación de su propuesta se entiende que aceptan y cumplen con las condiciones mínimas establecidas en los documentos del Proceso y aquellas que se generen en el transcurso del Proceso de Selección. En tal sentido, deberán elaborar su propuesta de acuerdo con lo establecido por la Entidad Estatal y anexar la documentación exigida **Sobre No 1**. En consonancia con lo dispuesto en el numeral 2 del Art. 2.2.1.2.1.2.2. del Decreto 1082 de 2015 modificado por el Art. 6 del Decreto 1860 de 2021, la oferta deberá contener **2 partes**:

- **PRIMERA**: En la cual el interesado acredite su capacidad de participar en el proceso de contratación y acredite el cumplimiento de la ficha técnica en concordancia con el Art. 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes, son objeto de verificación de cumplimiento como **Requisitos Habilitantes** para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje - **primera fase**. El resumen de la valoración de estos requisitos se establece en el siguiente cuadro:

Factor	Evaluación
De Capacidad Jurídica	Cumple o Habilita /No Cumple o No habilita
De Carácter Técnico	Cumple o Habilita /No Cumple o No habilita
De Carácter Financiero	Cumple o Habilita /No Cumple o No habilita
Condiciones de Experiencia	Cumple o Habilita /No Cumple o No habilita

- **SEGUNDA:** parte **Sobre No 2** que deberá contener el precio inicial propuesto por el oferente. Los Proponentes presentarán su propuesta económica a través de la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública- SECOP II operado por Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente.

- ***OFERTA ECONÓMICA:***

La Oferta Económica deberá cumplir con los siguientes requisitos:

1) Original Oferta Económica diligenciado en los **Formatos (PDF y EXCEL)** establecido por la Entidad Estatal para tal efecto.

2) El proponente deberá presentar la totalidad de los ítems requeridos y en las unidades y medidas requeridas por la Entidad Estatal.

3) Se verificarán los valores de los bienes y/o servicios contenidos en las ofertas, teniendo en cuenta los precios del mercado, el proponente deberá presentar su oferta discriminando precios unitarios comprendiendo en ellos todos los costos directos o indirectos. El valor unitario de los bienes o servicios ofertados, incluido el **IVA (En caso que aplique)**, La oferta económica debe ser clara y verificable matemáticamente en ella se deben establecer por separado los precios para cada ítem ofrecido, discriminando **IVA** si pertenece al régimen común, en caso contrario debe indicarlo. Si

el proponente no discrimina el impuesto del **IVA**, este nuevo valor no podrá ser reconocido por el Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos - Regional Distrito Capital y el **PROPONENTE** deberá asumir el costo del impuesto.

4) Solo se pagarán los precios contratados y por tanto, no reconocerá suma alguna por impuestos ni reajustes a los precios ofertados, a menos que el reajuste se deba efectuar como consecuencia de una acción directa de la entidad previamente formalizada de acuerdo a los procedimientos legales y presupuéstales que corresponda.

5) Para la evaluación económica se tendrá en cuenta el menor precio de los bienes o servicios requeridos en la presente Documento.

No se aceptará que los proponentes modifiquen cualquiera de las unidades de medida enunciadas en los **Formatos** de la Oferta Económica.

No se aceptará que los proponentes adicionen uno o más ítems a los enunciados en los **Formatos** de la Oferta Económica y No se aceptará que los proponentes supriman cualquiera de los ítems enunciados en los **Formatos** de la Oferta Económica***.***

El proponente deberá presentar los valores unitarios de su propuesta sin cifras decimales, en caso contrario, la Entidad Estatal procederá a dar aplicación a la regla de redondeo.

- **REGLA DE REDONDEO**

A la totalidad de los valores unitarios propuestos y de los resultados de cada una de las operaciones aritméticas que se realicen en desarrollo de este proceso de selección, se les aplicará la metodología de redondeo a continuación señalada:

Redondeo: Para el presente proceso, es el procedimiento mediante el cual se eliminan todos los decimales.

Reglas de redondeo: Se aplican a la unidad situada en la siguiente posición al número entero al que se pretenda ajustar, es decir, a los **2** primeros números decimales, así:

Si los **2** primeros decimales hacen una cifra ≥ 50, el número entero se incrementará en una unidad.

Ejemplo 1: 12,546891 = 13. ***Ejemplo 2:*** 12,500891 = 13. Si los dos primeros decimales son < 50, el número entero no se modifica. ***Ejemplo 1:*** 12,499891 = 12. ***Ejemplo 2:*** 12,407891 = 12.

El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital, efectuará 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 con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación.

Deberán ser tramitadas por el Proponente, las devoluciones o exenciones a que crea tener derecho ante la respectiva Administración de Impuestos, sin responsabilidad alguna por parte del Centro Nacional de

Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital 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.

- **Verificación Económica.**

En el Pliego Electrónico de la Plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública - SECOP II operado por Agencia Nacional para las Compras Públicas - Colombia Compra Eficiente se dispondrá para el diligenciamiento de la **Propuesta Económica** la siguiente pregunta: **OFERTA ECONÓMICA (VALOR BASE PARA SUBASTA)** en la cual el proponente deberá diligenciar el valor ofertado para la totalidad del **servicio.** El precio contenido en la oferta no estará sujeto a reajuste alguno, razón por la cual el oferente en atención a su experiencia e idoneidad respecto del mercado deberá prever en la oferta los posibles incrementos que se ocasionen. El oferente no podrá sobrepasar en su oferta económica el Valor Estimado del Contrato (presupuesto oficial).

- **Oferta con valor artificialmente Bajo.**

Cuando de conformidad con la información a su alcance la Entidad Estatal considere que el valor de una oferta podría ser artificialmente bajo, se adelantará el procedimiento previsto en el Art: 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015, el cual estipula: "…*Si de acuerdo con la información obtenida por la Entidad Estatal en su deber de análisis de que trata el art. 2.2.1.1.1.6.1 del presente decreto*, *el valor de una oferta parece artificialmente bajo, la Entidad Estatal debe requerir al oferente para que explique las razones que sustentan el valor ofrecido. Analizadas las explicaciones, el comité evaluador de que trata el artículo anterior, o quien haga la evaluación de las ofertas, debe recomendar rechazar la oferta o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las ofertas. Cuando el valor de la oferta sobre la cual la Entidad Estatal tuvo dudas sobre su valor, responde a circunstancias objetivas del oferente y de su oferta que no ponen en riesgo el cumplimiento del contrato si este es adjudicado a tal oferta, la Entidad Estatal debe continuar con su análisis en el proceso de evaluación de ofertas…*".

La Entidad Estatal requerirá al proponente para que justifique sus precios ofertados, teniendo en cuenta lo dispuesto en la **Guía para el Manejo de Ofertas Artificialmente Bajas en Procesos de Contratación- Versión Código: CCE-EICP-GI-27 Versión: 01 Fecha: 16 de diciembre de 2024** expedida por Agencia Nacional Para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente.

- **Informe de Verificación de Requisitos Habilitantes.**

En atención a lo dispuesto en el numeral 3 del Art. 2.2.1.2.1.2.2. del Decreto 1082 de 2015 modificado por el Art. 6 del Decreto 1860 de 2021, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital publicará en la Plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública- SECOP II operado por Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente informe de habilitación de los oferentes, en el cual se expresará la verificación de

cumplimiento como **Requisitos Habilitantes**. Los proponentes podrán presentar las observaciones que estimen convenientes y subsanar la ausencia de requisitos atendiendo lo dispuesto en el Art. 5 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el Art. 5 de la Ley 1882 de 2015. En ejercicio de esta facultad, los proponentes no podrán modificar o mejorar sus ofertas, de conformidad con lo dispuesto en el numeral 8 del Art. 30 de la Ley 80 de 1993. Las respuestas a las observaciones presentadas al informe de verificación serán publicadas en el en la Plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública- SECOP II operado por Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente vencido el término para presentarlas.

- **Procedimiento de la Subasta Inversa.**

Los Proponentes que hayan cumplido con los **Requisitos Habilitantes** plasmados en los documentos del proceso y aquellos que se generen como parte del proceso de selección, y, por tanto, hayan sido habilitados, pasarán a la **segunda fase** denominada **SUBASTA INVERSA.** En esta fase se dará apertura a la Propuesta Económica que se encuentra en el **Sobre No. 2** En la fecha y hora establecida en el cronograma de la Plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública- SECOP II operado por Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente, la Entidad Estatal efectuará la validación de las ofertas que se encuentran habilitadas. Para este momento, los oferentes ya debieron haber surtido todas las subsanaciones requeridas por la Entidad Estatal. Por ello, una vez se haya efectuado la apertura del sobre económico, **no se recibirán subsanaciones adicionales**. Así las cosas, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital seleccionará las ofertas habilitadas y procederá con la apertura del sobre económico.

- **Subasta Inversa Electrónica.**

El Art. 2.2.1.2.1.2.5 del Decreto 1082 de 2015, establece la potestad por parte de la Entidades públicas de elegir como llevar a cabo la subasta inversa. En tal sentido, refiere:

> "*… Art. 2.2.1.2.1.2.5. Subasta inversa electrónica o presencial. La Entidad Estatal puede escoger si adelanta la subasta inversa electrónica o presencialmente. Si la Entidad Estatal decide adelantar la subasta electrónicamente debe fijar en los pliegos de condiciones el sistema que utilizará para la subasta inversa...*"

El procedimiento que empleará el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Regional Distrito Capital para llevar a cabo la subasta inversa electrónica será el fijado en la ***Guía de Selección Abreviada con Subasta del SECOP II (Parte 2)*** y siguiendo los pasos concernientes a esta etapa en la página de Agencia Nacional para las Compras Públicas - Colombia Compra Eficiente que pueden ser consultados a través del banner electrónico o del link: https://www.colombiacompra.gov.co/node/22863 y en la "... *Guía sobre el uso del Secop II - Modalidades De Contratación*: Selección Abreviada con Subasta Inversa (Subasta Electrónica) la cual puede ser consultada en: https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_step/cce-secgi25guiasecopii_eemcseleccionabreviadasubastainversa_subastaelectronica20-04- 2022_0.pdf

El inicio de la *Subasta Inversa Electrónica* se entiende realizado al momento de la fecha y hora establecida en el pliego electrónico del Sistema Electrónico de Contratación Pública - SECOP II operado por Agencia Nacional para las Compras Públicas - Colombia Compra Eficiente, no obstante, la subasta **NO** dará inicio

de manera inmediata con la apertura del sobre, teniendo en cuenta que el comité evaluador deberá verificar todas las ofertas presentadas y efectuar la verificación de cada uno de los ítems y del total. Una vez el comité evaluador defina las ofertas que cumplen económicamente, se realizará la configuración de la subasta con la selección de los oferentes que **cumplen** con las condiciones económicas.

- **Margen Mínimo de Mejora**.

Acorde con lo dispuesto en el literal c) del numeral 1 del Art. 2.2.1.2.1.2.2. del Decreto 1082 de 2015, el margen de mejora de oferta en el presente proceso de selección será del **(2%)** por debajo del valor total ofertado.

Nota. El menor valor ofertado será comunicado por la Entidad Estatal en la sección de mensajes dispuesta en la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública- SECOP II operado por Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente durante el evento de subasta inversa electrónica.

- **Configuración de la Subasta Inversa.**

Sobre la base de lo previsto en el Decreto 1082 de 2015, la subasta inversa corresponde a una puja dinámica efectuada con la presencia de los proponentes a través de un espacio digital, mediante la reducción sucesiva de precios durante un tiempo determinado, de acuerdo con las reglas previstas en el precitado Decreto y en los Documentos del Proceso de Selección.

En ese orden de ideas, para efectos del desarrollo de la subasta inversa electrónica del presente proceso, a continuación, se señala el procedimiento que seguirá la Entidad Estatal para su realización teniendo en cuenta lo establecido en el Art. 2.2.1.2.1.2.2. del Decreto 1082 de 2015 modificado por el Art. 6 del Decreto 1860 de 2021 así:

a) Los oferentes habilitados deberán acceder al evento de subasta autenticándose a través de la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública- SECOP II operado por Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente. Para ello, deberán disponer de los recursos tecnológicos necesarios para su participación toda vez que el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital no proveerá conexiones desde sus instalaciones para este evento.

b) Hay subasta inversa siempre que haya como mínimo 2 oferentes habilitados cuyos bienes cumplen con los requisitos establecidos por la Entidad Estatal.

c) La subasta se configurará por un tiempo de **15 minutos**, para que los proponentes presenten su Lance.

d) La cuantía de inicio de la subasta será el menor valor ofrecido por los oferentes que resulten habilitados para participar en el evento.

e) Solamente serán válidos los **Lances** efectuados durante la subasta en los cuales la oferta sea igual o mejorada en por lo menos el Margen Mínimo del **(2%)** establecido para el presente proceso.

f) Al terminar la presentación de cada Lance, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Regional Distrito Capital informará a través de la sección de mensaje en la plataforma del del Sistema Electrónico de Contratación Pública - SECOP II operado por Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente dispuesta en la configuración de la subasta, el menor precio ofertado. Lo anterior, toda vez que la plataforma controla el Margen Mínimo frente al último Lance de cada proponente, no frente a la oferta más baja. Adicionalmente, informará a cada proveedor el valor de su Lance más bajo, pero no el valor del mejor Lance presentado. En este orden de ideas, los proponentes solo podrán efectuar su lance cuando el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Regional Distrito Capital así lo autorice, de lo contrario se entenderá como un lance no valido.

g) Si en el curso de la subasta electrónica 2 o más oferentes presentan una postura del mismo valor, la herramienta tendrá la capacidad de establecer cual oferente envió cronológicamente primero dicha postura; para determinar esto, la herramienta utiliza una certificación electrónica emitida por una Entidad de certificación digital autorizada por la Superintendencia de Industria y Comercio para la prestación de este servicio, la cual garantiza legalmente el momento exacto en que se reciben las posturas en el sistema.

h) Toda propuesta posterior anula la anterior realizada por el mismo proponente, de manera que, al final del certamen, la única propuesta que se tomará en cuenta y que se constituirá como la propuesta económica definitiva será la más baja que haya realizado cada proponente, siendo la más favorable, el lance presentado con el menor valor cuando los demás no hagan lances adicionales durante el periodo que corresponde a la presentación de los mismos.

i) Si en el curso de la subasta electrónica se presentan fallas de la plataforma tecnológica Sistema Electrónico de Contratación Pública- SECOP II operado por Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente como las previstas en el Art. 2.2.1.2.1.2.6 del Decreto 1082 de 2015, que impidan continuar con el curso normal de la misma, "…*la subasta debe ser suspendida y cuando la falla técnica haya sido superada la entidad estatal debe reiniciar la subasta*…". En tal sentido, se dará reinicio al evento de subasta en las condiciones y fechas que establezca la Entidad Estatal y que serán comunicadas a los oferentes habilitados mediante mensaje público en la plataforma.

j) En el evento en que el proponente presente una **indisponibilidad** particular de la plataforma, deberá informarlo de manera inmediata al correo electrónico institucional dispuesto por la Entidad Estatal para el proceso: czabala@sena.edu.co. y/o emurillo@sena.edu.co.

Dicho correo deberá contener: ***(i)*** *nombre del proponente,* ***(ii)*** *usuario,* ***(iii)*** *No. del Proceso y* ***(iv)*** *ticket de radicación de la falla ante la mesa de ayuda de Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente quien es la administradora de la plataforma.* Si la presente solicitud no se realiza en observancia de las condiciones aquí señaladas o se envía con posterioridad a la finalización de la subasta, la misma será considerada como extemporánea y no surtirá efectos dentro del proceso.

k) De igual manera, la Entidad Estatal podrá aplicar lo definido en el Art. 2.2.1.2.1.2.6. del Decreto 1082 de 2015 que señala: "… *Si por causas imputables al oferente o a su proveedor de soluciones de tecnología de la información y telecomunicaciones, durante la subasta inversa electrónica la conexión con el sistema se pierde, la subasta continuará y la entidad estatal entiende que el proveedor que pierde su conexión ha desistido de participar en la misma*…", salvo que logre volver a conectarse antes de la terminación del evento, entendiendo que su propuesta está constituida por la presentación de oferta inicial de precio dentro del proceso de selección de conformidad con el Art. 2.2.1.2.1.1.1 del Decreto 1082 de 2015, o por el último lance mientras estuviera conectado a la plataforma tecnológica de subasta. **l)** Se realizarán tantas rondas cuanto fuesen necesarias hasta tanto se dé lugar a una de las siguientes situaciones: **(i)** Se agote el tiempo configurado por la Entidad Estatal para los lances, sin que se haya presentado alguno. **(ii)** No se presente ningún lance válido en el tiempo definido para lances, y **(iii)** Sólo uno de los proponentes realice un lance válido durante el tiempo de lances.

l) Si los oferentes no presentan Lances durante el evento de subasta, la recomendación del Comité Evaluador será adjudicar al proponente habilitado que haya presentado el menor valor en la oferta inicial de precio.

m) Si solamente se presenta **(1)** oferente al presente proceso y este resulta habilitado, la Entidad Estatal adjudicará el contrato a dicho proponente, siempre que el valor de la oferta sea igual o inferior al valor del presupuesto oficial del proceso. Caso en el cual no habrá lugar a evento de subasta inversa y la Entidad Estatal aplicará lo dispuesto en el Art. 2.2.1.1.2.2.6. del Decreto 1082 de 2015. o) Concluida la subasta, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital hará público el resultado del certamen, indicando el nombre de los oferentes y el valor del último lance presentado por cada uno de ellos. Posteriormente, la Entidad Estatal procederá a adjudicar o declarar desierto el proceso en aplicación de los principios y disposiciones de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto Reglamentario 1082 de 2015 y los Documentos del Proceso de Selección.

- **De la Adjudicación.**

La Entidad Estatal atenderá lo dispuesto en el Art. 2.2.1.2.1.2.4 del Decreto 1082 de 2015 que establece: "… *Terminación de la subasta y adjudicación. La subasta termina cuando los oferentes no hagan Lances adicionales durante un período para la presentación de Lances. La Entidad Estatal debe adjudicar el contrato al oferente que haya presentado el Lance más bajo. En el acto de adjudicación, la Entidad Estatal indicará el nombre de los oferentes y el precio del último Lance presentado por cada uno de ellos…*". El acto de adjudicación es irrevocable, obliga a la Entidad Estatal, a los adjudicatarios y no procederán recursos. Su impugnación procede mediante el ejercicio de las acciones judiciales que correspondan. No obstante, lo anterior, si dentro del plazo comprendido entre la adjudicación de los contratos y la suscripción de los mismos, sobreviene una inhabilidad a incompatibilidad o si se demuestra que el acto se obtuvo por medios ilegales, este podrá ser revocado, caso en el cual, la Entidad Estatal podrá aplicar lo previsto en la Ley 80 de 1993, Art. 30, numeral 12. La verificación de la oferta económica se realizará el mismo día en que se realice el evento de subasta en el Sistema Electrónico de Contratación Pública- SECOP II operado por Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente. **El proponente cuenta con el día hábil siguiente a la adjudicación para presentar su oferta económica ajustada al último lance efectuado.**

- **Criterios de Desempate.**

Si al terminar la subasta hay empate, la Entidad Estatal aplicará lo establecido en el Art. 35 de la Ley 2069 de 2020 "… *Por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia…"*, conforme a los medíos de acreditación del Art. 2.2.1.2.4.2.17. del Decreto 1082 de 2015 modificado por el Art 3 del Decreto 1860 de 2021 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan así:

No.	Reglas de desempate (sucesivas y excluyentes)	Acreditación - Observaciones
1.	Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.	En cualquier caso, este factor de desempate se aplicará de conformidad con el parágrafo 1 del artículo 1 de la Ley 816 de 2003. Al efecto, los bienes y servicios originarios de países con los cuales Colombia tenga compromisos comerciales internacionales vigentes en materia de trato nacional para compras estatales, o de aquellos países en los cuales a las ofertas de bienes y servicios colombianos se les conceda el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales; deberán ser tratados en el marco de los criterios de desempate como si fueren bienes o servicios nacionales colombianos. En caso de **consorcio o unión temporal,** cada uno de los integrantes deberá cumplir con este factor de desempate. Por lo anterior se acreditará con: Certificado de existencia y representación legal, cédula de ciudadanía o visa de residencia. Se reconocerá como oferta de bienes o servicios nacionales, a: • Servicios de otros estados con los cuales exista un acuerdo comercial aplicable al proceso de contratación, (tabla de acuerdos comerciales). • Servicios frente a los cuales exista trato nacional por reciprocidad. Para tal efecto el proponente deberá mencionar e identificar esta situación la cual será verificada en la página web de Colombia Compra Eficiente. • A los servicios de la Comunidad Andina de naciones. Cuando se trate de adquisición de bienes se deberá: • Bienes frente a los cuales exista trato nacional por reciprocidad. Para tal efecto el proponente debe adjuntar el Registro de Productor Nacional, de la totalidad de los bienes ofrecidos.
2.	Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.	Mujer cabeza de familia: De conformidad con el parágrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993 la condición de mujer cabeza de familia, será acreditada mediante declaración ante notario, expresando las circunstancias básicas del respectivo caso. **Mujer víctima de la violencia intrafamiliar:** Según lo dispuesto en el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008, se acreditará con la medida de protección emitida por un comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y a falta de este, el juez civil municipal o promiscuo municipal o la autoridad indígena en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades indígenas. En el caso de las personas jurídicas se preferirá a aquellas en las que participen mayoritariamente mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, presentará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las mujeres que

		participen en la sociedad, aportando los documentos de cada una de ellas, de acuerdo con lo definido en el decreto 1860. En el caso de los proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral. El titular de la información en el caso de las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, deberá autorizar de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate. **Documento:** suscrito por el representante legal y/o el revisor fiscal de la persona jurídica según corresponda, o la persona natural que acredite la relación de personas que se encuentran en su empresa en condición de madres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar, según los criterios mencionados anteriormente.
3.	Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.	Para efectos de este criterio, tanto para personas naturales como jurídicas deberán presentar la certificación expedida por la oficina de trabajo de la respectiva zona, en la que conste que cumplen con los requisitos, es decir, tener contratado el personal en situación de discapacidad con por lo menos un año de anterioridad y que de acuerdo con el compromiso establecido en la carta de presentación de la oferta mantendrá dicho personal por un lapso igual al de la contratación. Los documentos para acreditar el criterio de desempate como incentivo a la población con discapacidad deberán presentarse con la propuesta y estar vigente al momento de aplicación de dicho criterio. La experiencia acreditada en la oferta se entenderá como la totalidad de la experiencia acreditada habilitante y la experiencia acreditada ponderable. El proponente plural debe anexar el documento de constitución para acreditar su figura jurídica y el porcentaje de participación de sus integrantes. Para este criterio se debe verificar dicho porcentaje. El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata este numeral se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.
4.	Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley.	**Personas mayores:** Para la aplicación de este criterio, la expresión "personas mayores" se debe entender que la norma hace referencia al <<adulto mayor>>, de acuerdo con la definición que señala el artículo 3 de la Ley 1251 de 2008, como "*(…) aquella persona que cuenta con sesenta (60) años o más, lo cual se puede acreditar con el documento de identidad correspondiente*". La persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, entregará un certificado, en el que se acredite, bajo la gravedad de juramento, las personas vinculadas en su nómina y el número de trabajadores que no son beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que se encuentren en las condiciones descritas y que hayan estado vinculadas con una anterioridad igualo mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso, es decir; Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica. El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de constitución de la persona jurídica, cuando su conformación es

		inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador. En el caso de los proponentes plurales, su representante legal acreditará el número de trabajadores vinculados que son personas mayores no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia, y que cumplieron el requisito de edad de pensión establecido en la ley, de todos los integrantes del proponente. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes. En cualquiera de los dos supuestos anteriores, para el otorgamiento del criterio de desempate, cada uno de los trabajadores que cumpla las condiciones previstas por la ley, allegará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que no es beneficiario de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia, y cumple la edad de pensión; además, se deberá allegar el documento de identificación del trabajador que lo firma. La mayor proporción se definirá en relación con el número total de trabajadores vinculados en la planta de personal, por lo que se preferirá al oferente que acredite un porcentaje mayor. En el caso de proponentes plurales, la mayor proporción se definirá con la sumatoria de trabajadores vinculados en la planta de personal de cada uno de sus integrantes.
5.	Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.	**Persona Natural:** La persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, bajo la gravedad de juramento señalará las personas vinculadas a su nómina y el número de identificación y nombre de las personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana raizal, palanquera, Rrom o gitana. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que hayan estado vinculadas con una anterioridad igualo mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la persona jurídica. El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador. Además, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, ROM o gitana, en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente. **Proponente plural:** En el caso de los proponentes plurales, su representante legal presentará un certificado, mediante el cual acredita que por lo menos diez por ciento (10%) del total de la nómina de sus integrantes pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. El anterior porcentaje se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del proponente plural. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes. En todo caso, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente. Se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas que pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal,

		palanquera, Rrom o gitana autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de la información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.
6.	Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.	**Personas Naturales:** Personas naturales en proceso de reintegración o reincorporación, para lo cual presentará copia de alguno de los siguientes documentos: • La certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz. • El certificado que emita el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual. • El certificado que emita la Agencia para la Reincorporación y la Normalización que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o reintegración, o • Cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley. Además, se deberá entregar copia del documento de identificación de ***la persona en proceso de reintegración o reincorporación.*** **Personas jurídicas:** El representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, entregará un certificado, mediante el cual acredite bajo la gravedad de juramento que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. Además, deberá aportar alguno de los certificados del párrafo anterior, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que está en proceso de reincorporación o reintegración. **Proponentes plurales:** Se preferirá la oferta cuando todos los integrantes sean personas en proceso de reincorporación, para lo cual se entregará alguno de los certificados enunciados, y/o personas jurídicas donde más del cincuenta por ciento (50%) de la composición accionaria o cuotas parte esté constituida por personas en proceso de reincorporación, para lo cual el representante legal, o el revisor fiscal, si está obligado a tenerlo, acreditará tal situación aportando los documentos de identificación de cada una de las personas en proceso de reincorporación. En todo caso se requiere que el titular de la información de estos, como son las personas en proceso de reincorporación o reintegración, autoricen a la entidad de manera previa y expresa el manejo de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012 como requisito para el otorgamiento de este criterio de desempate.
7.	Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que: • Esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural; • La madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el	3 **Esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación** o reintegración, para lo cual se acreditarán: De acuerdo con lo previsto en el inciso 1 del numeral 2 y/o el inciso 1 del numeral 6 del artículo 2.2.1.2.4.2.17, del Decreto 1860 de 2021; o por una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, presentarán un certificado, mediante el cual acrediten, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las personas que participen en la sociedad que sean mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, aportando los documentos de cada uno de ellos, de acuerdo con lo previsto en este numeral.

	veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y • Ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.	Este integrante debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el proponente plural. 4 El integrante del proponente plural de que trata lo anterior debe aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta. 5 En relación con el integrante del numeral a) de este criterio de desempate, ni la madre cabeza de familia o la persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales podrán ser empleados, socios o accionistas de otro de los integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante del que trata el literal a) de este criterio lo manifestará en un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica. Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.
8.	Preferir la oferta presentada por una Mipyme o cooperativas o asociaciones mutuales, o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales.	Se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2021, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015. **Cooperativa o asociaciones mutuales:** Para la cooperativa o asociaciones mutuales, deberán aportar el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el caso específico en que el empate se presente entre cooperativas o asociaciones mutuales que tengan el tamaño empresarial de grandes empresas junto con micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta las cooperativas o asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas. **Proponentes plurales:** Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.
9.	Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.	Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido en su totalidad por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales. La condición de micro o pequeña empresa se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015. La condición de cooperativa o asociación mutual se acreditará con el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutua/es que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se

		preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.
10.	Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que: • esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%); • la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y (c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.	Para lo cual el proponente persona natural y contador público; o el representante legal de la persona jurídica y revisor fiscal para las personas obligadas por ley; o del representante legal de la persona jurídica y contador público, según corresponda, *entregará un certificado expedido bajo la gravedad de juramento, en el que conste que por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales.* Igualmente, cuando la oferta es presentada por un proponente plural se preferirá a este siempre que: 2 Esté conformado por al menos una Mipyme, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural, para lo cual se presentará el documento de conformación del proponente plural y, además, ese integrante acredite la condición de MiPyme, cooperativa o asociación mutual en los términos del numeral 8 del presente artículo; 3 La Mipyme, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia acreditada en la oferta; y 4 Ni la Mipyme, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los otros integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante respectivo lo manifestará mediante un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica. En el evento en que el empate se presente entre **proponentes plurales**, que cumplan con los requisitos de los incisos anteriores, cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se **preferirá** la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.
11.	Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.	Deberá presentar el certificado de existencia y representación legal en el que conste el cumplimiento a los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, o la norma que la modifique o la sustituya. Asimismo, acreditará la condición de Mipyme. Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite las condiciones señaladas en el inciso anterior de este numeral.
12.	Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente.	En caso de persistir el empate, se dará aplicación al método aleatorio, el cual será el siguiente: El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA de la Regional Distrito Capital, con el fin de garantizar los principios de selección objetiva y transparencia, procederá a realizar el respectivo desempate por sorteo mediante el sistema de balotas, a través de acto público, por medio del siguiente procedimiento: • **Primer Sorteo:** En la urna respectiva se depositarán las balotas con los números del 1 en adelante, tantos como el número de oferentes empatados. Con este sorteo se definirá el orden con el que los proponentes procederán a escoger la balota para definir el orden en que sacarán la balota en el segundo sorteo.

		El proponente que saque el número 1 será el primero en escoger la balota en el segundo sorteo y así sucesivamente. • **Segundo Sorteo:** En la urna respectiva se depositarán las balotas con los números del 1 en adelante, tantos como el número de oferentes empatados. El participante que saque la balota con el número 1 será el adjudicatario. Los números sucesivos servirán para dirimir el orden de elegibilidad posterior, si fuera el caso.

NOTA 1. Los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o medianas.

NOTA 2. Para los criterios enunciados que involucren la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.

NOTA 3. Para efectos de los factores de desempate únicamente serán tenidos en cuenta los formatos, certificaciones o documentos para acreditarla, presentados hasta la fecha de cierre del proceso, entendido este como la fecha máxima para presentar la propuesta, por lo cual no serán recibidos y no se tendrán en cuenta de manera posterior.

NOTA 4. La omisión de la información requerida en este literal ***no será subsanable por ser criterio de desempate.*** En todo caso, su no presentación no restringe la participación del proponente, ni es causal de rechazo de la propuesta.

NOTA 5. TODOS LOS DOCUMENTOS QUE ACREDITEN EL CUMPLIMIENTO DE LOS FACTORES DE DESEMPATE DEBERÁN SER PRESENTADOS JUNTO CON LA OFERTA. LA RESPONSABILIDAD DE LA CONFIDENCIALIDAD DE DICHOS ELEMENTOS CORRESPONDE AL OFERENTE AL PRESENTAR SU PROPUESTA EN EL SECOP II.

Los documentos para acreditar cualquier criterio de desempate, si bien no dan puntajes si se configuran en criterios de selección por lo cual deberá presentarse con la propuesta y estar vigentes al momento de aplicación de dicho criterio.

- **Indisponibilidad del Sistema Electrónico de Contratación Pública- SECOP II para Presentar Ofertas.**

En caso de que no pueda acceder al Sistema Electrónico de Contratación Pública - SECOP II de Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente, comuníquese a la Mesa de Servicio de la Agencia Nacional de Contratación Colombia Compra Eficiente ANCCE, e informe de una posible falla atribuible a la Plataforma. Los teléfonos de la Mesa de Servicio son: 745 67 88 en la ciudad de Bogotá D.C., y 01 800 520808 para el resto del país.

Nota: En todo caso, deberá dar observancia el Protocolo de Indisponibilidad del Sistema Electrónico de Contratación Pública- SECOP II, vigente.

5.1.1. Lotes

"No Aplica"

5.2. REQUISITOS HABILITANTES

La Entidad Estatal efectuará la verificación de cada uno de los documentos solicitados en este capítulo, con el objeto de realizar el estudio documentario para determinar si las ofertas se ajustan o no a los requerimientos de la Ley.

En todo caso, se dará estricta aplicación a los lineamientos dados en el *Manual para Determinar y Verificar los Requisitos Habilitantes en los Procesos de Contratación- Código- CCE-EICP-MA-04- Versión 3 de 29 de septiembre de 2023* expedido por Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente.

5.2.1. De Capacidad Jurídica.

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

El oferente podrá presentar oferta de las siguientes maneras:

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

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

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

- **Propuesta de Personas Jurídicas Extranjeras.**

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

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

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

Las personas jurídicas extranjeras sin sucursal o domicilio en Colombia, bien sea como interesados individuales o integrantes de consorcio, unión temporal, acreditarán su existencia y representación legal, mediante el certificado equivalente al que expiden las Cámaras de Comercio Colombianas, emitido por organismo o autoridad competente del país de origen de la persona jurídica extranjera, con una fecha de expedición no superior a 3 meses antes de la fecha límite de recepción de propuestas.

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

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

5.2.1.1. Formato – Carta de Presentación de la Oferta.

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

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

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

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

5.2.1.2. Documento de identificación.

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

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

5.2.1.3. Documento que acredite la situación militar definida.

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

5.2.1.4. Certificado de Existencia y Representación Legal.

- **Si la oferta es presentada por una Persona Jurídica Singular o Plural.**

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

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

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

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

Nota: La responsabilidad de todos los integrantes de la forma asociativa es solidaria, de acuerdo con lo dispuesto en el Art. 7 de la Ley 80 de 1993 y en los Arts. 1568 y 1571 del Código Civil.

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

- **Si la oferta es presentada por Persona Natural.**

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

- **Si la oferta es presentada por Persona Jurídica Extranjera.**

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

Documento de Constitución del Consorcio o la Unión Temporal.

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

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

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

a) El nombre del Consorcio o Unión Temporal.
b) Identificación de los integrantes del consorcio o unión temporal.
c) Indicar en forma expresa si su participación es a título de consorcio o de unión temporal.
d) Indicar la participación porcentual de cada uno de los integrantes en la forma asociativa correspondiente.
e) Designar la persona que para todos los efectos representará al consorcio o la unión temporal, así como a su suplente.
f) Señalamiento de las reglas básicas que regulen las relaciones entre los miembros del consorcio o la unión temporal y sus respectivas responsabilidades.

g) Si se trata de una Unión temporal, señalar en forma clara y precisa los términos y extensión de la participación de cada uno de los integrantes en la propuesta y en su ejecución, y las obligaciones y responsabilidades de cada uno en la ejecución del contrato (Actividades), los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la entidad.
h) Señalar la duración del consorcio o de la unión temporal, que en todo caso no deberá ser inferior al término de validez de la oferta más el término de ejecución del contrato y 1 año más.
i) Deberá indicar que este no podrá ser disuelto ni liquidado y, en ningún caso, podrá haber cesión del contrato entre quienes integran el consorcio o la unión temporal, ni a terceros, sin la autorización de la entidad.
j) El documento de constitución debe suscribirse por todos sus integrantes y el representante del mismo.
k) Se anexarán los documentos de constitución y representación legal de cada uno de sus integrantes y de sus representantes legales, de conformidad con los términos establecidos en el presente estudio previo.

Nota: Para estos efectos, se sugiere diligenciar el modelo del **Formato – Conformación del Proponente Plural,** suministrado por la Entidad Estatal para tal efecto que se publica con el Proceso de Selección.

Nota: En el evento de presentarse inhabilidades sobrevinientes para los miembros de la unión temporal o consorcio, el representante legal tendrá la obligación de informarlo por escrito a la Entidad Estatal dentro de los 3 días hábiles siguientes a la ocurrencia o conocimiento de los hechos que dieron lugar a ella.

5.2.1.5. Registro Único de Proponentes (RUP).

Teniendo en cuenta lo contemplado en el Art. 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, los interesados en participar en este proceso deberán estar inscritos en el Registro Único de Proponentes – RUP. Los proponentes deben allegar el certificado de inscripción en el RUP expedido por la respectiva Cámara de Comercio de la jurisdicción donde tenga el asiento principal de sus negocios (personas naturales) o el domicilio principal (personas jurídicas), con una fecha de expedición no superior a **(1)** mes previo cierre del presente proceso de selección.

El proponente debe renovar el RUP a más tardar el quinto día hábil del mes de abril de cada año, de lo contrario cesan sus efectos. Al cierre del Proceso de contratación, es decir, hasta el plazo para presentar ofertas, el RUP debe encontrarse vigente, esto es, que el proponente haya presentado la información para renovar el registro en el término anteriormente establecido.

La información contenida en el RUP, previa a la suministrada para renovar el registro, continúa en firme hasta que finalice el trámite de renovación correspondiente. Así, en el periodo comprendido entre el momento de la solicitud de renovación y el instante en que adquiera firmeza la información renovada, es válido el RUP del año anterior, cuyos efectos no han cesado y se encuentra vigente y en firme.

Tanto en el evento de presentación de la oferta en forma individual como conjunta, el oferente y cada uno de los integrantes de dicha persona deben cumplir con la inscripción exigida en el presente documento. En caso de proponentes extranjeros se aplicarán las reglas previstas en el Art. 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

La Entidad Estatal verificará que la inscripción en el RUP se encuentre vigente y en firme a la fecha de la presentación de la oferta y que no existan sanciones que puedan inhabilitar al proponente.

El RUP deberá estar en vigente al momento de la adjudicación.

- **Inscripción de personas extranjeras en el Registro Único de Proponentes (RUP).**

Las personas naturales extranjeras con domicilio en el país y las personas jurídicas privadas extranjeras que tengan establecida sucursal en Colombia deberán estar inscritas en el Registro Único de Proponentes para poder participar en este proceso de selección.

Las personas naturales extranjeras sin domicilio en el país y las personas jurídicas privadas extranjeras que no tengan establecidas sucursales en Colombia no requerirán inscripción en el Registro Único de proponentes, pero en todo caso la entidad verificará directamente el cumplimiento de los requisitos habilitantes. Dichas personas deberán, en su lugar, acreditar los requisitos previstos en estos estudios mediante los documentos establecidos por la legislación del país de origen, los cuales deben aportarse al proceso de contratación.

5.2.1.6. Registro Único Tributario (RUT).

El Proponente Persona Natural o Jurídica y cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal debe allegar con su oferta copia del Registro Único Tributario – RUT. (ACTUALIZADO de conformidad con las Resoluciones 139 y 154 de 2013), donde se verificará que el código de la actividad económica guarde relación con el objeto a contratar con fecha de expedición correspondiente al año 2013 en adelante y fecha de impresión mínimo al mes de enero del año 2025.

5.2.1.7. Certificado de Información Tributaria (RIT).

El Proponente Persona Natural o Jurídica y cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal debe allegar con su oferta copia del Certificado de Información Tributaria (RIT), expedido por la Secretaria de Hacienda Distrital, donde se verificará que el código de la actividad económica debe guardar relación con el código de la actividad económica descrito en el RUT. con fecha de expedición correspondiente al año 2013 en adelante y fecha de impresión mínimo al mes de enero del año 2025.

5.2.1.8. Certificación de pago a seguridad social y aportes parafiscales.

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

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

- **Personas Jurídicas Singular o Plural.**

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

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

Cuando la persona jurídica está exonerada en los términos previstos en el Art. 65 de la Ley 1819 de 2016 debe indicarlo en el **Formato – Pagos de Seguridad Social y Aportes Legales**.

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

- **Personas Naturales.**

La proponente persona natural debe acreditar la afiliación al Sistema de Seguridad Social en Salud y Pensiones, aportando los certificados de afiliación respectivos. Los referidos certificados se deben presentar con fecha de expedición no mayor a 30 días calendario, anteriores a la fecha del cierre del proceso de contratación. En caso de modificarse dicha fecha, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia de los certificados de afiliación la fecha originalmente establecida en los documentos del proceso.

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

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

5.2.1.9. Garantía de Seriedad de la Oferta.

De conformidad con el Art. 7 de la Ley 1150 de 2007 y el Art. 2.2.1.2.3.1.9 del Decreto 1082 de 2015, los proponentes deberán otorgar una garantía de seriedad de la oferta por un valor equivalente al diez por

ciento (10%) del valor de la propuesta, vigente desde la presentación de la oferta y 90 días calendario posteriores al cierre del proceso.

La referida garantía cubrirá los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento en los siguientes eventos:

- La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la adjudicación o para suscribir el contrato sea prorrogado, siempre que tal prórroga sea inferior a 3 meses.
- El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de las ofertas.
- La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario.
- La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato.

Esta garantía debe estar vigente desde la presentación de la oferta y hasta por 90 días más y, en todo caso, debe estar vigente hasta el término de aprobación de la garantía única de cumplimiento.

En caso de que el proponente opte por contrato de seguro contenido en una póliza debe allegar las condiciones generales de la póliza.

Si el oferente favorecido con la adjudicación no suscribe el contrato, la entidad exigirá al oferente clasificado en segundo lugar la prórroga de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta hasta el término de aprobación de la garantía única de cumplimiento.

Nota: La no entrega de la garantía de seriedad junto con la propuesta no será subsanable y será causal de rechazo de esta.

Nota: En caso de que la oferta sea presentada por un proponente plural que no cuente con NIT, la garantía podrá estar expedida a nombre de uno solo de los integrantes. No obstante, en ella se deberán relacionar todos los integrantes del consorcio y /o unión temporal, su NIT y el porcentaje de participación de cada uno de ellos en la forma asociativa.

5.2.1.10. Certificado de Antecedentes Fiscales – CGR.

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

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

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

5.2.1.11. Certificado de Antecedentes Disciplinarios – PGN.

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

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

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

5.2.1.12. Certificado de Antecedentes Judiciales.

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

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

5.2.1.13. Certificado del Registro Nacional de Medidas Correctivas.

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

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

5.2.1.14. Certificado de Registro de Inhabilidades por Delitos Sexuales.

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

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

5.2.1.15. Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM.

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

Para obtener el certificado, el proponente deberá seguir las instrucciones señaladas en la página web:

https://www.redam.gov.co

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

5.2.1.16. Certificación Bancaria.

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) **deberá aportar junto con su oferta** la Certificación Bancaria en la cual se especifique el número de cuenta, clase de cuenta ahorros o corriente y el nombre del titular de la cuenta con fecha de expedición e impresión no mayor a **30** días con anterioridad al último día de plazo para la presentación de la propuesta.

5.2.2. De Carácter Técnico.

El proponente debe cumplir con las especificaciones técnicas mínimas de los bienes y/o servicios, establecidos en el numeral 2.7. Se verificará que los bienes o servicios cotizados cumplan las especificaciones técnicas solicitadas ***(Numeral 2.7)*** en cada uno de los ítems allí estipulados ajustado a la necesidad de la Entidad Estatal.

5.2.2.1. Experiencia Mínima.

El proponente deberá acreditar en su Registro Único de Proponentes (RUP) que ha celebrado, ejecutado, terminado y liquidado **Mínimo (1)- Máximo (3) Contratos** y cuya sumatoria equivalga mínimo al 100% del valor estimado del Contrato (Presupuesto Oficial) celebrados con Entidades Públicas o Privadas que estén 100% ejecutados, terminados y liquidados y que se encuentren reportados en el Registro Único de Proponentes (RUP), que se relacionen con el actividades similares o iguales a las que se pretenden adquirir dentro del Presente Proceso de Selección.

Este requisito se acreditará con la información consignada en el Registro Único de Proponentes (RUP) de la Cámara de Comercio. Para la verificación de este requisito, el proponente deberá indicar en su propuesta, cuál de los contratos certificados en el Registro Único de Proponentes (RUP) debe (n) ser tenido (s) en cuenta por la Entidad Estatal con el fin de generar su habilitación.

De acuerdo con lo establecido en el Art. 6 de la Ley 1150 de 2007 modificado por el Art. 221 del Decreto Ley 019 de 2012 y en el Art. 2.2.1.1.1.5.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, el proponente deberá acreditar su experiencia mediante el **Registro Único de Proponentes (RUP)**, la cual deberá estar clasificada para el proponente en cada uno de sus Contratos en **Mínimo (1)** Código del Clasificador de Bienes Y Servicios UNSPSC solicitados en el establecidos en el presente proceso de selección.

Las certificaciones de los Contratos deberán contener como mínimo, la siguiente información:

1) Nombre de la Entidad Contratante.
2) Nombre del Contratista.
3) Número contrato.
4) Objeto del contrato.

5) Plazo de ejecución Fecha de inicio (día, mes y año).
6) Fecha de terminación (día, mes y año).
7) Valor del contrato.
8) Cargo y firma de quien expide la certificación.
9) Estado del contrato (ejecutado/liquidado/terminado anticipadamente).
10) Indicar si tuvo adiciones o prórrogas.

En el evento que las certificaciones no contengan la información que permita su evaluación, el proponente deberá anexar a la propuesta copia del contrato acompañado del acta de liquidación del contrato, según sea el caso, que permita tomar toda la información.

Nota: En cuanto la experiencia y los documentos aportados a la oferta esta Entidad Estatal se reserva el derecho de exigir información adicional para verificar los requisitos específicos. No se aceptarán auto certificaciones de contratos.

5.2.2.2. Experiencia Mínima – Diferencial- Emprendimientos, Empresas De Mujeres Y MIPYMES[8] Contemplados en el Decreto 1860 de 2021:

En virtud a los criterios diferenciales señalados en el Decreto 1860 de 2021, el proponente que acredite suficientemente su calidad de emprendimiento, empresas de mujeres y/o MIPYMES demostrara su **experiencia mínima** en el Registro Único de Proponentes (RUP) que ha celebrado, ejecutado, terminado y liquidado **Mínimo (1) - Máximo (4) Contratos** y cuya sumatoria equivalga mínimo al 80% del valor estimado del Contrato (Presupuesto Oficial) celebrados con Entidades Públicas o Privadas que estén 100% ejecutados, terminados y liquidados y que se encuentren reportados en el Registro Único de Proponentes (RUP), que se relacionen con el actividades similares o iguales a las que se pretenden adquirir dentro del Presente Proceso de Selección.

Este requisito se acreditará con la información consignada en el Registro Único de Proponentes (RUP) de la Cámara de Comercio. Para la verificación de este requisito, el proponente deberá indicar en su propuesta, cuál de los contratos certificados en el Registro Único de Proponentes (RUP) debe (n) ser tenido (s) en cuenta por la Entidad Estatal con el fin de generar su habilitación.

De acuerdo con lo establecido en el Art. 6 de la Ley 1150 de 2007 modificado por el Art. 221 del Decreto Ley 019 de 2012 y en el Art. 2.2.1.1.1.5.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015, el proponente deberá acreditar su experiencia mediante el **Registro Único de Proponentes (RUP)**, la cual deberá estar clasificada para el proponente en cada uno de sus Contratos en **Mínimo (1)** Código del Clasificador de Bienes Y Servicios UNSPSC solicitados en el establecidos en el presente proceso de selección.

Las certificaciones de los Contratos deberán contener como mínimo, la siguiente información:

1) Nombre de la Entidad Contratante.

[8] Cf; Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente, *Guía para promover la participación de las MIPYMES en los Procesos de Compra Publica. "… La clasificación de cada proveedor deberá hacerse de conformidad con la definición de MIPYMES contemplada en el Art. 2 de La Ley 905 de 2004, que modificó la Ley 590 de 2000 Art. 2. Definiciones. Para todos los efectos, se entiende por micro incluidas las Famiempresas pequeña y mediana empresa, toda unidad de explotación económica, realizada por persona natural o jurídica, en actividades empresariales, agropecuarias, industriales, comerciales o de servicios, rural o urbana, que responda a 2 de los siguientes parámetros:*
1. Mediana empresa: *a) Planta de personal entre 51 y 200 trabajadores, o b) Activos totales por valor entre 100.000 a 610.000 UVT.*
2. Pequeña empresa: *a) Planta de personal entre 11 y 50 trabajadores, o b) Activos totales por valor entre 501 y menos de 5.000 salarios mínimos mensuales legales vigentes o,*
3. Microempresa: *a) Planta de personal no superior a los 10 trabajadores o, b) Activos totales excluida la vivienda por valor inferior a 500 salarios mínimos mensuales legales vigentes…"*

2) Nombre del Contratista.
3) Número contrato.
4) Objeto del contrato.
5) Plazo de ejecución Fecha de inicio (día, mes y año).
6) Fecha de terminación (día, mes y año).
7) Valor del contrato.
8) Cargo y firma de quien expide la certificación.
9) Estado del contrato (ejecutado/liquidado/terminado anticipadamente).
10) Indicar si tuvo adiciones o prórrogas.

En el evento que las certificaciones no contengan la información que permita su evaluación, el proponente deberá anexar a la propuesta copia del contrato acompañado del acta de liquidación del contrato, según sea el caso, que permita tomar toda la información.

Nota: En cuanto la experiencia y los documentos aportados a la oferta esta Entidad Estatal se reserva el derecho de exigir información adicional para verificar los requisitos específicos. No se aceptarán auto certificaciones de contratos.

Nota: De conformidad con el Art 2.2.1.2.4.2.4, en concordancia con el parágrafo del Art. 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015. Acreditación del tamaño empresarial. Las empresas deberán acreditar su tamaño empresarial mediante certificación donde conste el valor de los ingresos por actividades ordinarias al 31 de diciembre del año inmediatamente anterior. o los obtenidos durante el tiempo de su operación, de la siguiente forma:

1) Las personas naturales mediante certificación expedida por estas.
2) Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal o el contador o revisor fiscal, si están obligadas a tenerlo.

Para los anteriores efectos, deberán observarse los rangos de clasificación establecidos en el presente Capítulo.

Parágrafo. Para la aplicación de los incentivos del Sistema de Compras y Contratación Pública, la acreditación del tamaño empresarial se efectuará de acuerdo con lo previsto en el Art. 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015 y demás normas que lo aclaren, modifiquen o adicionen. Los proponentes plurales (consorcios, uniones temporales, promesas de sociedad futura) se encuentran igualmente sujetos al cumplimiento de todos y cada uno de los requisitos señalados para acreditar la experiencia. Siendo pertinente aclarar que la experiencia del mismo corresponderá a la sumatoria de las experiencias que acrediten cada uno de sus miembros, sin tener en consideración el porcentaje de participación, pero siempre y cuando entre ambos se acredite la totalidad de los códigos y la cuantía. No será válida la experiencia aportada únicamente por uno sólo de los integrantes del proponente plural. Cuando un proponente individual o plural acredite experiencia por medio de un contrato ejecutado en calidad de consorcio, unión temporal o como miembro de sociedad, el valor del contrato ejecutado se tomará únicamente respecto del porcentaje de participación de ese miembro en el contratista plural, por lo que el certificado, deberá contener tal información. La certificación o documentos otorgados en el exterior deberán presentarse legalizados o apostillados en la forma prevista en las normas vigentes sobre la materia y con la respectiva traducción oficial en caso de ser procedente. La experiencia del oferente plural

(consorcios, uniones temporales o promesas de sociedad futura) corresponde a la suma de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente plural, es decir que, si uno sólo de los integrantes acredita la experiencia requerida por la Entidad Estatal, ésta sirve para acreditar la experiencia exigida en el Proceso de Contratación.

Nota: Todos los proponentes interesados deben adjuntar la relación de los contratos el objeto, y la fecha de ejecución, y el número de consecutivo del contrato registrado en el RUP y podrá realizarlo de la siguiente manera: resaltarlos en el **Registro Único de Proponentes (RUP)**.

5.2.2.3. De Gestión Ambiental y de Seguridad y Salud en el Trabajo.

El Parágrafo del Art. 5 del Decreto 142 de 2023 *"… Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional para promover el acceso al sistema de Compras Públicas de las MiPymes, las Cooperativas y demás entidades de la economía solidaria, se incorporan criterios sociales y ambientales en los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales, se incluye el Título de emprendimiento comunal y se dictan otras disposiciones…"* que modifico el Art. 2.2.1.2.1.5.1 al Decreto 1082 de 2015 modificado por el Art 2 del Decreto 1860 de 2021 precisa que dentro de las Condiciones Técnicas Exigidas se podrán Incluir Aspectos Ambientales y Sociales de conformidad con la Naturaleza Jurídica del Proceso de Contratación.

En este orden de ideas, la Resolución No 1-0795 de 2024 *"… Por la cual se adopta el Manual de Contratación Administrativa del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA …"* en concordancia con la Circular 3-2021-000138 de 10 de agosto de 2021 **Asunto:** *"… Uso De Anexo De Verificación Criterios De Contratación Energéticos, Ambientales Y De Seguridad Y Salud En El Trabajo Y Requisitos Técnicos Mínimos Para Sistemas Solares Fotovoltaicos…"* impone la carga legal de exigir a los proponentes dentro del aspecto ambiental y de seguridad y salud en el trabajo lo siguiente:

El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA- Regional Distrito Capital consciente de su potencial de influencia en los ámbitos económico, social y ambiental propende por la implementación de compras y servicios con criterios Ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo. Teniendo presente que existen algunas dificultades para incorporar dichos criterios en los procesos de contratación, se documentan los presentes lineamientos en coherencia con la perspectiva del ciclo de vida que proporciona herramientas para mejorar el conocimiento de las compras y prestación de servicios sostenibles en el marco de la legislación actual, de modo que la Entidad Estatal pueda convertirse en un referente de consumo responsable.

A continuación, se presentan algunas recomendaciones importantes a tener en cuenta en los procesos de contratación y adquisición de bienes y servicios, con el fin de prevenir accidentes de trabajo en las sedes de la Entidad Estatal y dar cumplimiento a la política ambiental y al plan de gestión integral de residuos del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA:

- No adquirir productos o insumos para el aseo y limpieza que puedan afectar la salud de las personas y el medio ambiente, tales como: ceras polímeros, productos con cloro, soda caustica, hidróxido de sodio, compuestos de sodio u otros elementos tóxicos. Todos los productos deben ser totalmente ecológicos.

- Se debe adquirir la cantidad de materiales estrictamente necesarios, con el fin de evitar el manejo de inventarios de elementos que puedan entrar en discontinuidad. Es importante adquirir bienes y servicios con criterios de sostenibilidad.
- En lo posible, se deben poner en marcha programas con proveedores de recambio de recipientes o re-envase de productos.
- Los servicios de contratistas relacionados con residuos orgánicos, deberán incluirse en la transformación por medio de compostaje, lombricultivo u otras alternativas ecológicas.
- Promover el cambio de tintas de base disolvente por tintas de base acuosa.
- Eliminar totalmente el uso de catalizadores tóxicos.
- No adquirir elementos de cafetería plásticos o de icopor, fomentando que los funcionarios y contratistas dispongan de utensilios para el consumo personal de bebidas y alimentos. En el caso de los visitantes, se deberá disponer de un inventario mínimo de pocillos, platos y cubiertos determinados por el Ordenador del Gasto.
- Evitar el uso de filtros desechables en operaciones de limpieza y filtración.

Por tanto, de conformidad con lo establecido en Resolución No 1-0795 de 2024 *"… Por la cual se adopta el Manual de Contratación Administrativa del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA …"* y el **Anexo de Verificación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Gestión Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo - GCCON-AN-001- Versión 06,** los proponentes y contratistas deberán dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.

Así las cosas, El proponente deberá adoptar los lineamientos ambientales del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA de la Regional Distrito Capital, dejando evidencia de la correcta separación en la fuente y disposición de los residuos que puedan generarse durante la ejecución del contrato atendiendo los siguientes derroteros extraídos del **Anexo de Verificación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Gestión Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo -GCCON-AN-001- Versión 06**. Así:

A) De Seguridad y Salud en el Trabajo.

El Parágrafo del Art. 5 del Decreto 142 de 2023 *"… Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional para promover el acceso al sistema de Compras Públicas de las MiPymes, las Cooperativas y demás entidades de la economía solidaria, se incorporan criterios sociales y ambientales en los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales, se incluye el Título de emprendimiento comunal y se dictan otras disposiciones…"* que modifico el Art. 2.2.1.2.1.5.1 al Decreto 1082 de 2015 modificado por el Art 2 del Decreto 1860 de 2021 precisa que dentro de las Condiciones Técnicas Exigidas se podrán Incluir Aspectos Ambientales y Sociales de conformidad con la Naturaleza Jurídica del Proceso de Contratación.

En este orden de ideas, la Resolución No 1-0795 de 2024 *"… Por la cual se adopta el Manual de Contratación Administrativa del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA …"* en concordancia con la Circular 3-2021-000138 de 10 de agosto de 2021 Asunto: *"… Uso De Anexo De Verificación Criterios De Contratación Energéticos, Ambientales Y De Seguridad Y Salud En El Trabajo Y Requisitos Técnicos Mínimos Para*

Sistemas Solares Fotovoltaicos…" impone la carga legal de exigir a los proponentes dentro del aspecto ambiental y de seguridad y salud en el trabajo lo siguiente:

El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA de la Regional Distrito Capital consciente de su potencial de influencia en los ámbitos económico, social y ambiental propende por la implementación de compras y servicios con criterios Ambientales y de Seguridad y Salud en el Trabajo. Teniendo presente que existen algunas dificultades para incorporar dichos criterios en los procesos de contratación, se documentan los presentes lineamientos en coherencia con la perspectiva del ciclo de vida que proporciona herramientas para mejorar el conocimiento de las compras y prestación de servicios sostenibles en el marco de la legislación actual, de modo que la Entidad Estatal pueda convertirse en un referente de consumo responsable.

A continuación, se presentan algunas recomendaciones importantes a tener en cuenta en los procesos de contratación y adquisición de bienes y servicios, con el fin de prevenir accidentes de trabajo en las sedes de la Entidad Estatal y dar cumplimiento a la política ambiental y al plan de gestión integral de residuos del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA:

- No adquirir productos o insumos para el aseo y limpieza que puedan afectar la salud de las personas y el medio ambiente, tales como: ceras polímeros, productos con cloro, soda caustica, hidróxido de sodio, compuestos de sodio u otros elementos tóxicos. Todos los productos deben ser totalmente ecológicos.
- Se debe adquirir la cantidad de materiales estrictamente necesarios, con el fin de evitar el manejo de inventarios de elementos que puedan entrar en discontinuidad. Es importante adquirir bienes y servicios con criterios de sostenibilidad.
- En lo posible, se deben poner en marcha programas con proveedores de recambio de recipientes o re-envase de productos.
- Los servicios de contratistas relacionados con residuos orgánicos, deberán incluirse en la transformación por medio de compostaje, lombricultivo u otras alternativas ecológicas.
- Promover el cambio de tintas de base disolvente por tintas de base acuosa.
- Eliminar totalmente el uso de catalizadores tóxicos.
- No adquirir elementos de cafetería plásticos o de icopor, fomentando que los funcionarios y contratistas dispongan de utensilios para el consumo personal de bebidas y alimentos. En el caso de los visitantes, se deberá disponer de un inventario mínimo de pocillos, platos y cubiertos determinados por el Ordenador del Gasto.
- Evitar el uso de filtros desechables en operaciones de limpieza y filtración.

Por tanto, de conformidad con lo establecido en Resolución No 1-0795 de 2024 *"… Por la cual se adopta el Manual de Contratación Administrativa del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA …"* y el Anexo de Verificación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Gestión Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo -GCCON-AN-001- Versión 05, los proponentes y contratistas deberán dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.

Así las cosas, El proponente deberá adoptar los lineamientos ambientales del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA de la Regional Distrito Capital, dejando evidencia de la correcta separación en la fuente y disposición de los residuos que puedan generarse durante la ejecución del contrato atendiendo los siguientes derroteros extraídos del Anexo de Verificación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Gestión Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo -GCCON-AN-001- Versión 06.

1. Opción 1:
1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST

2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del Responsable del SG-SST.

3. Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL.

Opción 2:
1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST

2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del Responsable del SG-SST.

3. Certificación de autoevaluación emitida por Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.

**Nota: Para las opciones 1 y 2 incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo a la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85%

2. Personas Independientes: Certificación Firmada por el representante legal donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no está obligada a implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.

**Nota: De acuerdo con la resolución 0312 de 2019 en el Parágrafo 2. No están obligados a implementar los Estándares Mínimos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo.

B) De Gestión Ambiental.

Registro Único de Infracciones Ambientales RUIA.

El oferente debe presentar junto con su propuesta documento firmado por parte del Representante Legal de la Persona Jurídica o bien sea a nombre propio en caso de Persona Natural donde indique bajo la gravedad de juramento que no reporta sanciones ante autoridades ambientales. De igual manera deberá adjuntar el reporte de consulta ante el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES –RUIA, visible en

el banner electrónico: https://vital.minambiente.gov.co/SILPA_UT_PRE/RUIA/ConsultarSancion.aspx?Ubic=ext.

5.2.3. De Carácter Financiero

Capacidad financiera

Los Proponentes deben acreditar los siguientes Indicadores Financieros:

INDICADOR	FÓRMULA
Liquidez	>=1.7
Nivel de Endeudamiento	<=50%
Razón de Cobertura de Intereses	>=3

Si el proponente es plural cada indicador debe calcularse así:

$$\text{Indicador} = \frac{(\sum_{i=1}^{n} \text{Componente 1 del indicador}_i)}{(\sum_{i=1}^{n} \text{Componente 2 del indicador}_i)}$$

Donde **n** es el número de integrantes del proponente plural (Unión Temporal o Consorcio).

El proponente que no tiene pasivos corrientes está habilitado respecto del índice de liquidez. De igual forma, el proponente que no tiene gastos de intereses está habilitado respecto de la razón de cobertura de intereses, siempre y cuando la utilidad operacional sea igual o mayor a **(0).**

El proponente que demuestre la condición de Mipyme domiciliada en Colombia acreditará la capacidad organizacional con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento del cierre del proceso.

Capacidad Organizacional

Los proponentes deben acreditar los siguientes indicadores organizacionales:

INDICADOR	FÓRMULA
Rentabilidad sobre Patrimonio (ROE)	>=0,12
Rentabilidad del Activo (ROA)	>=0,07

Si el proponente es plural cada indicador debe calcularse así:

$$\text{Indicador} = \frac{(\sum_{i=1}^{n} \text{Componente 1 del indicador}_i)}{(\sum_{i=1}^{n} \text{Componente 2 del indicador}_i)}$$

Donde **n** es el número de integrantes del proponente plural (Unión Temporal o Consorcio).

El proponente que demuestre la condición de Mipyme domiciliada en Colombia acreditará la capacidad organizacional con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento del cierre del proceso.

Acreditación de la capacidad financiera y organizacional.

- **Personas naturales o jurídicas nacionales y extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia.**

La evaluación financiera y organizacional de las propuestas se efectuará a partir de la información contenida en el **Registro Único de Proponentes (RUP) vigente y en firme**. En tal sentido, la evaluación de la capacidad financiera se realizará de acuerdo con la información reportada en el Registro, de acuerdo con las disposiciones establecidas en la Subsección 5, de la Sección 1, del Capítulo 1, del Título 1, de la Parte 2 del Decreto 1082 de 2015, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Los Proponentes extranjeros sin domicilio o sucursal en Colombia no están obligados a tener **Registro Único de Proponentes (RUP)** y por tanto la verificación de esta información procederá en los términos definidos en el siguiente numeral.

- **Personas naturales o jurídicas extranjeras sin domicilio o sucursal en Colombia.**

Los proponentes extranjeros deberán presentar la siguiente información financiera de conformidad con la legislación propia del país de origen. Los valores deben: **(i)** presentarse en pesos colombianos; **(ii)** convertirse a la tasa de cambio de la fecha de corte de los mismos, y **(iii)** estar avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa del país de origen.

a) El estado de situación financiera (balance general) y estado de resultado integral (estado de resultados), acompañados por el informe de auditoría (sí aplica de acuerdo con la legislación de origen) con traducción simple al castellano de acuerdo con las normas NIIF.

b) Copia de la tarjeta profesional del Contador Público o Revisor Fiscal y certificado de antecedentes disciplinarios vigente expedido por la Junta Central de Contadores de quien realiza la conversión.

c) El **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.** para extranjeros diligenciado. En caso de presentarse discrepancias entre la información consignada en el **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.** para extranjeros y los documentos señalados en el Literal A, prevalecerá la información consignada en los estados financieros incluidos en la oferta.

Las fechas de corte de los documentos señalados en el literal a) será establecer las fechas de corte, de acuerdo con lo establecido en la Subsección 5, de la Sección 1, del Capítulo 1, del Título 1, de la Parte 2 del Decreto 1082 de 2015 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. En tal sentido, se tomará la información de acuerdo con el último año fiscal del proponente, acompañado del Informe de Auditoría, salvo que se acredite en debida forma que la legislación propia del país de origen establece una fecha de corte diferente a la prevista en este pliego.

Si alguno de estos requerimientos no aplica en el país del domicilio del proponente extranjero, el Representante Legal o el apoderado en Colombia deberán hacerlo constar bajo la gravedad de juramento.

El Proponente podrá acreditar este requisito con un documento que así lo certifique emitido por una firma de auditoría externa.

Capacidad Residual

NO APLICA.

5.3. REQUISITOS PONDERABLES

NO APLICA.

5.4. FACTOR DE SELECCIÓN

Para el presente proceso de **mínima cuantía**, el **factor de selección** será el **menor precio**, siempre que la propuesta cumpla con los requisitos habilitantes y las especificaciones técnicas establecidas por la Entidad.

Para ello el proponente deberá presentar la **oferta económica** de manera clara y detallada, indicando el valor total del servicio incluyendo los costos asociados, los impuestos aplicables y cualquier otro gasto necesario para la correcta ejecución del contrato. El valor ofertado deberá incluir todos los elementos requeridos para el cumplimiento integral del objeto contractual y mantenerse fijo durante toda la ejecución del contrato, sin lugar a reajustes o reconocimientos adicionales.

5.4.1. Oferta económica

La Oferta Económica deberá cumplir con los siguientes requisitos:

1) Original Oferta Económica diligenciado en el ***Formato oferta económica*** establecido por la Entidad Estatal para tal efecto.

2) El proponente deberá cotizar la totalidad de los ítems requeridos y en las unidades, medidas y cantidades requeridas por la Entidad Estatal.

3) Se verificarán los valores de los bienes y/o servicios contenidos en las ofertas, teniendo en cuenta los precios del mercado, el proponente deberá presentar su oferta discriminando precios unitarios comprendiendo en ellos todos los costos directos o indirectos. El valor unitario de los bienes o servicios ofertados, incluido el **IVA (En caso de que aplique)**, La oferta económica debe ser clara y verificable matemáticamente en ella se deben establecer por separado los precios para cada ítem ofrecido, discriminando **IVA** si pertenece al régimen común, en caso contrario debe indicarlo. Si el proponente no discrimina el impuesto del **IVA**, este nuevo valor no podrá ser reconocido por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA de la Regional Distrito Capital y el **PROPONENTE** deberá asumir el costo del impuesto.

4) Solo se pagarán los precios contratados y por tanto, no reconocerá suma alguna por impuestos ni reajustes a los precios ofertados, a menos que el reajuste se deba efectuar como consecuencia de una acción directa de la entidad previamente formalizada de acuerdo a los procedimientos legales y presupuestales que corresponda.

5) Para la evaluación económica se tendrá en cuenta el menor precio de los bienes o servicios requeridos en la presente Invitación Pública.

6) La oferta económica registrada en SECOP II debe coincidir exactamente con la presentada en el formato digital de oferta. En caso de discrepancias entre los valores, se entenderá que la oferta no es íntegra y constituirá causal de rechazo.

No se aceptará que los proponentes modifiquen cualquiera de las unidades de medida o cantidades enunciadas en el **Formato** de la Oferta Económica.

No se aceptará que los proponentes adicionen uno o más ítems a los enunciados en el **Formato** de la Oferta Económica y No se aceptará que los proponentes supriman cualquiera de los ítems enunciados en el **Formato** de la Oferta Económica*.*

El proponente deberá presentar los valores unitarios de su propuesta **sin cifras decimales**, en caso contrario, la Entidad Estatal procederá a dar aplicación a la regla de redondeo.

- **REGLA DE REDONDEO**

A la totalidad de los valores unitarios propuestos y de los resultados de cada una de las operaciones aritméticas que se realicen en desarrollo de este proceso de selección, se les aplicará la metodología de redondeo a continuación señalada:

Redondeo: Para el presente proceso, es el procedimiento mediante el cual se eliminan todos los decimales.

Reglas de redondeo: Se aplican a la unidad situada en la siguiente posición al número entero al que se pretenda ajustar, es decir, a los **2** primeros números decimales, así:

Si los **2** primeros decimales hacen una cifra ≥ 50, el número entero se incrementará en una unidad.

Ejemplo 1: 12,546891 = 13. ***Ejemplo 2:*** 12,500891 = 13. Si los dos primeros decimales son < 50, el número entero no se modifica. ***Ejemplo 1:*** 12,499891 = 12. ***Ejemplo 2:*** 12,407891 = 12.

El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA de la Regional Distrito Capital, efectuará 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 con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación.

Deberán ser tramitadas por el Proponente, las devoluciones o exenciones a que crea tener derecho ante la respectiva Administración de Impuestos, sin responsabilidad alguna por parte del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA de la Regional Distrito Capital 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.

6. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA.	**SI**		**NO**	x
Incluya la información adicional requerida: fecha, hora, lugar y duración:	N/A			
MUESTRA.	**SI**		**NO**	x
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN.	**SI**		**NO**	x

7. ANÁLISIS DE RIESGOS

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

8. GARANTÍAS

Se exigirán las **siguientes garantías**:

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
X	**Cumplimiento:** Por el **(40%)** del Valor del Contrato, vigente por el plazo del contrato y **4 meses más**. Contados a partir de la fecha de expedición de la garantía única de conformidad con lo establecido en los Arts. 2.2.1.2.3.1.7. No 3 y 2.2.1.2.3.1.12 del Decreto 1082 de 2015.
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** Por el **(5 %)** del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y **3** años más, Contados a partir de la terminación del contrato de conformidad con el Art. 2.2.1.2.3.1.13 Decreto 1082 de 2015.
X	**Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados:** Por el **(50 %)** del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y **4** meses más, contados a partir de la fecha de expedición de la garantía única de conformidad con el Art. 2.2.1.2.3.1.16 del Decreto 1082 de 2015.
X	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** Por un valor asegurado de **200 SMLMV**, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato, contados a partir de la fecha de expedición de la garantía de conformidad con el Art. 2.2.1.2.3.1.17 del Decreto 1082 de 2015.

En todo caso las garantías y sus efectos se regirán por lo establecido en la sección 3 Decreto 1082 del 2015 (modificado por el Decreto 1860 de 2021). Tal garantía deberá constituirse dentro de los **DOS (2) DÍAS** hábiles siguientes al registro presupuestal del contrato; en esta deberá figurar *el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA – Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos - NIT 899.999.034-1 como asegurada y beneficiaria – Dirección: Carrera 30 No. 15-53-, Ciudad Bogotá DC; Teléfono 57 601 5461500;* y deberá contener:

- **Pólizas Suscritas:** Deberán presentarse las pólizas debidamente suscritas por la compañía aseguradora y por el tomador (Contratista).
- **Clausulado Completo:** Se deberá adjuntar el clausulado general y particular que rige cada una de las pólizas. Es imprescindible que este incluya la totalidad de los amparos, valores asegurados y vigencias exigidos en el contrato.
- **Acreditación de Pago:** Será indispensable anexar la constancia de pago de la prima correspondiente, documento que valida la expedición y, consecuentemente, la vigencia de la póliza.
- **Constancia de No Revocatoria:** Adicionalmente, se solicita adjuntar una constancia emitida por la aseguradora en la que se especifique que la póliza no podrá ser revocada unilateralmente por parte de la compañía. Este requisito es crucial para garantizar la estabilidad de la cobertura.

Si se llegaren a solicitar ajustes y/o modificaciones a las garantías, las mismas deberán ser presentadas por el contratista dentro de los dos (2) días hábiles al rechazo o solicitud de modificación.

En caso de prórroga el contrato, el CONTRATISTA deberá a su vez prorrogar la vigencia de la garantía. EL CONTRATISTA se compromete a reponer las garantías aquí previstas, cuando por razón de las modificaciones, multas impuestas o siniestros ocurridos, éstas se disminuyeren o agotaren. Para tal efecto, EL CONTRATISTA deberá solicitar a la compañía aseguradora el certificado de modificación respectivo y entregarlo al SENA dentro de los dos (2) días calendario, siguientes a la firma del acta.

9. ACUERDOS COMERCIALES

De conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 y el manual para el manejo de Acuerdos Comerciales de Colombia Compra Eficiente, la presente contratación por tratarse de un proceso de mínima cuantía se encuentra excluida de la aplicación de los capítulos de compras o contratación públicas incluida en los tratados y acuerdos internacionales.

Sin embargo a modo enunciativo, es pertinente manifestar que en los términos del Art. 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015 y de acuerdo a la información contenida en el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación- Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación- Versión CCE-EICP-MA-03 V1 publicado por Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente se evidencia que el presente proceso contractual esta cobijado por Acuerdos Comerciales vigentes, así:

Acuerdo Comercial		Entidad Estatal incluida	Valor a partir del cual es aplicable el Acuerdo Comercial para Entidades Especiales del Nivel Nacional	Excepción aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
Alianza Pacifico	**Chile**	SI	Adquirir bienes y servicios a partir de 200.000 DEG y para servicios de construcción desde 5.000.000 DEG.	NO	NO
	Perú	SI	Adquirir bienes y servicios a partir de 200.000 DEG y para servicios de construcción desde 5.000.000 DEG.	NO	NO

	México	SI	Adquirir bienes y servicios a partir de US$ 397.535 y para servicios de construcción desde US$ 12.721.740.	NO	NO
Canadá		SI	Adquirir bienes y servicios a partir de US$ 415.495 y para servicios de construcción desde US$ 13.296.479.	NO	NO
Chile		SI	Adquirir bienes y servicios a partir de 220.000 DEG y para servicios de construcción desde 5.000.000 DEG.	NO	NO
Corea		SI	Adquirir bienes y servicios a partir de 400.000 DEG y para servicios de construcción desde 15.000.000 DEG.	NO	NO
Costa Rica		SI	Adquirir bienes y servicios a partir de US$ 250.000 hasta US$ 561.000 y para servicios de construcción desde US$7.008.000.	NO	NO
Estados AELC		SI	Adquirir bienes y servicios a partir de 220.000 DEG y para servicios de construcción desde 5.000.000 DEG.	NO	NO
Estados Unidos		SI	Adquirir bienes y servicios a partir de US$ 250.000 hasta US$ 561.000 y para servicios de construcción desde US$7.008.000.	NO	NO
México		NO	Adquirir bienes y servicios a partir de US$ 424.592 y (ii) para servicios de construcción a partir de US$ 13.586.938.	SI	NO
Triángulo Norte	**El Salvador**	SI	Valor de la menor cuantía de la entidad $100.000.000	NO	NO
	Guatemala			NO	SI
	Honduras			NO	NO
Unión Europea		SI	Adquirir bienes y servicios a partir de 200.000 DEG y para servicios de construcción desde 5.000.000 DEG.	NO	NO
Israel		SI	Adquirir: (i) 355.000 DEG para bienes y servicios, (ii) 5.000.000 SDR para servicios de construcción.	NO	NO
Reino Unido e Irlanda del Norte		SI	Adquirir bienes y servicios a partir de 200.000 DEG y para servicios de construcción desde 5.000.000 DEG.	NO	NO
Comunidad Andina		SI	La Decisión 439 de 1998 establece que la única excepción a los servicios de proponentes de la CAN es el transporte aéreo, para el cual no hay Trato Nacional.	NO	**SI**

10. ANEXOS

1) Designación y Notificación de Unidad de Contratación.
2) Certificación de Inclusión en el Plan Anual de Adquisiciones 2026.
3) Solicitud de Información a Proveedores No. CNHTA-007-2026 en la Página Web del Sistema Electrónico de Contratación Pública-SECOP II.
4) Cotizaciones y/o validación de precios.
5) Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 0426 **Fecha Registro:** 2026-02-12
6) Ficha Técnica, Oferta técnica y Oferta Económica.
7) Anexo No. 1 Análisis del Sector.
8) Anexo No. 2 Estudio de Mercado y presupuesto oficial.
9) Anexo No. 3 Análisis de Riesgos.

10) GCCON-F-_061 Formato Carta de Presentación de la Oferta.
11) GCCON-F-_067 Formato de Constitución de Conformación de Proponente Plural.
12) GCCON-F-_063- Formato de Pagos de Seguridad Social y Aportes Legales

El presente documento se suscribe a los nueve (9) días de marzo de 2026.

Firmado digitalmente por Julio Alejandro Sanabria Vargas
Versión de Adobe Acrobat: 2025.001.21223

Julio Alejandro Sanabria Vargas
Subdirector (E) de Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Proyectó: Unidad de contratación

Componente técnico: *Carlos Javier González Navarrete - Coordinador de Alimentos y Bebidas- CNHTA-SENA-RDC.*
Componente técnico: *Edwin Alberto Pena Triviño- Coordinador de Servicios Turísticos y Hoteleros- CNHTA-SENA-RDC.*
Componente técnico: *Antonio José Sánchez Suarez -Coordinador de Industrias Alimentarias-CNHTA-SENA-RDC.*
Componente técnico: *Sara Elizabeth González- Profesional Economato - Coordinación Grupo de Apoyo Administrativo - SENA-CNHTA-RDC*
Componente técnico*: Margarita Torres Cuellar- Instructora- CNHTA-SENA-RDC*
Componente técnico*: Mayerly González- Instructora-CNHTA-SENA-RDC.*
Componente económico: *Gina Johana Espeleta Maiguel- Presupuesto - Coordinación Grupo de Apoyo Administrativo - CNHTA-SENA-RDC - CNHTA-SENA-RDC.*
Componente financiero: *Derly Angelica Alvarado Cepeda - Profesional área financiera - Coordinación Grupo de Apoyo Administrativo - CNHTA-SENA-RDC.*
Componente jurídico: *Cheryl Zabala Correa – Abogada- Gestión Contractual – Coordinación Grupo de Apoyo Administrativo - CNHTA-SENA-RDC.*
Componente SST: *Miguel Ángel Medina Beltrán – Dinamizador SST Grupo SIGA- CNHTA-SENA-RDC.*
Componente ambiental: *Daniela Alejandra Quintero Bautista – Dinamizadora Ambiental Grupo SIGA- CNHTA-SENA-RDC.*

Revisó: *Cheryl Zabala Correa - Abogada Gestión Contractual - Coordinación Grupo de Apoyo Administrativo - CNHTA-SENA-RDC*
VoBo. *Enrique Murillo Pinto – Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo - CNHTA-SENA-RDC.*
VoBo. *Flor Angela Bastidas Diaz – Coordinadora de Formación profesional – CFPI - CNHTA SENA-RDC.*

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

ANEXO No. 1

ANÁLISIS DEL SECTOR

En cumplimiento de lo establecido en la Parte 2 - Titulo 1 - Capitulo 1 - Sección 1 - Subsección 6- Art. 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con el Art. 6 del Decreto 142 de 2023 que adicionó el Art. 2.2.1.2.4.2.19 al Decreto 1082 de 2015 y de conformidad con la Resolución No 1-02811 de 2025 *"… Por la cual se adopta el Manual de Contratación Administrativa del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA …"* Numeral 2.4 – Análisis del Sector. Pág. 31 y siguientes que recoge los parámetros de las Circulares Nos 162 de 2013 "…*Lineamientos para la elaboración de Estudios Previos…"* y 133 de 2013 *"… Aspectos que deben tenerse en cuenta referentes a Contratación Estatal, en protección de los intereses del SENA…"* emanadas de la Dirección Jurídica del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA y atendiendo lo normado por la *Guía de Elaboración de Estudios de Sector*- Versión: V3 Fecha: 25/09/2025 expedida por Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente se elaboró se procede a desarrollar el análisis del sector y proyección presupuestal de acuerdo con los precios y condiciones del mercado y a las incidencias propias del destino de los bienes y/o servicios objeto del mismo, con el fin de "*11_9406_354 Contratar el Suministro oportuno y consecutivo de Materiales de Formación para Garantizar los Procesos Formativos a cargo del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos en la Vigencia 2026.*."

- **Estudio Económico:** Se determinó el valor del contrato a ejecutar en la estimación de precios; teniendo en cuenta el Análisis del Sector el cual es proporcional al valor y a la complejidad del Proceso de Contratación, la naturaleza del objeto a contratar, el tipo de contrato, **su división por lotes y segmentos (En caso de que Aplique)** y los riesgos identificados en el Proceso de Contratación. Así mismo comprende los aspectos técnicos, comerciales, organizacionales, legales y financieros. Teniendo en cuenta los diferentes parámetros presentados y descritos a continuación:

1. ASPECTOS GENERALES DEL MERCADO

Los aspectos generales del mercado permiten comprender cómo funciona la economía de un país, cuáles son sus características principales y cómo se comportan los consumidores, empresas y sectores productivos. Entre los elementos más relevantes se encuentran:

- **Tamaño del mercado**

El tamaño del mercado se refiere al volumen total de consumidores y empresas que están en capacidad de demandar bienes y servicios dentro de un país. Este aspecto considera la población total, el nivel de urbanización, la población económicamente activa y el ingreso per cápita, factores que determinan la capacidad de compra de los habitantes. Un mercado grande no garantiza necesariamente mayores oportunidades, pues lo determinante es el poder adquisitivo y la dinámica del consumo.

- **Estructura económica**

La estructura económica describe cómo se distribuyen las actividades productivas del país entre los sectores primario, secundario y terciario. Analizar qué sector tiene mayor participación en el Producto Interno Bruto (PIB) permite entender el nivel de desarrollo económico. Por ejemplo, países con fuerte presencia del sector terciario tienden a tener economías más diversificadas y modernas, mientras que aquellos enfocados en el sector primario suelen depender más de los recursos naturales.

Sector Económico	Definición	Actividades Principales
Sector Primario o Agropecuario	Obtiene productos directamente de la naturaleza, **sin procesos de transformación**. Incluye agricultura, ganadería, silvicultura, caza y pesca. *(No incluye minería).*	- Agricultura - Ganadería - Silvicultura - Caza - Pesca
Sector Secundario o Industrial	Comprende actividades relacionadas con la **transformación industrial** de materias primas y producción de bienes. Se divide en extractivo e industrial de transformación.	**Industrial Extractivo:** - Minería - Extracción de petróleo **Industrial de Transformación:** - Envasado de alimentos - Embotellado de bebidas - Fabricación de fertilizantes - Producción de vehículos - Cemento - Electrodomésticos **Otros subsectores:** - Construcción - Industria manufacturera - Electricidad, gas y vapor
Sector Terciario o de Servicios	Reúne actividades que **no producen bienes materiales**, pero son esenciales para el funcionamiento económico. Incluye comercio,	- Transporte - Comunicaciones - Comercio, restaurantes y hoteles

	transporte, servicios profesionales, financieros, educación, etc.	- Servicios financieros - Mantenimiento y servicios generales - Consultoría y servicios profesionales

- **Condiciones macroeconómicas**

Las condiciones macroeconómicas incluyen variables como el crecimiento del PIB, la inflación, el tipo de cambio, el desempleo y las políticas fiscal y monetaria. Estos elementos determinan la estabilidad económica del país y su capacidad para atraer inversiones. Un entorno macroeconómico estable genera confianza en consumidores y empresas, mientras que altas tasas de inflación o devaluación constantes pueden afectar negativamente el consumo y la inversión.

- **Marco legal y regulatorio**

El marco legal y regulatorio comprende el conjunto de leyes, normas e instituciones que regulan la actividad económica dentro del país. Este ámbito incluye regulaciones comerciales, políticas de competencia, leyes laborales, sistemas tributarios y normas para la protección del consumidor. Un sistema legal claro, eficiente y estable facilita la operación de las empresas y fomenta la inversión, mientras que un marco regulatorio rígido o incierto puede generar costos adicionales y desincentivar a los inversionistas.

- **Infraestructura y conectividad**

La infraestructura y conectividad abarcan los sistemas de transporte, energía, telecomunicaciones y servicios logísticos que permiten el funcionamiento de la economía. Un país con carreteras en buen estado, puertos modernos, acceso estable a electricidad e Internet de calidad ofrece mejores condiciones para el desarrollo empresarial y la competitividad. La falta de infraestructura adecuada limita el crecimiento económico, eleva los costos de distribución y reduce la eficiencia productiva.

- **Competencia y estructura del mercado**

Este aspecto analiza la cantidad de empresas que operan en los diferentes sectores económicos y el nivel de concentración del mercado. También evalúa la existencia de monopolios, oligopolios o mercados con competencia abierta, así como las barreras de entrada para nuevas empresas. Un mercado competitivo impulsa la innovación, mejora la calidad de los productos y mantiene precios accesibles, mientras que mercados muy concentrados pueden limitar opciones y elevar costos para los consumidores.

- **Comportamiento del consumidor**

El comportamiento del consumidor estudia los hábitos, preferencias y patrones de compra de la población. Factores como la cultura, el nivel educativo, el poder adquisitivo, la edad y las tendencias sociales influyen directamente en las decisiones de consumo. Comprender estos comportamientos permite prever la demanda de productos y servicios, identificar oportunidades de mercado y diseñar estrategias comerciales más efectivas.

- **Comercio internacional**

El comercio internacional contempla el nivel de exportaciones e importaciones, la existencia de tratados comerciales, la balanza comercial y el grado de apertura de la economía. Este aspecto determina qué tan integrado está el país en el mercado global y cómo interactúa con otros países. Una economía abierta y con tratados de libre comercio puede acceder a mayores mercados y atraer inversiones, mientras que economías cerradas limitan su competitividad y crecimiento.

- **Tecnología e innovación**

La tecnología e innovación evalúan el nivel de digitalización del país, la inversión en investigación y desarrollo (I+D), la presencia de industrias tecnológicas y la capacidad de adaptación a nuevas tecnologías. Un entorno innovador permite a las empresas ser más eficientes, reducir costos y mejorar productos y servicios. Los países con altos niveles de innovación suelen ser más competitivos y ofrecen mejores oportunidades de crecimiento económico y empresarial.

El mercado colombiano evidencia una economía dinámica y en proceso de transformación, impulsada principalmente por el crecimiento del sector terciario y por una población joven con hábitos de consumo en constante evolución. Aunque Colombia enfrenta desafíos relacionados con la inflación, la informalidad laboral, la infraestructura y la estabilidad regulatoria, también ofrece oportunidades significativas gracias a su diversidad productiva, su creciente digitalización y su posición estratégica en la región. La apertura comercial, los avances tecnológicos y la expansión de sectores como servicios, tecnología, comercio y logística fortalecen su competitividad en el mercado global. Comprender estos elementos de manera integral permite identificar oportunidades de inversión, diseñar estrategias empresariales adecuadas y promover políticas que contribuyan a un desarrollo económico sostenible y equilibrado en el país.

El sector servicios en Colombia se ha consolidado como el principal motor de la economía, impulsando el empleo y la actividad productiva. Su crecimiento se ve fortalecido por la expansión del comercio, las telecomunicaciones, la tecnología y los servicios financieros. Aunque enfrenta desafíos como la informalidad y la desigualdad regional, mantiene un alto potencial de desarrollo. Su fortalecimiento es clave para la competitividad y modernización económica del país.

1.1. Aspecto económico

Los aspectos económicos en general se refieren a la manera en que un país organiza, produce, distribuye y consume bienes y servicios, considerando elementos como la estructura productiva, el comportamiento de los mercados, la demanda de la población y la interacción entre los sectores económicos. Estos aspectos permiten comprender cómo funciona la economía, cómo se generan los ingresos y cuáles son las actividades que predominan dentro del territorio nacional. Asimismo, ayudan a identificar el papel que cumple cada sector en el desarrollo económico y social.

Entrando en materia, y atendiendo el fin de adquirir materiales dentro del presente proceso de selección, se define que el mismo se enmarca dentro del sector terciario o de servicios, el cual se encarga de satisfacer las necesidades de las personas en ámbitos como el transporte, el comercio, el turismo, la salud, la educación y las comunicaciones. Para definir de manera uniforme el sector que atañe la presente contratación, se indica que se pertenece al escenario económico de: sector terciario o de servicios.

SECTOR ECONÓMICO
Sector servicios

Colombia cuenta con una economía diversificada en la que el sector servicios es el de mayor peso, seguido por la industria y el sector agropecuario. El país ha mostrado un crecimiento económico moderado en los últimos años, impulsado por actividades como el comercio, los servicios financieros, el transporte, la educación y las telecomunicaciones. Sin embargo, enfrenta desafíos macroeconómicos como la inflación, la depreciación del peso, la informalidad laboral, la desigualdad y la dependencia de materias primas como el petróleo y el carbón.

A nivel externo, Colombia mantiene una economía abierta respaldada por tratados comerciales que facilitan el intercambio con mercados internacionales, aunque también posee una balanza comercial históricamente deficitaria. La inversión extranjera continúa siendo un factor clave, especialmente en sectores como minería, energía, servicios y tecnología. Además, el país avanza en procesos de digitalización, innovación y fortalecimiento de la infraestructura, elementos que influyen en su competitividad regional.

El sector de servicios enfocado en la compraventa de alimentos e insumos para educación, materiales y recursos de formación abarca actividades orientadas a la distribución, suministro y comercialización de productos esenciales para instituciones educativas, centros de capacitación y organizaciones formativas. Este sector incluye entre otros:

Servicios de suministro y distribución de alimentos

- Comercialización de alimentos procesados y no procesados.
- Provisión de insumos alimentarios para comedores escolares, programas de nutrición educativa y servicios de catering institucional.
- Manejo logístico, almacenamiento y entrega de productos en condiciones adecuadas.

Venta de materiales educativos

- Suministro de materiales escolares: cuadernos, útiles, papelería.
- Comercialización de equipos didácticos, recursos pedagógicos y material complementario para procesos de aprendizaje.

Insumos para formación y capacitación

- Provisión de materiales técnicos y especializados para cursos, talleres y programas de formación profesional.
- Distribución de insumos para laboratorios, manualidades, tecnología educativa y actividades prácticas.

Servicios complementarios

- Asesoría en selección de insumos y productos.
- Gestión de inventarios y abastecimiento para instituciones.
- Personalización de paquetes escolares o kits de capacitación.

1.1.1. Productos Incluidos dentro del sector

Se encuentran identificados en el numeral 2.6. y 2.7. del Estudio Previo clasificados en los códigos del Clasificador de Bienes y Servicios, bajo el código estándar de productos y servicios de Naciones Unidas (UNSPSC), Decreto 1082 de 2015.

1.1.2. Agentes que componen el sector

El sector terciario o sector servicios es como se denomina al conjunto de actividades humanas relacionadas con la oferta de bienes y servicios a la ciudadanía (***comercio,*** transporte, turismo, sanidad, cultura, etc.) y que no están incluidas en los sectores primario y secundario.

Los agentes económicos son las personas, grupos o instituciones que intervienen decisivamente en el funcionamiento de la economía.

Existen **cuatro tipos principales de agentes económicos:** familias/individuos, empresas, gobiernos y bancos centrales. Veamos en detalle cada uno de ellos:

- **Familias/Individuos:** Son personas que comparten un mismo hogar. Se trata del agente más común dentro de una actividad económica, ya que su desempeño se basa principalmente en el consumo de productos y servicios. A su vez, los individuos conforman la principal fuente de mano de obra de las empresas. Aquí se incluyen, también, los hogares conformados por una única persona.
- **Empresas:** Las empresas, por su parte, son las encargadas de producir productos y servicios demandados por la sociedad. Es el ente que busca satisfacer las necesidades del mercado y obtener por ello ganancias económicas.
- **Gobiernos:** Tienen el papel de regular las actividades económicas de los negocios, administrar los recursos de un país, y brindar ciertos bienes y servicios de carácter público. Además, el Estado es el agente quien recibe las recaudaciones por temas de impuestos, el cual se destina a diferentes necesidades colectivas, como: seguridad, educación, infraestructura, empresas de servicios públicos, etc.
- **Bancos centrales:** Son los responsables en implementar la política monetaria y controlar el sistema monetario de un país. Se caracterizan por ser las únicas entidades autorizadas en suministrar dinero.

Información tomada de https://www.ceupe.com/blog/agente-economico.html

1.1.3. Gremios y asociaciones que participan en el sector

El importante rol que juegan las asociaciones de empresas o gremios y las asociaciones de profesionales en las economías modernas es ampliamente reconocido, incluso por las autoridades de competencia. Sus actividades benefician a los miembros – especialmente a los más pequeños– y también pueden favorecer la eficiencia general de un mercado.

- **Asociación Colombiana de Industrias Plásticas** ACOPLÁSTICOS Industrias del plástico, caucho, pinturas, tintas y fibras.
- **Asociación Colombiana de Industriales del Calzado, el Cuero y sus Manufacturas** ACICAM Toda la cadena de valor del calzado y la marroquinería.
- **Asociación Colombiana de la Industria de la Comunicación Gráfica** ANDIGRAF Empresas del sector de la impresión, empaques y comunicación gráfica.
- **Asociación de Industrias Farmacéuticas en Colombia** ASINFAR Laboratorios farmacéuticos de capital nacional.
- **Federación Nacional de Avicultores de Colombia** FENAVI Productores de pollo y huevo, incluyendo el procesamiento industrial.
- **Cámara de la Industria de Alimentos de la ANDI** Promueve los intereses del sector de alimentos procesados.

- **Cámara de la Industria Automotriz de la ANDI** Representa a ensambladoras y fabricantes de autopartes.

Sector servicios, comercio y áreas afines

- Directorio de Agremiaciones y Asociaciones – Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (Mincit) – Lista oficial con asociaciones de diferentes sectores, incluidos comercio y servicios.
- Fenalco – Federación Nacional de Comerciantes (representa comercio y servicios) – Asociación que promueve la competitividad del comercio y servicios en Colombia.
- Cámara Colombiana de Comercio Electrónico (CCCE) – Asociación empresarial del comercio digital y servicios electrónicos, parte del gremio Aliadas.
- Asobares – Asociación de Bares de Colombia – Gremio del sector servicios (bares y entretenimiento).
- ANATO – Asociación Colombiana de Agencias de Viajes y Turismo – Representa el sector turístico y servicios asociados.
- Aliadas – Alianza de asociaciones y gremios del sector privado – Agrupa múltiples asociaciones empresariales de sectores diversos (servicios, comercio, gastronomía, tecnología, logística, etc.) con presencia en Colombia, promoviendo competitividad y empleo.

1.1.4. Variables y comportamientos económicos

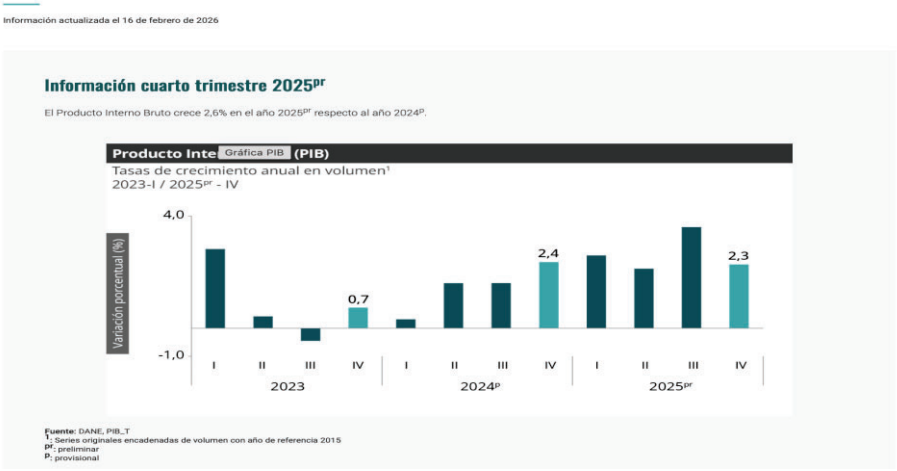
El análisis de las variables y comportamientos económicos constituye un elemento esencial para comprender la dinámica del sector y anticipar los factores que inciden en los procesos de contratación y adquisición de bienes y servicios. Estas variables, tales como la oferta y la demanda, los niveles de competencia, la capacidad productiva, los precios y las condiciones de acceso al mercado, permiten identificar tendencias y comportamientos que influyen directamente en la eficiencia y efectividad de la gestión contractual.

De igual manera, el estudio de los comportamientos económicos facilita reconocer patrones recurrentes y cambios coyunturales que impactan tanto a los proveedores como a las entidades contratantes, aportando insumos clave para la toma de decisiones informadas. De esta forma, se busca establecer un marco de referencia que explique cómo las dinámicas económicas sectoriales se relacionan con la elección de la modalidad contractual más conveniente para garantizar la satisfacción de las necesidades institucionales.

Las estadísticas oficiales más recientes presentadas por el DANE se pueden estudiar en los Boletines Técnicos.

Crecimiento del PIB:

Según el DANE el PIB representa el resultado final de la actividad productiva de las unidades de producción residentes. Se mide desde el punto de vista del valor agregado, de la demanda final o las utilizaciones finales de los bienes y servicios y de los ingresos primarios distribuidos por las unidades de producción residentes.



El Producto Interno Bruto (PIB) de Colombia registró un crecimiento anual de aproximadamente 2,6 % en el año 2025 respecto a 2024, según datos preliminares publicados por el *DANE*, impulsado por sectores como comercio, transporte, servicios públicos, educación y salud, que mostraron expansión positiva en su valor agregado.

Para el año 2026, diversas estimaciones del Banco de la República y analistas económicos sitúan el crecimiento entre 2 % y 2,5 %, reflejando una moderación del ritmo de expansión en medio de un ciclo monetario más restrictivo y riesgos globales persistentes. (https://www.larepublica.co/economia/codirectora-laura-moisa-preve-pib-de-hasta-2-5-menor-al-nivel-registrado-en-2025.com)

Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 4,6% (contribuye 0,9 puntos porcentuales a la variación anual).

- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,5% (contribuye 0,8 puntos porcentuales a la variación anual).
- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 9,9% (contribuye 0,4 puntos porcentuales a la variación anual).

En el cuarto trimestre de 2025[pr], el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 2,3% respecto al mismo periodo de 2024[p]. Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,8% (contribuye 0,9 puntos porcentuales a la variación anual).
- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 3,4% (contribuye 0,7 puntos porcentuales a la variación anual).
- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 11,5% (contribuye 0,5 puntos porcentuales a la variación anual).

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 0,1%. Cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 4,6%.
- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 1,6%.
- Explotación de minas y canteras crece 1,2%.

El más reciente informe de Corficolombiana, se concluye que el crecimiento reciente del país carece de bases sólidas, debido principalmente a una caída persistente de la inversión amenaza la sostenibilidad del Producto Interno Bruto (PIB) en los próximos años y que podría derivar en cifras desfavorables a final del 2026.

Según este equipo de analistas, lo primero a tener en cuenta es que, partiendo de que la economía colombiana creció 2,6% durante 2025, no hay que pasar alto que esta cifra representó una mejora frente al 1,5% registrado en 2024, pero que quedó por debajo del 2,8% que esperaba el mercado.

En todo esto, uno de los puntos más preocupantes del informe es el comportamiento de la inversión, teniendo en cuenta que la tasa de formación de capital cayó hasta el 16% del PIB, el nivel más bajo en seis décadas. Para los analistas, este indicador no solo describe la coyuntura actual, sino que anticipa limitaciones hacia adelante, pues reduce la capacidad de expansión productiva, frena el crecimiento de la productividad y limita el potencial económico de mediano plazo.

En términos prácticos, esto significa que la economía podría entrar en una fase de crecimiento estructuralmente más bajo en la que Corficolombiana advierte que "este nivel de inversión apunta a un crecimiento potencial cercano al 2,5%, muy por debajo del promedio histórico colombiano de las últimas dos décadas, que se ubica alrededor del 3,5%. En otras palabras, el país estaría perdiendo capacidad para expandirse a tasas más dinámicas".

"**El crecimiento se concentra en sectores vinculados al consumo** privado y al gasto público, particularmente servicios y administración pública. En concreto, entretenimiento y administración pública explicaron el 46% de la expansión; sin su aporte, **la economía habría crecido solo 1,9%**. En contraste, **sectores asociados a la inversión restaron 0,4 puntos** porcentuales al crecimiento en 2025", dice el reporte.

Para este equipo de analistas, **dicho ajuste refleja la preocupación sobre la sostenibilidad** del crecimiento en ausencia de nuevos motores productivos y por eso insisten en que **depender de impulsos transitorios no es viable** en el largo plazo y subrayan que **resulta "imprescindible retomar un modelo liderado por la inversión"**, donde la dinámica del consumo sea un resultado —y no el motor— del crecimiento económico".

Información tomada de: https://www.portafolio.co/economia/crecimiento/la-economia-crece-sin-bases-solidas-y-una-inversion-en-minimos-historicos-pone-en-riesgo-el-pib-colombiano-este-ano-489179

El comercio al por mayor y al por menor hace parte del sector terciario (servicios) y es uno de los principales componentes del PIB colombiano. Incluye:

- Venta de bienes nuevos y usados
- Distribución mayorista
- Comercio minorista (supermercados, tiendas, grandes superficies)
- Comercio automotor y repuestos

Según la metodología del DANE, este sector mide su aporte al PIB a través del valor agregado, es decir, el margen comercial generado.

Tabla 7. Comercio al por mayor y al por menor[1]
Tasas de crecimiento en volumen[2]
Cuarto trimestre 2025[pr]

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Año total	Anual	Trimestral
	2025[pr] / 2024[p]	2025[pr]-IV / 2024[p]-IV	2025[pr]-IV / 2025[pr]-III
Comercio al por mayor y al por menor[3]	7,5	7,0	0,9
Transporte y almacenamiento	2,2	-1,7	-2,3
Alojamiento y servicios de comida	0,5	0,1	2,2
Comercio al por mayor y al por menor[1]	**4,6**	**3,4**	**1,6**

Crecimiento anual (4,6 %)
Indica que durante todo 2025 el comercio creció 4,6 % frente a 2024; esto refleja recuperación del consumo interno y mayor dinámica comercial.

Crecimiento interanual del trimestre (3,4 %)
El IV trimestre de 2025 fue 3,4 % mayor que el mismo trimestre de 2024; esto confirma expansión sostenida, aunque a menor ritmo que el acumulado anual.

Crecimiento trimestral ajustado (1,6 %)
El IV trimestre creció 1,6 % frente al III trimestre de 2025; refleja señal de dinamismo reciente y continuidad en la expansión.

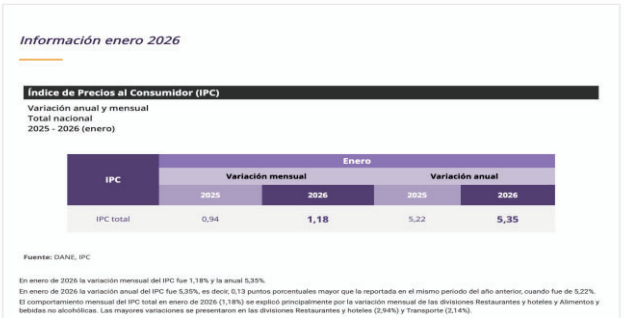
En Colombia, el sector servicios es el principal motor de la economía, representando más de la mitad del PIB y empleando a la mayor parte de la fuerza laboral del país (por encima del 65 % del empleo total y cerca del 56–58 % del valor agregado) según datos internacionales recientes - https://www.lloydsbanktrade.com/en/market-potential/colombia/economical-context?utm.com

Este sector agrupa actividades como comercio, transporte, alojamiento y alimentos, servicios profesionales, educación, salud, servicios financieros, entretenimiento y servicios públicos, y su desempeño suele ser un reflejo directo del consumo interno y de la demanda de los hogares.

Inflación - IPC:

Según el Banco de la República, el índice de precios al consumidor (IPC) es un indicador que sirve para medir la evolución de los precios de los bienes y servicios más representativos del gasto de consumo de los hogares en Colombia y nos aporta información para calcular el costo de vida en el país. Las variaciones positivas de este índice corresponden a la inflación al consumidor, mientras que la variación negativa se conoce como deflación.

El IPC mide la evolución de los precios de los diferentes bienes y servicios que más se consumen en Colombia, lo que se conoce como la canasta básica de referencia. Para facilitar la medición, todos los precios recolectados se agrupan ponderadamente (dependiendo de su importancia en el gasto de un colombiano promedio) en este indicador, lo que permite fácilmente hacerles seguimiento a los precios a lo largo del tiempo.



Información enero 2026

Índice de Precios al Consumidor (IPC)

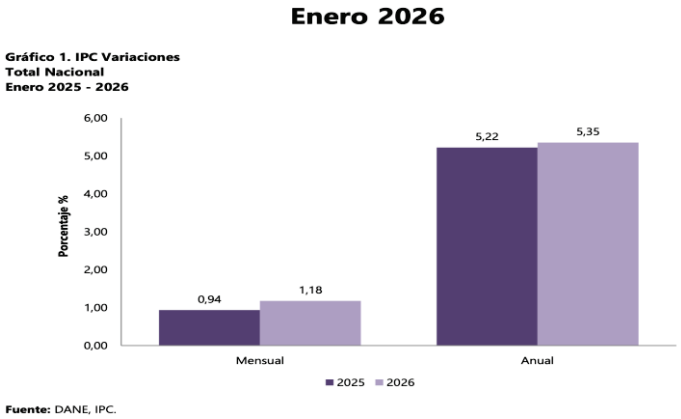
Variación anual y mensual
Total nacional
2025 - 2026 (enero)

IPC	Enero			
	Variación mensual		Variación anual	
	2025	2026	2025	2026
IPC total	0,94	1,18	5,22	5,35

Fuente: DANE, IPC

En enero de 2026 la variación mensual del IPC fue 1,18% y la anual 5,35%.
En enero de 2026 la variación anual del IPC fue 5,35%, es decir, 0,13 puntos porcentuales mayor que la reportada en el mismo periodo del año anterior, cuando fue de 5,22%.
El comportamiento mensual del IPC total en enero de 2026 (1,18%) se explicó principalmente por la variación mensual de las divisiones Restaurantes y hoteles y Alimentos y bebidas no alcohólicas. Las mayores variaciones se presentaron en las divisiones Restaurantes y hoteles (2,94%) y Transporte (2,14%).

En enero de 2026 la variación mensual del IPC fue 1,18% y la anual 5,35%. En enero de 2026 la variación anual del IPC fue 5,35%, es decir, 0,13 puntos porcentuales mayor que la reportada en el mismo periodo del año anterior, cuando fue de 5,22%.



Fuente: DANE, IPC.

El Informe de Política Monetaria - enero de 2026 del Banco de la República, reveló que en 2025 la actividad económica se habría acelerado, principalmente por la fortaleza del consumo, privado y público, en el entorno de un ingreso disponible de los hogares dinámico, creciente déficit fiscal primario y altos niveles de empleo. La economía empieza 2026 con una demanda interna fuerte que presiona la inflación y el déficit en cuenta corriente al alza.

Durante el tercer trimestre de 2025 la economía creció 3,4 %, impulsada, principalmente, por el fuerte consumo privado y público.

El consumo de los hogares sigue con aumentos importantes, destacándose el incremento del consumo de bienes durables. A este desempeño han contribuido el mayor ingreso disponible de los hogares, favorecido por la importante entrada de remesas que envían los colombianos residentes en el exterior, el gasto en turismo de extranjeros en Colombia, los elevados ingresos de la actividad cafetera, los altos niveles de empleo y el aumento en la confianza de los consumidores.

La inversión también creció durante el tercer trimestre de 2025. El componente de maquinaria y equipo fue lo que más aportó, especialmente por el equipo de transporte y los bienes de capital para la agricultura. Las obras de infraestructura también tuvieron un buen desempeño, mientras que la inversión en vivienda continúo con un bajo desempeño.

Con información a noviembre, el empleo continuó creciendo, especialmente en el área rural. La tasa de desempleo se mantuvo en niveles históricamente bajos. Sin embargo, se observó un incremento en la tasa de informalidad, la cual se ubicó en 55,8 %, asociado al aumento del empleo no asalariado en los últimos meses.

La economía continuaría creciendo en 2026, pero a un ritmo algo menor. El consumo continuaría dinámico impulsado por un persistente déficit fiscal, un alto flujo de remesas, el buen momento del turismo extranjero, los precios aún altos del café y, en el corto plazo, por un aumento de los salarios reales.

En 2027 la economía continuaría ajustándose, en el contexto de una menor dinámica de los ingresos externos y de unos efectos acumulados de la política monetaria compatibles con el retorno de la inflación a su meta.

Estas proyecciones mantienen un alto grado de incertidumbre, debido a tensiones políticas y comerciales internacionales y a riesgos internos asociados a la situación fiscal.

Comportamiento de precios en el comercio

El IPC (Índice de Precios al Consumidor) también es calculado por el DANE y mide la variación de precios de bienes y servicios consumidos por los hogares.

- Relación IPC – Comercio
  El comercio no fija completamente los precios, pero: Transmite aumentos de costos (importaciones, transporte).
  Refleja presiones inflacionarias en bienes como alimentos, vestuario, electrodomésticos y combustibles.

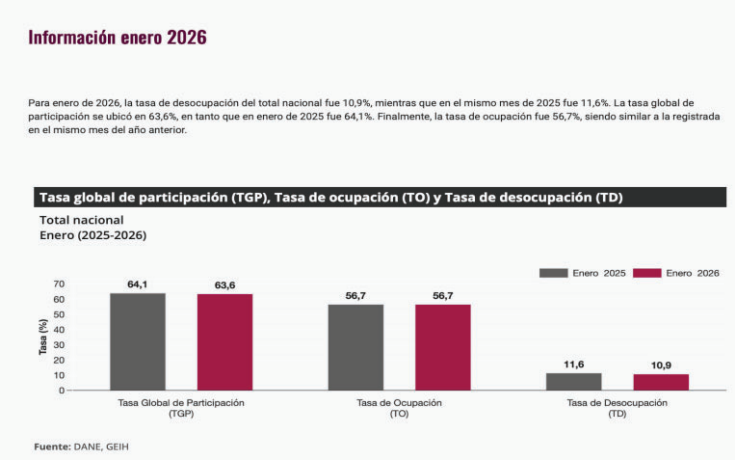
Con respecto a las tendencias en la vigencia 2026 se considera que:

- Inflación en desaceleración frente a años anteriores.
- Bienes importados sensibles a variaciones del dólar.
- Mayor estabilidad en precios de alimentos si mejora la oferta interna.

Mercado laboral:

El mercado laborar arrancó 2026 con cifras que, en principio, mostraban una mejora frente al año anterior. Según el más reciente reporte del Departamento Administrativo Nacional de Estadística (Dane), en enero hubo 23.227.000 personas ocupadas, frente a 22.903.000 en el mismo mes de 2025.

La **tasa de desempleo se ubicó en 10,9%**, lo que representa una reducción de 0,7 puntos porcentuales frente al 11,6% registrado un año atrás. A simple vista, el dato sugiere un avance tanto por mayor ocupación como por menor desocupación.



Gonzalo Hernández, exviceministro técnico de Hacienda hasta mayo de 2023 en el actual Gobierno, advirtió en una columna publicada en El Espectador que **detrás de las cifras hay señales que merecen mayor análisis.**

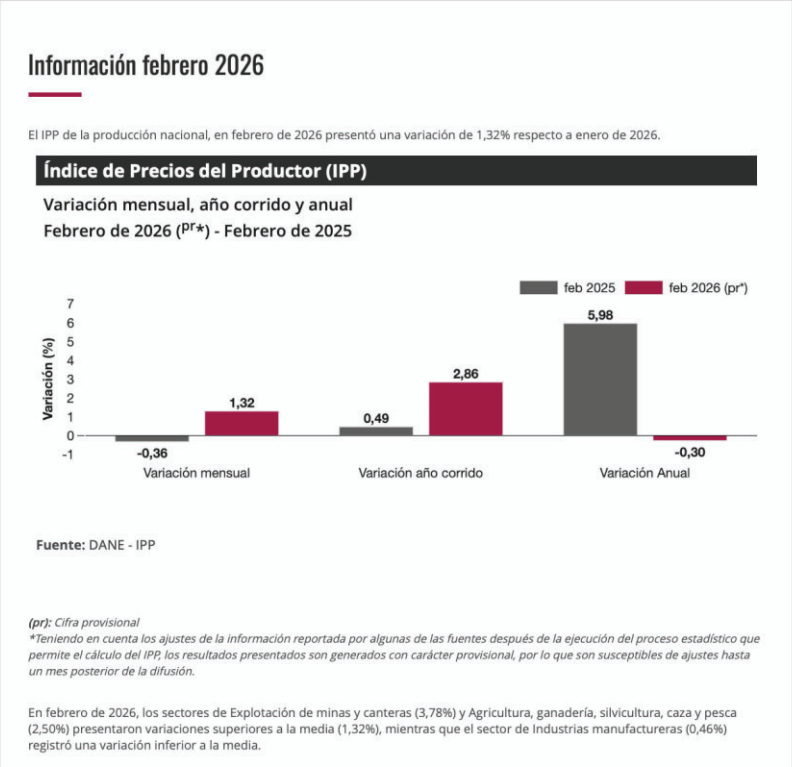
Hernández destacó que **en enero de 2026 se crearon 324.000 empleos frente a enero de 2025, pero resaltó que el 60% de esos nuevos ocupados corresponde a personas que trabajan por cuenta propia** y no a contratación empresarial.

A su juicio, esto es coherente con una economía que crece 2,6%, impulsada principalmente por el gasto público, mientras el empleo formal en empresas muestra estancamiento. **"No solo importa el cuánto del crecimiento, sino el cómo", enfatizó.**

Información tomada de: https://www.elcolombiano.com/negocios/desempleo-anif-cifras-enero-2026-colombia-FC34142610

Índice de Precios del Productor (IPP)

El Índice de Precios al Productor (IPP) mide mensualmente la variación de precios de bienes producidos y vendidos en el país (sectores primario y secundario, excluyendo servicios) en el primer canal de distribución. Elaborado en Colombia por el DANE, es un indicador líder de inflación que anticipa cambios en el IPC y refleja los costos de materias primas para el sector privado.



El Índice de Precios del Productor (IPP) en Colombia, publicado por el DANE, muestra el cambio en los precios de los bienes en el primer canal de comercialización (precio que reciben los productores) antes de llegar al consumidor.

- Variación mensual (febrero de 2026 vs. enero de 2026): 1,32 %.
- Sectores con mayor aumento en febrero 2026:
    - Explotación de minas y canteras: 3,78 %
    - Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca: 2,50 %
    - Industrias manufactureras: 0,46 %

Otros datos recientes

- Enero de 2026 (variación mensual): 1,51 % frente a diciembre de 2025.
- Variación anual a diciembre de 2025: −2,63 % frente a diciembre de 2024 (los precios al productor bajaron en promedio durante el año).
- Variación anual enero 2026 vs. enero 2025: alrededor de −1,98 %.

1.2. TECNICO

El Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, en cumplimiento de su misión institucional de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos mediante la oferta y ejecución de programas de formación profesional integral que favorezcan la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas del sector de Alimentos y Bebidas, requiere adelantar la presente contratación.

Por lo anterior, el futuro contratista deberá atender los siguientes aspectos técnicos mínimos, orientados al suministro de materiales de formación:

1. **Experiencia del contratista**

El contratista deberá acreditar experiencia comprobable en el suministro de materiales, insumos, equipos o dotación para programas de formación. Esta experiencia deberá ser demostrable mediante contratos previos ejecutados con entidades públicas o privadas.

Asimismo, deberá garantizar la idoneidad técnica del personal encargado del suministro, con conocimientos en normas de inocuidad alimentaria, manejo higiénico de alimentos, almacenamiento seguro de insumos gastronómicos y cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes (por ejemplo, Resolución 2674 de 2013 o las que la modifiquen).

Dado que el objeto contractual corresponde a la adquisición de bienes estandarizados para formación técnica, considerados de bajo nivel de complejidad, se considera proporcional exigir mínimo un (1) año de experiencia o al menos un contrato similar ejecutado.

Lo anterior garantiza la idoneidad mínima del proveedor y respeta la pluralidad de oferentes, conforme al principio de proporcionalidad y al artículo 5 de la Ley 1150 de 2007.

2. **Materiales e insumos**

El contratista deberá suministrar materiales de formación, insumos y/o productos para programas de Alimentos y Bebidas, recursos requeridos para el desarrollo de prácticas formativas.

Todos los materiales deberán ser:

- Fabricados con materiales resistentes, duraderos y de calidad certificada, aptos para uso alimentario.
- Conformes con normas nacionales e internacionales pertinentes (NTC, ISO, FDA, NSF o equivalentes, según aplique).

- Identificados, rotulados y diferenciados de acuerdo con su uso educativo y formativo.

- Aptos para contacto con alimentos y seguros para ambientes de prácticas gastronómicas.

- El contratista deberá garantizar la disponibilidad, entrega oportuna y conformidad de los materiales requeridos, cumpliendo con las características técnicas y cantidades definidas por la Entidad.

3. Condiciones de servicio

Durante el proceso de suministro, el contratista deberá cumplir con los estándares de calidad, seguridad alimentaria e inocuidad aplicables al manejo y transporte de insumos y utensilios destinados a formación. Acompañados de sus fichas técnicas, certificados sanitarios (si aplica) y documentación que respalde el cumplimiento de las especificaciones.

El contratista deberá realizar la entrega dentro de los plazos establecidos por la Entidad, garantizando que todos los elementos suministrados cumplan con los lineamientos técnicos del SENA y con la normativa vigente en materia de inocuidad, manipulación y seguridad alimentaria.

1.3. REGULATORIO

El análisis del sector hace parte de la planeación del Proceso de Contratación y materializa los principios de planeación, de responsabilidad y de transparencia consagrados en la Ley No. 80 de 1993; el estudio del sector es necesario en los Procesos de Contratación.

La presente contratación se encuentra regulado por la normatividad vigente en materia de contratación estatal en Colombia, en especial la Ley 80 de 1993 (Estatuto General de Contratación de la Administración Pública), la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, que establecen los principios de transparencia, economía, responsabilidad y selección objetiva en la contratación pública.

En este caso, dado el valor de la contratación, el proceso se adelantará bajo la modalidad de Mínima Cuantía, prevaleciendo sobre los Acuerdos Marco de Precios, siempre que el monto de la contratación no supere el tope definido para dicha modalidad. Esto garantiza agilidad en la contratación, siempre dentro de los parámetros de selección objetiva y bajo la responsabilidad del SENA como entidad contratante.

Adicionalmente, el contratista deberá garantizar que todos los materiales para la formación cumplan estrictamente con la normativa sanitaria, técnica y ambiental vigente en Colombia, así como con los estándares internacionales aplicables al contacto con alimentos.

El marco regulatorio de alimentos y bebidas en Colombia, liderado por el Ministerio de Salud y el INVIMA, se centra en la inocuidad, calidad y etiquetado para garantizar la seguridad alimentaria. Las normas clave son la Resolución 2674 de 2013 (requisitos sanitarios/BPM), la Resolución 5109 de 2005 (etiquetado), y la Ley 2120 de 2021 junto a la Resolución 2492 de 2022 (etiquetado frontal de advertencia/sellos negros).

- **Autoridades regulatorias principales**

Ministerio de Salud y Protección Social

- Diseña políticas públicas de **salud e inocuidad alimentaria**.
- Emite regulaciones sanitarias y reglamentos técnicos.

INVIMA

- Entidad encargada de **inspección, vigilancia y control (IVC)** de alimentos y bebidas.
- Otorga **registro sanitario, permisos y notificaciones** para productos alimenticios antes de su comercialización.

Entidades territoriales de salud

- Ejecutan acciones de control sanitario a nivel local (departamental y municipal).

- **Principales leyes que regulan alimentos y bebidas**

Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional

Es la base del sistema sanitario en Colombia.

Regula:

- Condiciones sanitarias de alimentos
- Producción, almacenamiento y transporte
- Control sanitario y vigilancia
- Publicidad de alimentos

Además, prohíbe atribuir a alimentos **propiedades medicinales o curativas engañosas** en publicidad.

Ley 1122 de 2007

Define que el **INVIMA tiene competencia en la inspección, vigilancia y control** de la producción y procesamiento de alimentos.

Ley 124 de 1994

Regula la **venta de bebidas alcohólicas a menores de edad**.

- **Reglamentación sanitaria específica**

Decreto 3075 de 1997 (BPM)

Establece:

- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** en alimentos.
- Requisitos sanitarios para establecimientos de producción y procesamiento.

Resolución 2674 de 2013

Reglamento sanitario de alimentos que regula:

- Fabricación
- Procesamiento
- Envase
- Almacenamiento
- Transporte
- Comercialización de alimentos

También define qué productos requieren **registro sanitario, permiso o notificación sanitaria** según el riesgo del alimento.

Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022

Regulan el **etiquetado nutricional y frontal de advertencia** en alimentos y bebidas procesadas.

Incluye:

- Sellos de advertencia (alto en azúcar, sodio, grasas saturadas, etc.).
- Información nutricional obligatoria.

➢ **Regulación de bebidas alcohólicas**

Decreto 1686 de 2012

Regula:

- Producción
- Importación
- Distribución
- Comercialización de bebidas alcohólicas.

Actualización reciente

El **Decreto 1083 de 2025** modificó el régimen sanitario, buscando simplificar trámites y adoptar un enfoque basado en riesgo.

➢ **Registro sanitario de alimentos**

Antes de comercializar un producto alimenticio en Colombia, debe obtener:

1. **Registro sanitario**
2. **Permiso sanitario**
3. **Notificación sanitaria**

Esto depende del **nivel de riesgo del alimento**.

Están exentos algunos productos como:

- frutas y verduras frescas
- alimentos sin transformación
- materias primas destinadas a la industria alimentaria.

- **Control sanitario en la cadena alimentaria**

El sistema colombiano controla toda la cadena:

1. Producción
2. Procesamiento
3. Empaque
4. Transporte
5. Almacenamiento
6. Distribución
7. Comercialización

Estas acciones están coordinadas en el **Plan Nacional de Inspección, Vigilancia y Control (PNIVC)** para alimentos y bebidas.

Así las cosas, Colombia Compra Eficiente expidió la Guía para la Elaboración de los Estudios del Sector GEES-versión 2, sintetizándose:

> *"En los procesos de mínima cuantía el alcance del estudio de sector debe ser proporcionado al valor del Proceso de Contratación, la naturaleza del objeto a contratar, el tipo de contrato y a los Riesgos identificados para el Proceso de Contratación.*
>
> *En esta modalidad de selección no es necesario hacer un estudio extensivo de las condiciones generales de los potenciales oferentes, definir su participación en el PIB industrial o estudiar la estructura de los estados financieros de los posibles proveedores y de la industria. En estos casos, es necesario revisar las condiciones particulares de otros Procesos de Contratación similares, acopiar información suficiente de precios, calidad, condiciones y plazos de entrega con otros clientes del proveedor públicos o privados, solicitar información a los proveedores, verificar la idoneidad de los mismos y plasmar tal información en los Documentos del Proceso, siempre con el propósito de que la decisión de negocio sea adecuada y garantice la satisfacción de la necesidad de la Entidad Estatal, cumpliendo los objetivos de eficiencia, eficacia y economía y buscando promover la competencia.*
>
> *Si a pesar de tratarse de un Proceso de Contratación de mínima cuantía, el objeto a contratar es muy importante para la Entidad Estatal (por ejemplo, software crítico para la actividad misional) o si los Riesgos exigen un tratamiento especial como en el caso que se ofrezcan comúnmente en el mercado plazos largos de entrega del bien, obra o servicio, el análisis de sector debe ser más complejo y agregar mayor información general y detallada de los potenciales proveedores y el sector."*

Conforme a la normatividad en contratación estatal vigente a la fecha y desde el punto de vista de la perspectiva legal, la entidad aplicará la modalidad de selección de mínima cuantía teniendo en cuenta el valor estimado para la celebración del futuro contrato, como tal, se trata de un procedimiento sencillo y rápido para escoger al contratista en la adquisición de los bienes, obras y/o servicios cuyo valor no exceda el diez por ciento (10%) de la menor cuantía del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA. Esta modalidad de selección tiene menos formalidades que las demás y tiene características especiales. La modalidad de selección de mínima cuantía es aplicable a todos los objetos de contratación cuando el presupuesto oficial del contrato sea inferior o igual a la mínima cuantía de la Entidad Estatal, sin importar la naturaleza del contrato.

Las reglas aplicables a la modalidad de selección de mínima cuantía son las consagradas en el numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, que fue modificado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, concomitante con lo reglado por el Decreto 1082 de 2015, y no es posible agregar requisitos, procedimientos o formalidades adicionales.

2. COMPORTAMIENTO DEL GASTO HISTÓRICO (ANÁLISIS DE LA DEMANDA).[1]

De conformidad con el Manual de Uso de Herramientas de Visualización de Análisis de Demanda y de Oferta del Modelo de Abastecimiento Estratégico (MAE) – Versión 04 – Código CCE-EMAE-MA-02, emitido el 5 de marzo de 2024 por la Agencia Nacional para las Compras Públicas – Colombia Compra Eficiente, se procede a realizar el análisis de la demanda bajo la clasificación **UNSPSC:**

CÓDIGO	DENOMINACIÓN (Clase o producto)
50151513	Aceites vegetales o de planta comestibles
50307200	Aceitunas
10151814	Semillas o plántulas de achiote
50171550	Especies o extractos
50171800	Salsa y condimentos y productos para untar
10151606	Semillas de ajonjolí
50101716	Nueces y semillas enteras
50121500	Pescados
50171500	Hierbas y especias y extractos
50221101	Grano de cereal
50221001	Granos

[1] Cf; Ibidem. Pag 12 *"…La herramienta de Gasto Histórico hace parte del Modelo de Abastecimiento Estratégico en su fase de Análisis de la Demanda. De su uso se obtiene información de gran utilidad para el estudio del sector… Esta información puede identificarse a partir de bases de datos internas de la Entidad Estatal, aplicativos como datos abiertos o mediante el uso de la herramienta de visualización para el análisis de la demanda del modelo de abastecimiento estratégico… El propósito de la herramienta de Análisis de la Demanda es que la Entidad Estatal pueda ver: cual ha sido su gasto a lo largo de los años y dentro de las Plataformas del Sistema Electrónico de Contratación Pública de la ANCP-CCE-SECOP I, SECOP II y TVEC…. En que categorías ha gastado, ha que proveedores les ha comprado, de donde son y bajo que modalidades de selección ha contratado. Así, la Entidad Estatal tendrá un panorama más amplio y completo de su gasto…"*

50171550	Especies o extractos
50161509	Azucares naturales o productos endulzantes
50181900	Pan y galletas y pastelitos dulces
51131605	Citrato de sodio
50161512	Almíbar
50201709	Café instantáneo
50201706	Café
50302500	Cerezas
50221201	Listo para comer o cereal caliente
50161511	Chocolate o sustituto de chocolate
50305800	Ciruelas
50367008	Coco en lata o en frasco
50181904	Pan seco o cascaras de pan o pan tostado (crotones)
50201712	Bebidas de té
50221303	Almidón o harina comestible
50171548	Hierbas frescas
50405625	Pimentón jalapeño
50181903	Galletas sencillas de sal
50181905	Galletas de dulce
50192405	Gelatina real procesada
50202306	Refrescos
50131700	Productos de leche y mantequilla
50131704	Leche en polvo
50171830	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados
50161800	Productos de confitería
50192401	Mermeladas o preservativos de fruta
50192403	Miel
50202307	Bebida de chocolate o malta u otros
50171902	Condimento
50121802	Plantas acuáticas frescas
48101800	Menaje y utensilios de cocina
50221303	Almidón o harina comestible
50367024	Pepinos en lata o en frasco
12171504	Colorantes fdc seguros para alimentos o cosméticos
50181709	Suministros para hornear
50323500	Uvas pasas secas
50171707	Vinagres
50131701	Productos de leche o mantequilla frescos
12161805	Agentes gelificantes naturales

50327008	Coco seco
12164502	Sabores o extractos
12164500	Aditivos de alimentos y fármacos
10121501	Salvado de trigo puro
50202301	Agua
50202206	Licor destilado
50202207	Cocteles de alcohol o bebidas mixtas
50202306	Refrescos
50202201	Cerveza
50202203	Vino
50202205	Vino espumoso
50202304	Jugos de repisa
50202200	Bebidas alcohólicas
50131801	Queso natural
50131802	Queso procesado
50131702	Productos de leche o mantequilla de estante
50192111	Carne seca o procesada
50192303	Helado de sabor o helado o postre de helado o yogurt congelado
50131800	Queso
11151700	Hilos
50402800	Acelgas
50302200	Agrás
50401700	Aguacates
50406700	Auyamas
50465500	Pimientos en lata o en frasco
50423800	Ajos Secos
50424101	Albahaca seca
50426803	Apio seco
50403200	Maíces
50302100	Arándanos de mirto
50407201	Arracacha
50405400	Alverjas
50301700	Bananos
50406400	Batatas
50403500	Berenjenas
50402000	Brócolis
50406329	Calabaza zucchini
50304200	Limas
50405310	Cebolla perla

50405312	Cebolla roja
50405323	Cebolla verde
50405317	Cebolla dulce
50405300	Cebollas
50414700	Hongos o champiñones orgánicos
50407200	Tubérculos
50404106	Cilantro
50305200	Maracuyás
50307503	Pulpa
50307008	Coco
50402600	Coliflores
50305300	Duraznos
50404109	Eneldo
50401600	Espárragos
50406200	Espinacas
50306200	Frambuesas
50306700	Fresas
50401824	Frijoles verdes
50307035	Guanábana
50171500	Hierbas y especias y extractos
50307045	Guayaba
50221001	Granos
50221000	Legumbres
50407009	Hojas de plátano
50303900	Kiwis
50404102	Laurel
50404600	Lechugas
50404614	Lechuga hoja verde
50404609	Lechuga romana ruby
50404112	Limonaria
50304100	Limones
50307000	Frutas Nominant
50304400	Mandarinas
50301500	Manzanas
50304500	Mangos
50304524	Mango tomy atkin
50404114	Menta
50404100	Hierbas
50404115	Orégano

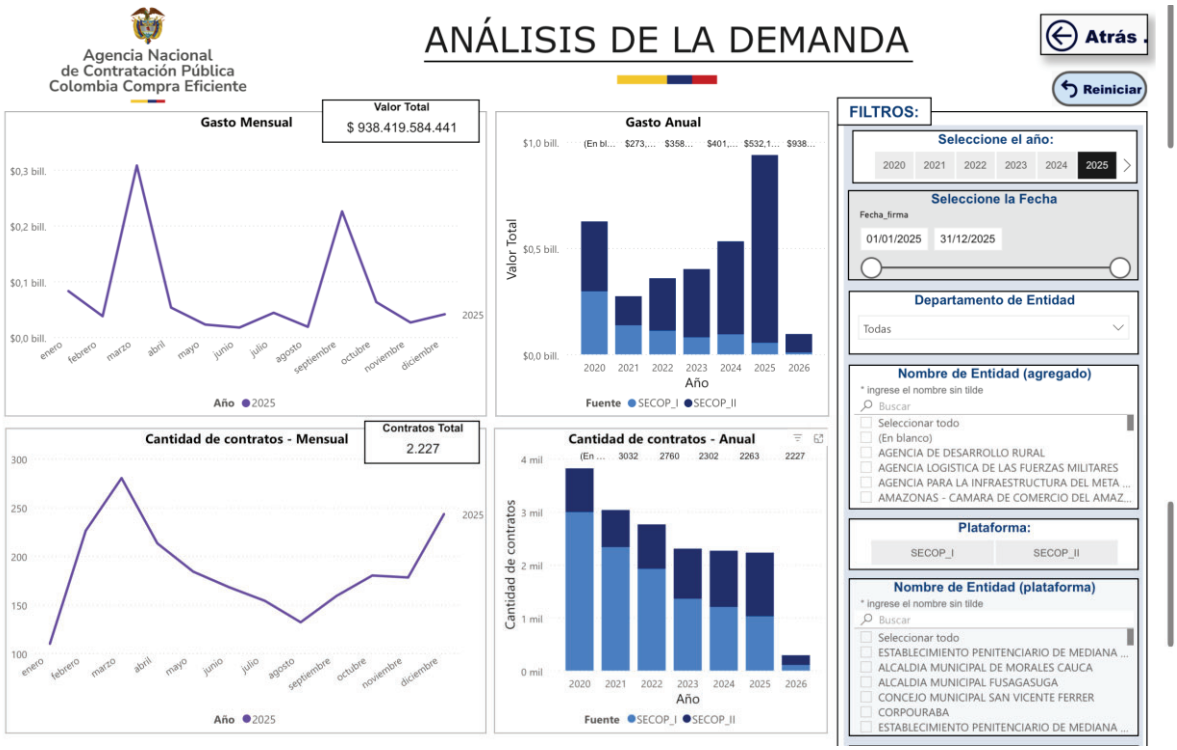
50304600	Melones
50302003	Mora
50305000	Naranjas
50305043	Naranja valencia
50405706	Papa amarilla
50405700	Papas
50305100	Papayas
50307024	Pepinos
50305400	Peras
50404700	Ñames
50405611	Pimentón chile amarillo
50405600	Pimientos
50305602	Piña dorada
50305600	Piñas
50303002	Pitahaya roja, amarillo
50307025	Plátano
50407000	Vegetales Nominant
50401900	Remolachas
50402300	Repollos
50402305	Repollo morado
50404120	Romero
50404121	Salvia
50406500	Tomates
50404125	Tomillo
50303400	Uvas de mesa
50407070	Yuca
50402500	Zanahorias
50406329	Calabaza zucchini
50131612	Huevos en la cascara de gallina
50131618	Huevos en la cascara codorniz
50121705	Invertebrados acuáticos frescos
50121539	Pescado fresco
50111514	Cerdo, mínimamente procesado sin aditivos
50111515	Pollo, mínimamente procesado sin aditivos
50111513	Carne, mínimamente procesada sin aditivos
50111517	Ternera, mínimamente procesado sin aditivos
50111521	Pavo, mínimamente procesado sin aditivos
50111523	Cordero, mínimamente procesado sin aditivos
50111534	Pato, mínimamente procesada sin aditivos

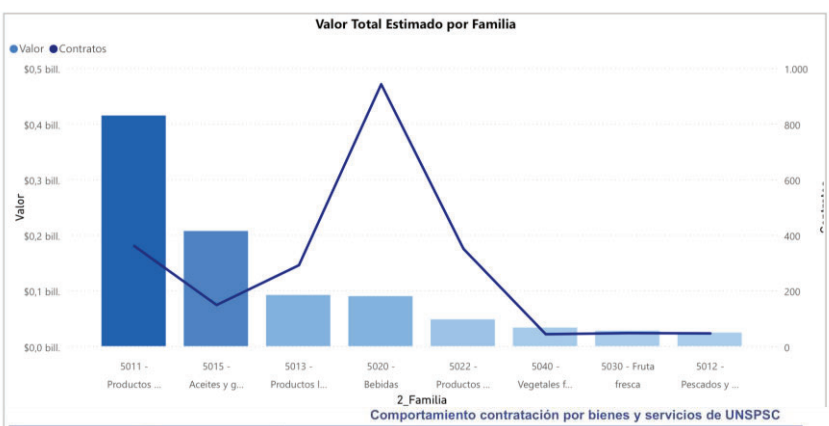
50111537	Conejo, mínimamente procesada sin aditivos
60105604	Materiales de enseñanza de compra de alimentos

Este análisis permite:

1. **Consultar información integrada** sobre procesos de compra pública registrados en la plataforma.
2. **Acceder a procesos anteriores** similares al objeto a contratar en el presente procedimiento.
3. **Conocer las condiciones de contratación** de bienes y/o servicios similares, incluyendo precios, cantidades y actores del sistema de compra pública involucrados.

El objetivo es tener una referencia sólida para la planificación y ejecución del proceso de contratación actual, asegurando transparencia y eficiencia en la adquisición de los productos.

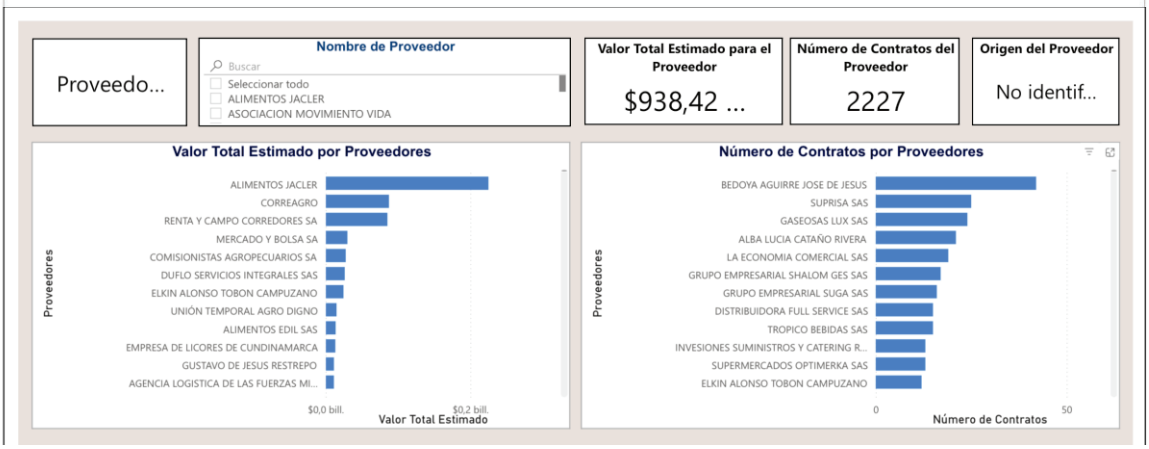


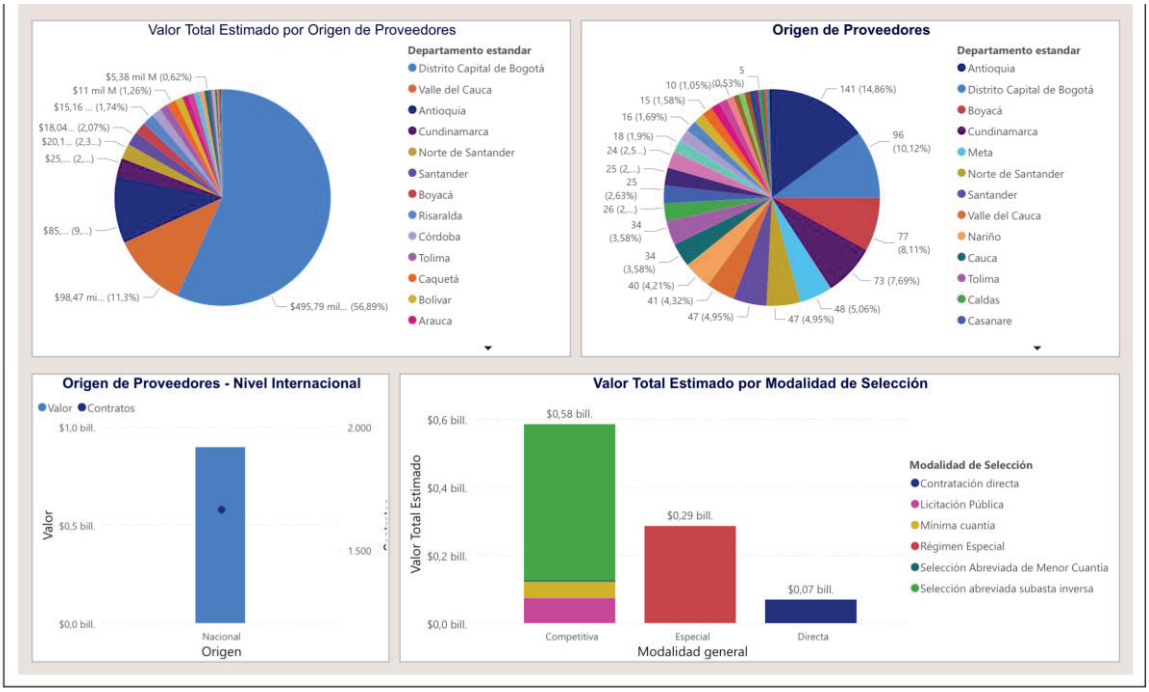




Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2025			Total		
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación
5011 - Productos de carne y aves de corral	360	$414.808.374.449	44,20%	360	$414.808.374.449	44,20%
5015 - Aceites y grasas comestibles	148	$207.247.802.515	22,08%	148	$207.247.802.515	22,08%
5013 - Productos lácteos y huevos	291	$92.152.444.361	9,82%	291	$92.152.444.361	9,82%
5020 - Bebidas	942	$90.029.947.168	9,59%	942	$90.029.947.168	9,59%
5022 - Productos de cereales y legumbres	350	$48.257.972.252	5,14%	350	$48.257.972.252	5,14%
5040 - Vegetales frescos	43	$33.490.100.765	3,57%	43	$33.490.100.765	3,57%
5030 - Fruta fresca	47	$27.852.889.657	2,97%	47	$27.852.889.657	2,97%
5012 - Pescados y mariscos	46	$24.580.053.274	2,62%	46	$24.580.053.274	2,62%
Total	**2227**	**$938.419.584.441**	**100,00%**	**2227**	**$938.419.584.441**	**100,00%**





De acuerdo con el artículo 3 de la Ley 1712 de 2014, sobre el principio de calidad de la información, las Entidades Estatales son responsables de la oportunidad, objetividad y veracidad de la información que publican.

La Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente no es responsable por la información publicada en el SECOP. Si requiere información o Documentos del Proceso debe solicitarlos a la Entidad Estatal que adelantó el Proceso de Contratación respectivo.

AGENCIA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA - COLOMBIA COMPRA EFICIENTE -
Subdirección de Estudios de Mercado y Abastecimiento Estratégico (EMAE)
https://www.colombiacompra.gov.co/ informacion.emae@colombiacompra.gov.co
Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente

2.1. ANÁLISIS DE OTRAS ENTIDADES ESTATALES

- **AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES**

  - Precio estimado total: 460.000.000 COP
  - Número del proceso: SASI 010-051-202
  - Estado: Proceso adjudicado y celebrado
  - Objeto: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE FRUTAS, VERDURAS, TUBÉRCULOS, LÁCTEOS, CARNES, PRODUCTOS EMPACADOS DIFERENTES PRESENTACIONES Y DEMÁS ALIMENTOS PARA APROVISIONAR EL COMEDOR DE TROPAS BATALLÓN DE ENTRENAMIENTO Y RE ENTRENAMIENTO N° 2 BITER 2 ADMINISTRADO POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE
  - Tipo de proceso: Selección abreviada subasta inversa
  - Limitación de todo el proceso a MiPymes: NO

- Tipo de contrato: Suministros
- Código UNSPSC: 50111500 - Carne y aves de corral
- ID del contrato en SECOP: CO1.PCCNTR.8304012
- Número del Contrato: 010-050-2025
- Información del Proveedor: ESTELA ISABEL YANCE SILVA
- Cuantía del contrato: 690.000.000 COP
- Link: https://community.secop.gov.co/Public/TEndering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.8668462&isFromPublicArea=True&isModal=true&asPopupView=true

2.2. ANÁLISIS DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE-SENA

- **SENA REGIONAL SANTANDER Grupo Administrativo CGAO**

  - Precio estimado total: 264.000.000 COP
  - Número del proceso: SASI -RS-CGAO-005-2025
  - Estado: Proceso adjudicado y celebrado
  - Objeto: Contratar el suministro de elementos para entrega de kits productivos destinados a beneficiarios del programa CampeSENA en el Centro de Gestión Agroempresarial del Oriente.
  - Tipo de proceso: Selección abreviada subasta inversa
  - Limitación de todo el proceso a MiPymes: SI
  - Tipo de contrato: Suministros
  - Código UNSPSC: 31161725 - Tuercas abrazaderas; 10171504 – Abono; 53141600 - Suministros de costura variados; 53141605 - Agujas de costura; 32101522 – Aisladores; 11162108 - Tela malla de alambre; 26121520 - Alambre de cobre-acero; 10171600 - Abonos químicos y nutrientes para plantas; 10122100 - Comida para animales variados; 30111601 – Cemento; 30111800 – Agregados; 30111900 - Elementos para reforzar concreto; 27112200 - Herramientas de albañilería y concreto; 50161509 - Azucares naturales o productos endulzantes; 50161814 - Azúcar o sustituto de azúcar, confite; 50111513 - Carne, mínimamente procesada sin aditivos; 47121804 - Baldes para limpieza; 10131600 - Recipientes para animales; 46181701 – Cascos; 49121500 - Equipos para camping y exteriores; 49121503 – Carpas; 10151500 - Semillas y plántulas vegetales; 39111610 – Linternas; 30131500 – Bloques; 30131600 – Ladrillos; 30131700 - Azulejos y baldosas; 30181511 - Inodoros o excusados; 27112000 - Herramientas manuales de jardinería, agricultura y forestación; 27112004 – Palas; 52151651 - Cucharas de medida para uso doméstico.
  - ID del contrato en SECOP: CO1.PCCNTR.8541723

- Número del Contrato: CO1.PCCNTR.8541723
- Información del Proveedor: VALENTUS SAS
- Cuantía del contrato: 287.240.000 COP
- Link: https://community.secop.gov.co/Public/TEndering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.8932631&isFromPublicArea=True&isModal=true&asPopupView=true

- **SENA REGIONAL BOLIVAR Grupo Administrativo CINFP**

  - Precio estimado total: 82.280.389,2 COP
  - Número del proceso: MC RB CINAFLUP 0015 2025_1
  - Estado: Proceso adjudicado y celebrado
  - Objeto: Contratar el suministro de víveres, abarrotes, elementos agroindustriales y cárnicos (pollo, carne de res, carne de cerdo, pescados y mariscos) para apoyar la formación en los distintos programas de las estrategias Campesena y Economía Popular, del Centro Internacional Náutico Fluvial y Portuario - Regional Bolívar, de conformidad con las especificaciones técnicas requeridas.
  - Tipo de proceso: Mínima cuantía
  - Limitación de todo el proceso a MiPymes: SI
  - Tipo de contrato: Suministros
  - Código UNSPSC: 50111520 - Pollo, mínimamente procesado con aditivos
  - ID del contrato en SECOP: CO1.PCCNTR.8172405
  - Número del Contrato: CO1.PCCNTR.8172405
  - Información del Proveedor: DISTRIBUIDORA FULL SERVICE SAS
  - Cuantía del contrato: 107.398.542
  - Link: https://community.secop.gov.co/Public/TEndering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.8482480&isFromPublicArea=True&isModal=true&asPopupView=true

3. ESTUDIO DE LA OFERTA.[2]

Como se indicó en precedencia el mercado nacional es de empresas que cuentan con reconocida trayectoria, con capacidad de contratar los bienes y/o servicios relacionados con el presente proceso de contratación a fin de efectuarse acorde con las necesidades institucionales. Además, todos cuentan con instalaciones propias, recursos técnicos y humanos de alta calidad e idoneidad

[2] Cf; Ídem. Pag 15 *"…El Estudio de la Oferta tiene como objetivo identificar las opciones de suministro para las categorías de compra definida y los posibles proveedores que pueden suministrar los bienes, obras o servicios que requiere para satisfacer su necesidad. Con esta información aunada a los aspectos generales del mercado, la Entidad Estatal tendrá una información consolidada que le servirá para definir los requisitos habilitantes en el Proceso de Contratación…"*

para la ejecución del citado proceso de contratación; es de anotar que verificado el sector económico a partir de la Clasificación UNSPSC- Códigos:

CÓDIGO	DENOMINACIÓN (Clase o producto)
50151513	Aceites vegetales o de planta comestibles
50307200	Aceitunas
10151814	Semillas o plántulas de achiote
50171550	Especies o extractos
50171800	Salsa y condimentos y productos para untar
10151606	Semillas de ajonjolí
50101716	Nueces y semillas enteras
50121500	Pescados
50171500	Hierbas y especias y extractos
50221101	Grano de cereal
50221001	Granos
50171550	Especies o extractos
50161509	Azucares naturales o productos endulzantes
50181900	Pan y galletas y pastelitos dulces
51131605	Citrato de sodio
50161512	Almíbar
50201709	Café instantáneo
50201706	Café
50302500	Cerezas
50221201	Listo para comer o cereal caliente
50161511	Chocolate o sustituto de chocolate
50305800	Ciruelas
50367008	Coco en lata o en frasco
50181904	Pan seco o cascaras de pan o pan tostado (crotones)
50201712	Bebidas de té
50221303	Almidón o harina comestible
50171548	Hierbas frescas
50405625	Pimentón jalapeño
50181903	Galletas sencillas de sal
50181905	Galletas de dulce
50192405	Gelatina real procesada
50202306	Refrescos
50131700	Productos de leche y mantequilla
50131704	Leche en polvo

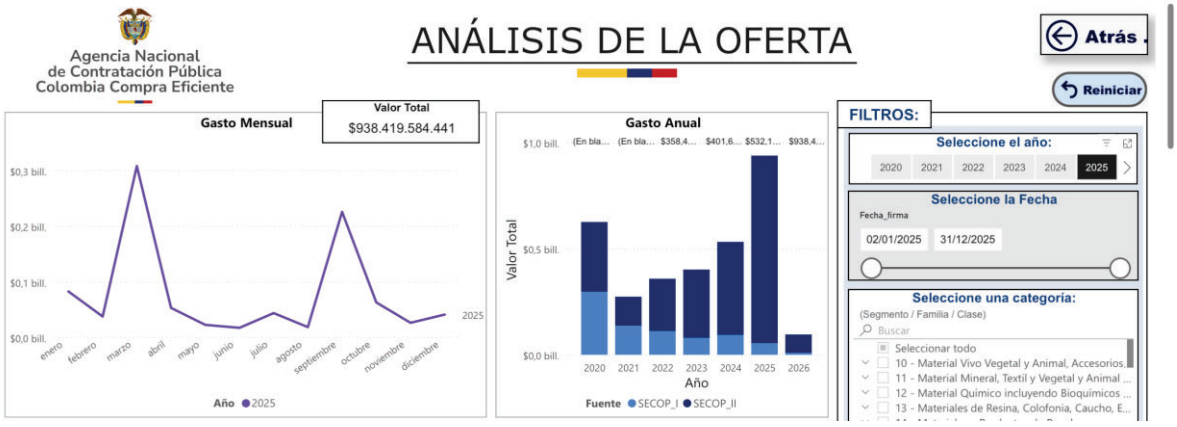
50171830	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados
50161800	Productos de confitería
50192401	Mermeladas o preservativos de fruta
50192403	Miel
50202307	Bebida de chocolate o malta u otros
50171902	Condimento
50121802	Plantas acuáticas frescas
48101800	Menaje y utensilios de cocina
50221303	Almidón o harina comestible
50367024	Pepinos en lata o en frasco
12171504	Colorantes fdc seguros para alimentos o cosméticos
50181709	Suministros para hornear
50323500	Uvas pasas secas
50171707	Vinagres
50131701	Productos de leche o mantequilla frescos
12161805	Agentes gelificantes naturales
50327008	Coco seco
12164502	Sabores o extractos
12164500	Aditivos de alimentos y fármacos
10121501	Salvado de trigo puro
50202301	Agua
50202206	Licor destilado
50202207	Cocteles de alcohol o bebidas mixtas
50202306	Refrescos
50202201	Cerveza
50202203	Vino
50202205	Vino espumoso
50202304	Jugos de repisa
50202200	Bebidas alcohólicas
50131801	Queso natural
50131802	Queso procesado
50131702	Productos de leche o mantequilla de estante
50192111	Carne seca o procesada
50192303	Helado de sabor o helado o postre de helado o yogurt congelado
50131800	Queso
11151700	Hilos
50402800	Acelgas
50302200	Agrás
50401700	Aguacates

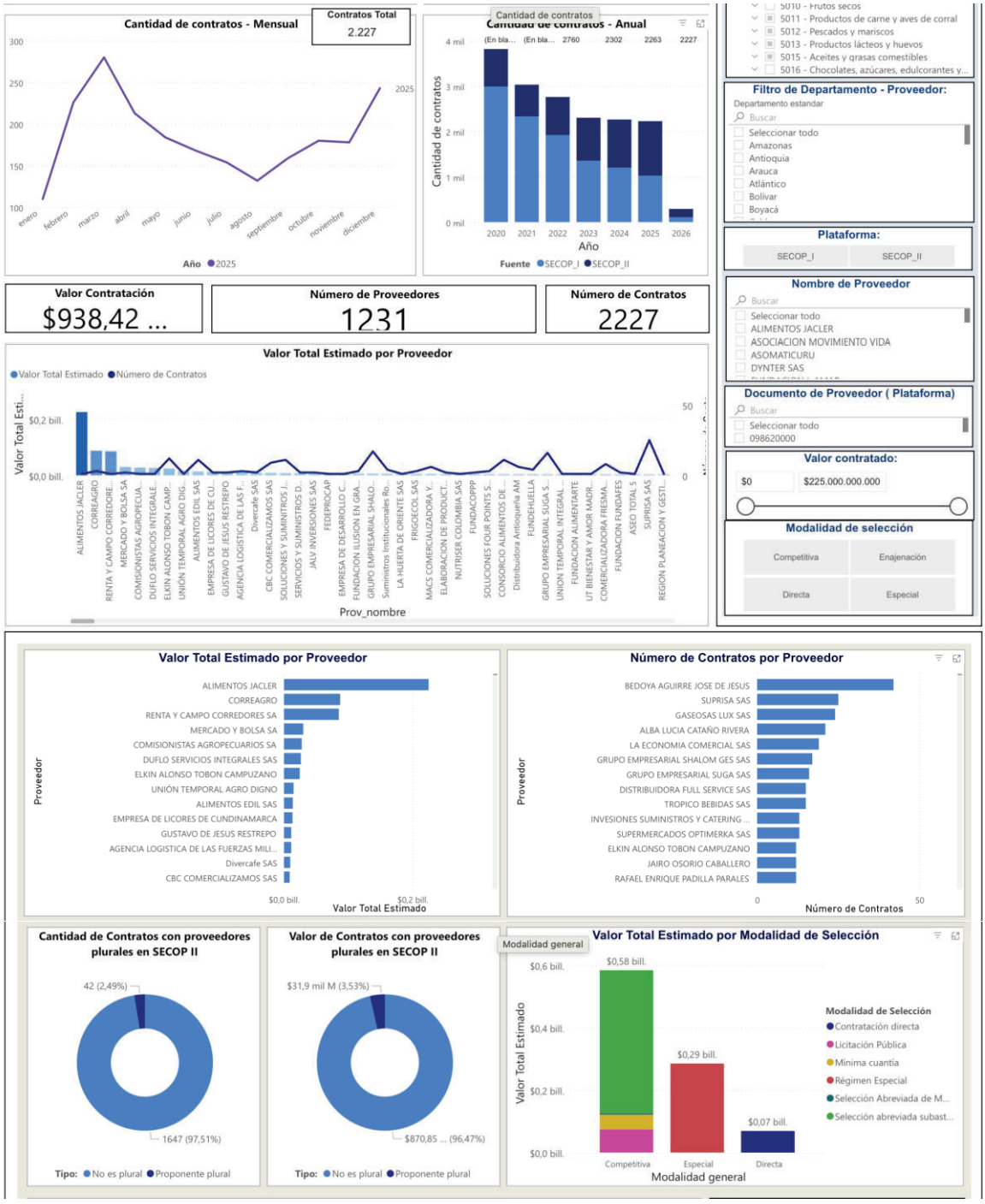
50406700	Auyamas
50465500	Pimientos en lata o en frasco
50423800	Ajos Secos
50424101	Albahaca seca
50426803	Apio seco
50403200	Maíces
50302100	Arándanos de mirto
50407201	Arracacha
50405400	Alverjas
50301700	Bananos
50406400	Batatas
50403500	Berenjenas
50402000	Brócolis
50406329	Calabaza zucchini
50304200	Limas
50405310	Cebolla perla
50405312	Cebolla roja
50405323	Cebolla verde
50405317	Cebolla dulce
50405300	Cebollas
50414700	Hongos o champiñones orgánicos
50407200	Tubérculos
50404106	Cilantro
50305200	Maracuyás
50307503	Pulpa
50307008	Coco
50402600	Coliflores
50305300	Duraznos
50404109	Eneldo
50401600	Espárragos
50406200	Espinacas
50306200	Frambuesas
50306700	Fresas
50401824	Frijoles verdes
50307035	Guanábana
50171500	Hierbas y especias y extractos
50307045	Guayaba
50221001	Granos
50221000	Legumbres

50407009	Hojas de plátano
50303900	Kiwis
50404102	Laurel
50404600	Lechugas
50404614	Lechuga hoja verde
50404609	Lechuga romana ruby
50404112	Limonaria
50304100	Limones
50307000	Frutas Nominant
50304400	Mandarinas
50301500	Manzanas
50304500	Mangos
50304524	Mango tomy atkin
50404114	Menta
50404100	Hierbas
50404115	Orégano
50304600	Melones
50302003	Mora
50305000	Naranjas
50305043	Naranja valencia
50405706	Papa amarilla
50405700	Papas
50305100	Papayas
50307024	Pepinos
50305400	Peras
50404700	Ñames
50405611	Pimentón chile amarillo
50405600	Pimientos
50305602	Piña dorada
50305600	Piñas
50303002	Pitahaya roja, amarillo
50307025	Plátano
50407000	Vegetales Nominant
50401900	Remolachas
50402300	Repollos
50402305	Repollo morado
50404120	Romero
50404121	Salvia
50406500	Tomates

50404125	Tomillo
50303400	Uvas de mesa
50407070	Yuca
50402500	Zanahorias
50406329	Calabaza zucchini
50131612	Huevos en la cascara de gallina
50131618	Huevos en la cascara codorniz
50121705	Invertebrados acuáticos frescos
50121539	Pescado fresco
50111514	Cerdo, mínimamente procesado sin aditivos
50111515	Pollo, mínimamente procesado sin aditivos
50111513	Carne, mínimamente procesada sin aditivos
50111517	Ternera, mínimamente procesado sin aditivos
50111521	Pavo, mínimamente procesado sin aditivos
50111523	Cordero, mínimamente procesado sin aditivos
50111534	Pato, mínimamente procesada sin aditivos
50111537	Conejo, mínimamente procesada sin aditivos
60105604	Materiales de enseñanza de compra de alimentos

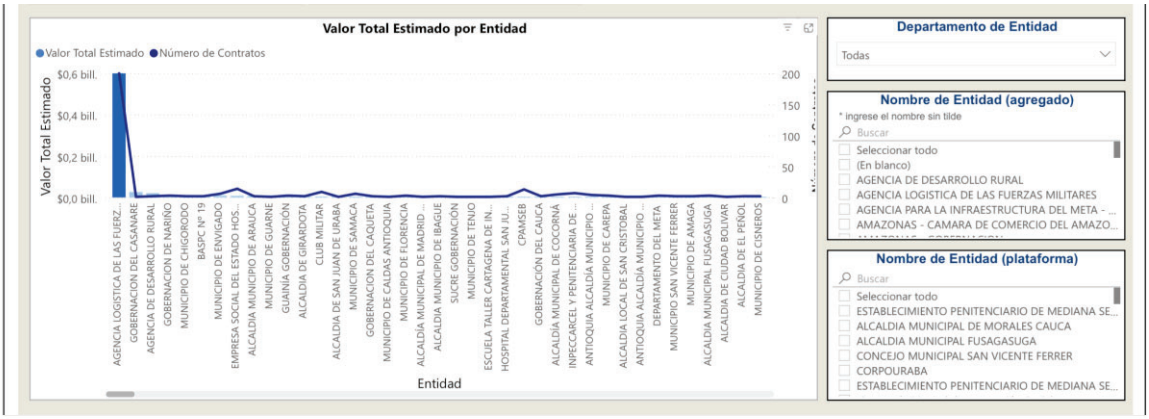
hay varios oferentes que están en capacidad de ofertar éste tipo de bienes y/o servicios consultada la Plataforma de Agencia Nacional para las Compras Públicas – Colombia Compra Eficiente link https://www.colombiacompra.gov.co/:

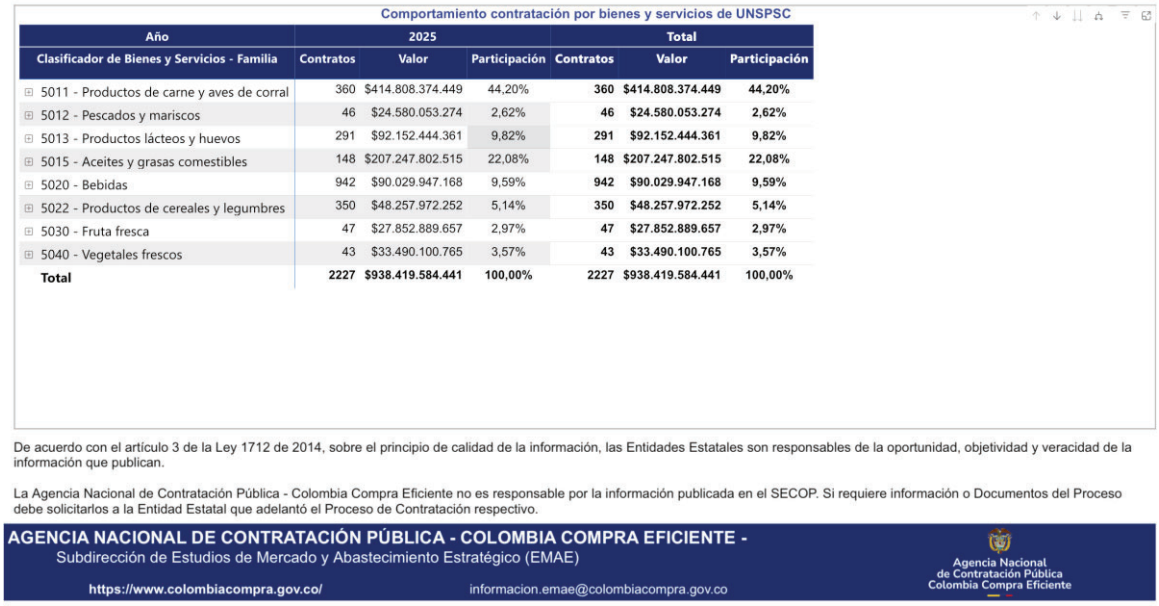




Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 # 15-53, Bogota DC. - PBX 57 601 5960100

@SENAComunica
www.sena.edu.co





Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2025			Total		
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación
5011 - Productos de carne y aves de corral	360	$414.808.374.449	44,20%	360	$414.808.374.449	44,20%
5012 - Pescados y mariscos	46	$24.580.053.274	2,62%	46	$24.580.053.274	2,62%
5013 - Productos lácteos y huevos	291	$92.152.444.361	9,82%	291	$92.152.444.361	9,82%
5015 - Aceites y grasas comestibles	148	$207.247.802.515	22,08%	148	$207.247.802.515	22,08%
5020 - Bebidas	942	$90.029.947.168	9,59%	942	$90.029.947.168	9,59%
5022 - Productos de cereales y legumbres	350	$48.257.972.252	5,14%	350	$48.257.972.252	5,14%
5030 - Fruta fresca	47	$27.852.889.657	2,97%	47	$27.852.889.657	2,97%
5040 - Vegetales frescos	43	$33.490.100.765	3,57%	43	$33.490.100.765	3,57%
Total	2227	$938.419.584.441	100,00%	2227	$938.419.584.441	100,00%

De acuerdo con el artículo 3 de la Ley 1712 de 2014, sobre el principio de calidad de la información, las Entidades Estatales son responsables de la oportunidad, objetividad y veracidad de la información que publican.

La Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente no es responsable por la información publicada en el SECOP. Si requiere información o Documentos del Proceso debe solicitarlos a la Entidad Estatal que adelantó el Proceso de Contratación respectivo.

AGENCIA NACIONAL DE CONTRATACIÓN PÚBLICA - COLOMBIA COMPRA EFICIENTE -
Subdirección de Estudios de Mercado y Abastecimiento Estratégico (EMAE)
https://www.colombiacompra.gov.co/ informacion.emae@colombiacompra.gov.co
Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente

Ahora bien, en el entendido que el estudio de la oferta tiene como objetivo identificar los posibles proveedores que pueden suministrar de bienes, obras o servicios que requiere la Entidad con el fin de satisfacer su necesidad, se debe precisar que las Mipymes[3] también deben ser partícipes en los Procesos de Contratación que adelantan las Entidades Estatales, con observancia de la expedición de la Ley de Emprendimiento –Ley 2069 de 2020– y la reglamentación realizada por el Decreto 1860 de 2021, mediante las cuales se modificaron las normas que rigen el sistema de compra pública, esto, con la finalidad de fomentar e impulsar, entre otros aspectos, la participación de las Mipymes en el mercado de compras y contratación pública.

[3] Cf; Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente, *Guía para promover la participación de las MIPYMES en los Procesos de Compra Publica.*

En virtud de lo anterior, y por disposición del artículo 33 de la citada Ley, las Entidades Estatales, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos:

> *"1. Deberán en el Análisis de Sector identificar las MIPYMES que podrían ser potenciales proveedoras directas o indirectas, con el fin de definir reglas que promuevan y faciliten su participación en el Proceso de Contratación.*
> *2. Desarrollarán programas de aplicación de la normativa del Sistema de Compra pública, en especial, la relacionada con las disposiciones que promueven la participación de las MIPYMES en las compras públicas, los incentivos y el SECOP.*
> *3. Promoverán e incrementarán, conforme a su respectivo presupuesto, la participación de micro, pequeñas y medianas empresas como proveedoras de los bienes y servicios que aquellas demanden.*
> *4. Establecerán, en observancia de lo dispuesto en el artículo 11 de la presente ley, procedimientos administrativos que faciliten a micro, pequeñas y medianas empresas, el cumplimento de los requisitos y trámites relativos a pedidos, recepción de bienes o servicios, condiciones de pago y acceso a la información, por medios idóneos, sobre sus programas de inversión y de gasto.*
> *5. Preferirán en condiciones de igual precio, calidad y capacidad de suministros y servicio a las MIPYMES nacionales.*
> *6. Promoverán la división del Proceso de Contratación en lotes o segmentos que faciliten la participación de las MIPYMES en el Proceso de Contratación. (…)*

ACCESO DE LAS MIPYMES A LOS PROCESOS DE CONTRATACIÓN ADELANTADOS POR LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA.

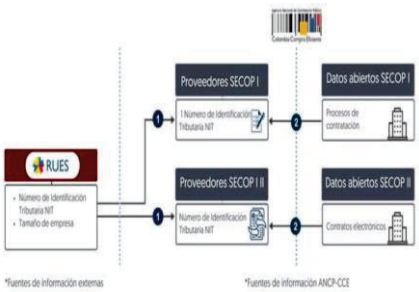
Con la entrada en vigor del artículo 30 de la Ley 2069 de 2020, se realizaron cambios significativos en el procedimiento que debe adelantarse para la contratación mediante la modalidad selección de mínima cuantía. Entre dichos cambios, se destaca la adquisición de bienes y servicios por parte de las Entidades Estatales a Mipymes y, la limitación de los Procesos de Contratación de mínima cuantía a estas.

Los Procesos de Contratación desarrollados bajo la modalidad de selección de mínima cuantía también son competitivos, donde concurren pluralidad de oferentes sometiéndose a un procedimiento mucho más expedito, sin restarle garantías a los participantes y permitiendo ciertas flexibilidades frente a otras modalidades de contratación, dentro de las cuales se encuentra la no exigencia del Registro Único de Proponentes – RUP para acreditar los requisitos habilitantes de capacidad jurídica, capacidad financiera, capacidad financiera y organizacional, así como la experiencia, o la no obligatoriedad en la exigencia de la garantía de seriedad de la oferta para su participación.

Ahora bien, a efecto de promover e incentivar la participación de las Mipymes en el sistema de compra y contratación pública, el artículo segundo del Decreto 1860, trajo consigo la posibilidad de limitar este proceso a Mipymes, dando para ello un término legal para hacerlo :

> "(…) *3. La invitación se publicará por un término no inferior a un (1) día hábil para que los interesados se informen de su contenido y formulen observaciones o comentarios, los cuales serán contestados por la Entidad Estatal antes del inicio del plazo para presentar ofertas. De conformidad con el parágrafo del presente artículo, dentro del mismo término para formular observaciones se podrán presentar las solicitudes para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas."*[4]

Así las cosas, con la nueva reglamentación de la modalidad de selección de mínima cuantía, se eliminan las barreras para que las Mipymes incursionen en las contrataciones públicas o, adquieran la experiencia necesaria para participar de los Procesos de Contratación donde se involucren mayores recursos y requisitos más exigentes como en los procesos de licitación pública.



De conformidad con el informe de Confecámaras - DINÁMICA DE CREACIÓN DE EMPRESAS EN COLOMBIA 2024[5] de fecha enero 2025, se señala que en 2024 se registraron 297.475 nuevas empresas, lo que representa una ligera disminución del 2,8% en comparación con las 305.997 creadas en 2023. Del total registrado, el 72,3% correspondió a personas naturales y el 27,7% a sociedades. La creación de empresas por personas naturales disminuyó un 5,5%, pasando de 227.569 en 2023 a 214.953 en 2024. Por el contrario, las sociedades mostraron un crecimiento del 5,2%, aumentando de 78.428 en 2023 a 82.522 en 2024.

Durante el primer semestre de 2025, se registraron en Colombia un total de 173,907 nuevas empresas, lo que representa un aumento del 1.9% en comparación con el mismo período de 2024,

[4] Decreto 1082 de 2015 Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Procedimiento para la contratación de mínima cuantía.

[5] https://confecamaras.org.co/wp-content/uploads/2025/01/dinamica-creacion-empresas-colombia-2025.pdf

cuando se crearon 170,741 empresas. De estas, el 74% corresponden a personas naturales, mientras que el 26% restante son sociedades. La creación de empresas constituidas por personas naturales experimentó un crecimiento del 2.5%, pasando de 125,849 en el primer semestre de 2024 a 129,048 en el mismo período de 2025. Por su parte, el número de sociedades se mantuvo prácticamente estable, con una variación mínima del 0.1% entre ambos períodos. Estos datos provienen del Registro Único Empresarial y Social (RUES) y reflejan una tendencia positiva en la dinámica empresarial del país.

Creación de empresas por tamaño

Al comparar la evolución de la creación de empresas entre el primer semestre de 2024 y 2025, según el tamaño definido por el valor de sus activos, se evidencia un aumento del 1,9% en la creación de microempresas, que además explican en su totalidad el crecimiento neto en el periodo. En contraste, se observa una disminución del 12,6% en la creación de pequeñas empresas, del 15% en las medianas y del 62% en las empresas grandes. Estos resultados reflejan que el dinamismo empresarial en el primer semestre de 2025 se concentró en el segmento de las microempresas, que siguen representando la principal vía de emprendimiento en el país.

Tabla 1. Creación de empresas por tamaño

Tamaño	2024-1	2025-1	Variación %	Contribución
Microempresa	170.213	173.450	1,9%	1,9%
Pequeña	500	437	-12,6%	0,0%
Mediana	20	17	-15,0%	0,0%
Grande	8	3	-62,5%	0,0%
Total	170.741	173.907	1,9%	1,9%

Fuente: RUES – Registro Único Empresarial y Social.

Creación de empresas por sector económico

Durante el primer semestre de 2025, se observó un aumento en la creación de empresas en los sectores de comercio, servicios y agricultura. El sector comercio fue el principal impulsor, con un crecimiento del 3,3% en el número de nuevas empresas frente al mismo periodo de 2024, seguido por el sector servicios, que registró una variación positiva del 1,9%. En contraste, los sectores de construcción e industria presentaron una disminución en la creación de empresas, con caídas del 8,2% y 3,2%, respectivamente, en comparación con el primer semestre del año anterior.

Tabla 4. Empresas creadas por sector económico

Sector económico	2024-1	2025-1	Variación %	Contribución
Comercio	64.500	66.626	3,3%	1,2%
Servicios	73.857	75.249	1,9%	0,8%
Agricultura	2.932	3.401	16,0%	0,3%
Resto	4.468	4.792	7,3%	0,2%
Extracción	461	472	2,4%	0,0%
Industria	17.037	16.498	-3,2%	-0,3%
Construcción	7.486	6.869	-8,2%	-0,4%
Total	170.741	173.907	1,9%	1,9%

Fuente: RUES – Registro Único Empresarial y Social.

Nota: El sector resto incluye administración pública y defensa, educación, actividades de los hogares, actividades de atención a la salud humana y actividades no clasificadas.

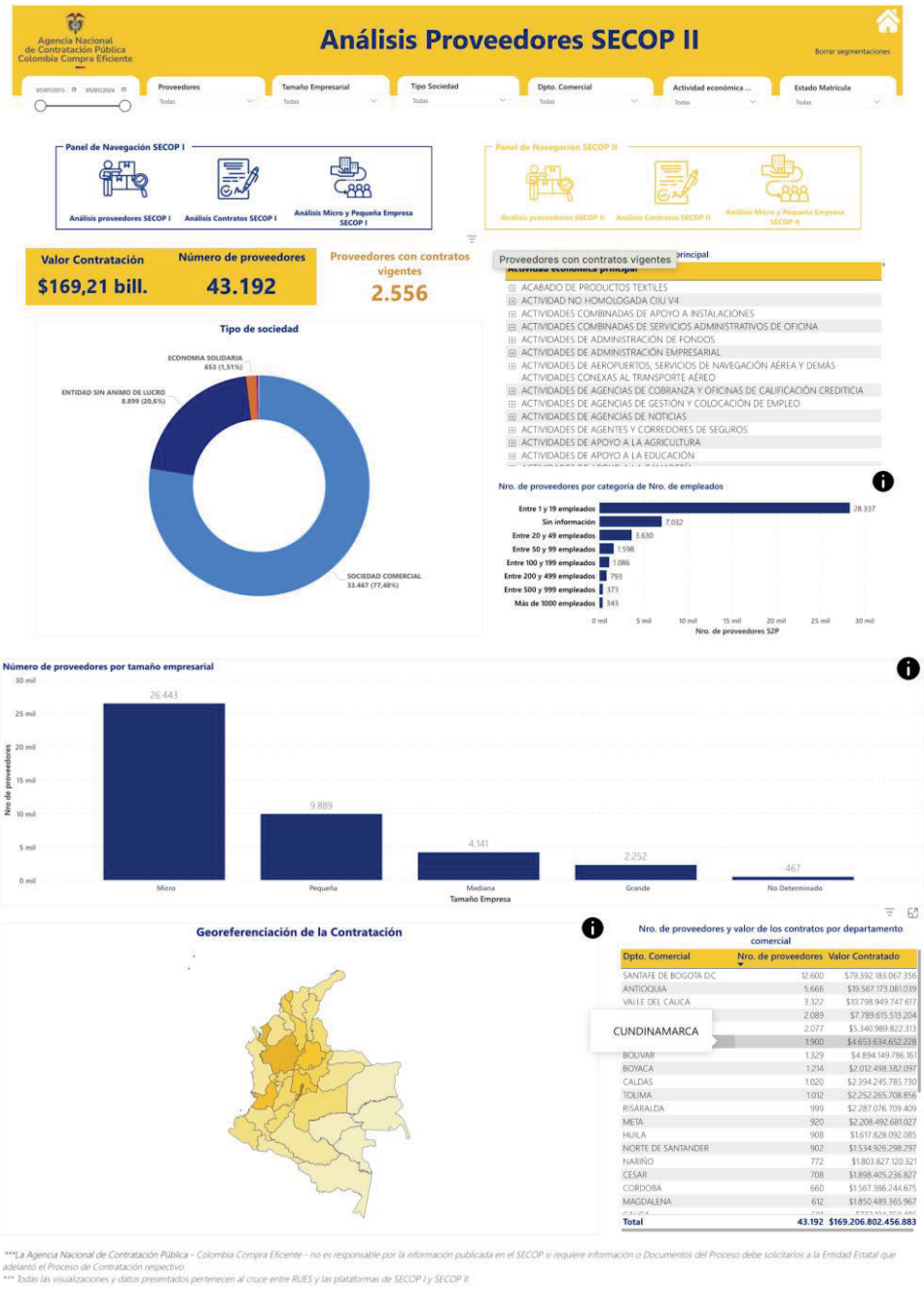
El Decreto 957 de 2019 del Gobierno Nacional establece una nueva clasificación del tamaño de las empresas a partir del criterio de ingresos por actividades ordinarias y según la clasificación en tres macro sectores económicos: manufacturas, servicios y comercio.

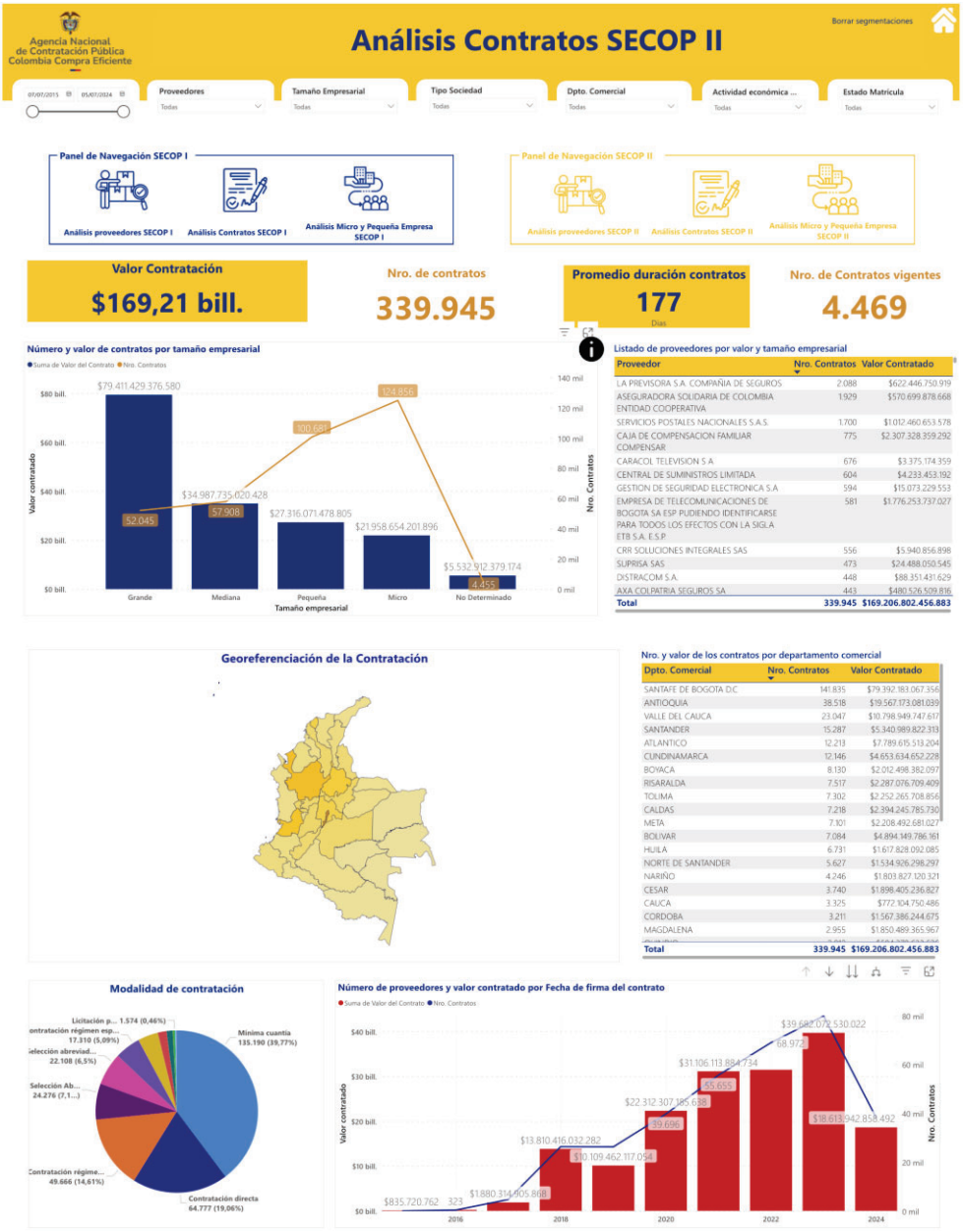
Tamaño	Manufactura	Servicios	Comercio
Microempresa	Hasta 23.563 UVT	Hasta 32.988 UVT	Hasta 44.769 UVT
Pequeña empresa	Desde 23.563 UVT hasta 204.995 UVT	Desde 32.988 UVT hasta 131.951 UVT	Desde 44.769 UVT hasta 431.196 UVT
Mediana empresa	Desde 204.995 UVT hasta 1.736.565 UVT	Desde 131.951 UVT hasta 483.034 UVT	Desde 431.196 UVT hasta 2.160.692 UVT

Informada tomada de: https://www.ccb.org.co/informacion-especializada/observatorio/dinamica-empresarial/empresas-activas/tamano

PARTICIPACIÓN DE LAS MIPYMES EN EL SISTEMA DE COMPRA PÚBLICA

De comformidad con el *Estudio de Estimación de la participación de MIPYMES en SECOP*- Versión CCE-EMAE-FM-02 V2 del 4 de Agosto de 2021, expedido por Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente visibles en los Enlaces Electrónicos y de acuerdo con la información suministrada por la Subdirección de Estudios de Mercado y Abastecimiento Estratégico de la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente, los datos registrados en el SECOP II reportan que la celebración de contratos entre Entidades Estatales y Mipymes ha tenido el siguiente comportamiento:


Agencia Nacional de Contratación Pública Colombia Compra Eficiente
Análisis Proveedores SECOP II
Borrar segmentaciones
Proveedores
Tamaño Empresarial
Tipo Sociedad
Dpto. Comercial
Actividad económica
Estado Matricula
Panel de Navegación SECOP I
Análisis proveedores SECOP I
Análisis Contratos SECOP I
Análisis Micro y Pequeña Empresa SECOP I
Panel de Navegación SECOP II
Valor Contratación
$169,21 bill.
Número de proveedores
43.192
Proveedores con contratos vigentes
2.556
Proveedores con contratos vigentes
ACABADO DE PRODUCTOS TEXTILES
ACTIVIDAD NO HOMOLOGADA CIIU V4
ACTIVIDADES COMBINADAS DE APOYO A INSTALACIONES
ACTIVIDADES COMBINADAS DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS DE OFICINA
ACTIVIDADES DE ADMINISTRACIÓN DE FONDOS
ACTIVIDADES DE ADMINISTRACIÓN EMPRESARIAL
ACTIVIDADES DE AEROPUERTOS, SERVICIOS DE NAVEGACIÓN AÉREA Y DEMÁS ACTIVIDADES CONEXAS AL TRANSPORTE AÉREO
ACTIVIDADES DE AGENCIAS DE COBRANZA Y OFICINAS DE CALIFICACIÓN CREDITICIA
ACTIVIDADES DE AGENCIAS DE GESTIÓN Y COLOCACIÓN DE EMPLEO
ACTIVIDADES DE AGENCIAS DE NOTICIAS
ACTIVIDADES DE AGENTES Y CORREDORES DE SEGUROS
ACTIVIDADES DE APOYO A LA AGRICULTURA
ACTIVIDADES DE APOYO A LA EDUCACIÓN
Tipo de sociedad
ECONOMIA SOLIDARIA 653 (1,51%)
ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO 8.899 (20,6%)
SOCIEDAD COMERCIAL 33.467 (77,48%)
Nro. de proveedores por categoria de Nro. de empleados
Entre 1 y 19 empleados 28.337
Sin información 7.032
Entre 20 y 49 empleados 3.630
Entre 50 y 99 empleados 1.598
Entre 100 y 199 empleados 1.086
Entre 200 y 499 empleados 793
Entre 500 y 999 empleados 373
Más de 1000 empleados 343
Nro. de proveedores S2P
Número de proveedores por tamaño empresarial
Nro de proveedores
26.443
9.889
4.141
2.252
467
Micro
Pequeña
Mediana
Grande
No Determinado
Tamaño Empresa
Georeferenciación de la Contratación
Nro. de proveedores y valor de los contratos por departamento comercial
CUNDINAMARCA
Dpto. Comercial | Nro. de proveedores | Valor Contratado
SANTAFE DE BOGOTA DC 12.600 $79.392.183.067.356
ANTIOQUIA 5.666 $19.567.173.081.039
VALLE DEL CAUCA 3.322 $10.798.949.747.617
2.089 $7.789.615.513.204
2.077 $5.340.989.822.313
1.900 $4.653.834.652.228
BOLIVAR 1.329 $4.894.149.786.161
BOYACA 1.214 $2.012.498.382.097
CALDAS 1.020 $2.394.245.785.730
TOLIMA 1.012 $2.252.265.708.856
RISARALDA 999 $2.287.076.709.409
META 920 $2.208.492.681.027
HUILA 908 $1.617.828.092.085
NORTE DE SANTANDER 902 $1.534.926.298.297
NARIÑO 772 $1.803.827.120.321
CESAR 708 $1.898.405.236.827
CORDOBA 660 $1.567.386.244.675
MAGDALENA 612 $1.850.489.365.967
Total 43.192 $169.206.802.456.883
***La Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente - no es responsable por la información publicada en el SECOP si requiere información o Documentos del Proceso debe solicitarlos a la Entidad Estatal que adelantó el Proceso de Contratación respectivo.
*** Todas las visualizaciones y datos presentados pertenecen al cruce entre RUES y las plataformas de SECOP I y SECOP II



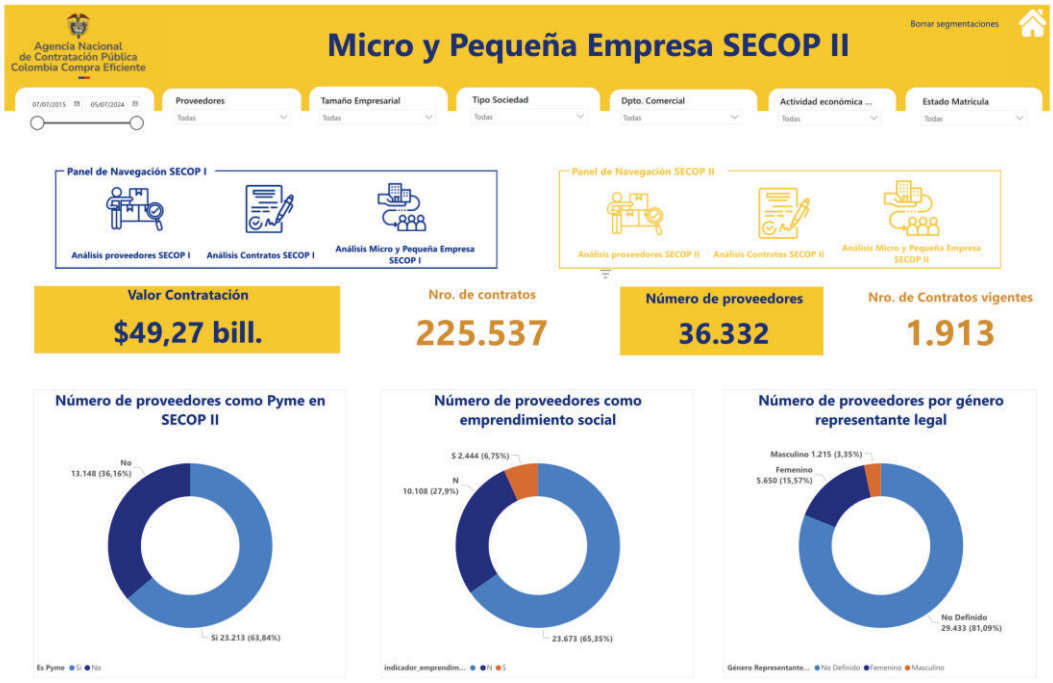
Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 # 15-53, Bogota DC. - PBX 57 601 5960100

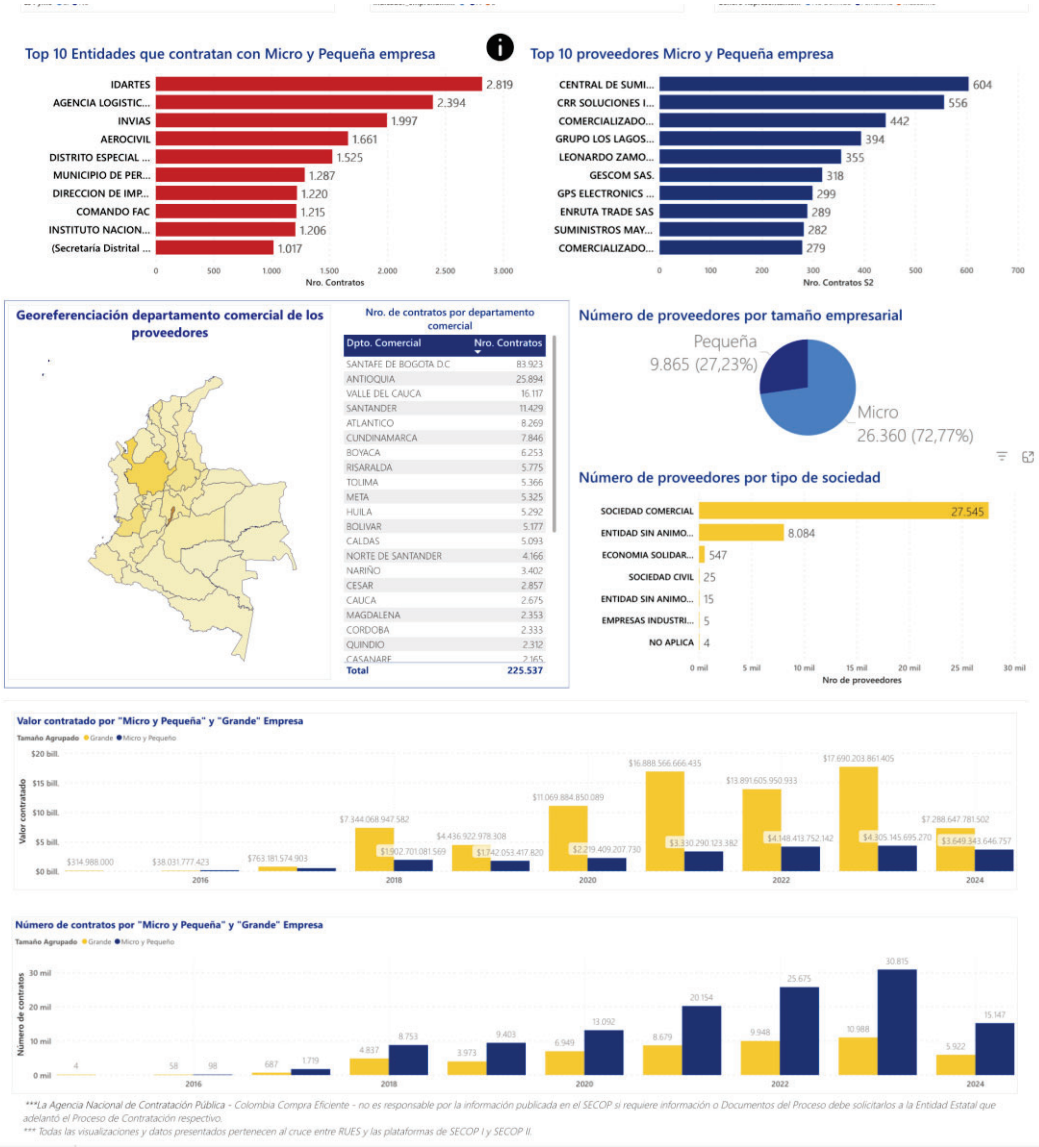
@SENAComunica

www.sena.edu.co

ID Contrato	Nombre Proveedor	Dpto. Comercial	Objeto Contrato	Valor Contratado	link
CO1.PCCNTR.3711191	CORPORACION PARA EL AVANCE DE LA REGION PACIFICA Y DARIEN COLOMBIANO	CHOCO	CONVENIO DE ASOCIACIÓN PARA PARA LA FORMULACIÓN DEL PLAN DE MANEJO DEL DISTRITO REGIONAL DE MANEJO INTEGRADO PLAYONA LOMA CALETA Y DISMINUIR LA INCIDENTALIDAD Y MORTALIDAD POSTCAPTURA DE TIBURONES RAYAS Y QUIMERAS EN PESQUERÍAS ARTESANALES EN LOS DISTRITOS REGIONALES DE MANEJO INTEGRADO GOLFO DE TRIBUGÁ CABO CORRIENTE Y ENCANTO DE LOS MANGLARES DEL BAJO BAUDÓ MEDIANTE LA SUSCRIPCIÓN DE ACUERDOS	$876.000.000.000	
CO1.PCCNTR.639393	BOGOTA MOVIL PROVISION SUR S.A.S.	SANTAFE DE BOGOTA D.C	El presente Contrato de Concesión tiene por objeto el otorgamiento de una concesión para la prestación del servicio público de transporte de pasajeros en forma no exclusiva en la ciudad de Bogotá DC en el componente de Provisión de Flota para que de conformidad con lo previsto en este Contrato el Concesionario de Provisión por su cuenta y riesgo (i) compre la Flota (ii) haga la supervisión de la fabricación montaje ensamblaje montaje de la carrocería entre otros LOTE S	$861.780.101.092	
CO1.PCCNTR.273875	CIUDAD LIMPIA BOGOTA S A E S P	SANTAFE DE BOGOTA D.C	CONCESIONAR BAJO LA FIGURA DE ÁREAS DE SERVICIO EXCLUSIVO LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DE ASEO EN LA CIUDAD DE BOGOTÁ DC COLOMBIA EN SUS COMPONENTES DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS NO APROVECHABLES BARRIDO LIMPIEZA DE VÍAS Y ÁREAS PÚBLICAS CORTE DE CÉSPED PODA DE ÁRBOLES EN ÁREAS PÚBLICAS LAVADO DE ÁREAS PÚBLICAS Y TRANSPORTE DE LOS RESIDUOS GENERADOS POR LAS ANTERIORES ACTIVIDADES A LOS SITIOS DE DISPOSICIÓN FINAL	$857.223.906.265	
CO1.PCCNTR.481972	EDICIONES SCREEN LIMITADA EDISCREEN - EN LIQUIDACION	SANTAFE DE BOGOTA D.C	COMPRA KIT RELIGIOSO LÍNEA DE NEGOCIO POP EN DESARROLLO DEL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No 0651011018 FIRMADO ENTRE LA IMPRENTA NACIONAL DE COLOMBIA Y LA POLICIA NACIONAL DIRAF	$836.567.739.000	
Total				**$169.206.802.456.883**	

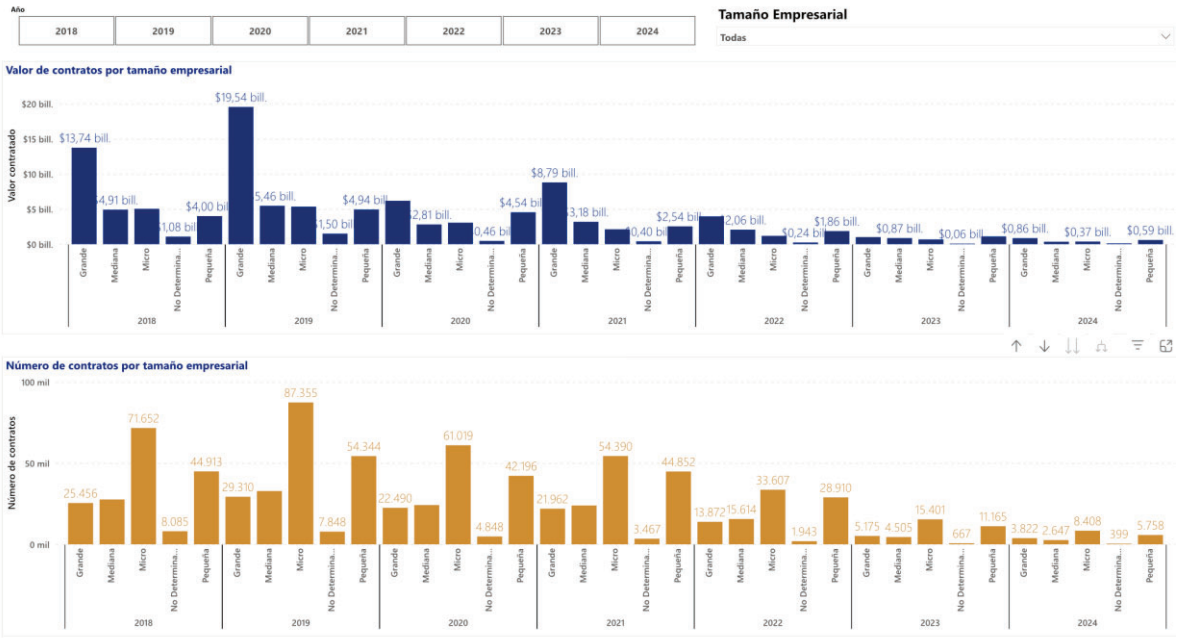
***La Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente - no es responsable por la información publicada en el SECOP si requiere información o Documentos del Proceso debe solicitarlos a la Entidad Estatal que adelantó el Proceso de Contratación respectivo.*
**** Todas las visualizaciones y datos presentados pertenecen al cruce entre RUES y las plataformas de SECOP I y SECOP II.*





***La Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente - no es responsable por la información publicada en el SECOP si requiere información o Documentos del Proceso debe solicitarlos a la Entidad Estatal que adelantó el Proceso de Contratación respectivo.

*** Todas las visualizaciones y datos presentados pertenecen al cruce entre RUES y las plataformas de SECOP I y SECOP II.



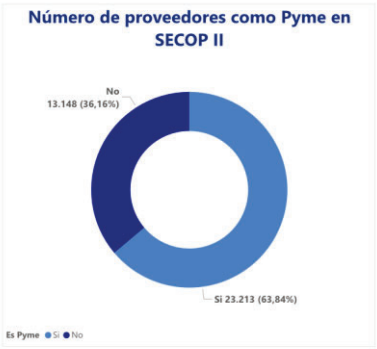
El análisis de la información disponible en SECOP II evidencia un **mercado amplio y con participación significativa de proveedores**, registrándose **43.192 proveedores**, de los cuales **2.556 cuentan con contratos vigentes**, lo que refleja condiciones de competencia y disponibilidad de oferentes para atender las necesidades de las entidades públicas.

En términos de contratación, se identifican **339.945 contratos por un valor aproximado de $169,21 billones**, con una duración promedio de **177 días**, lo que muestra una dinámica contractual activa dentro del sistema de compras públicas.

Respecto a la estructura empresarial, se observa una **alta participación de micro y pequeñas empresas**, representando aproximadamente **63,84% de los proveedores**, lo cual evidencia la relevancia de este segmento en el mercado público y su capacidad de participación en procesos de contratación estatal.

En conclusión, el mercado presenta **oferta suficiente, diversidad de proveedores y condiciones de competencia**, lo que permite adelantar procesos de contratación garantizando pluralidad de oferentes y adecuada satisfacción de las necesidades de la entidad.

En conclusión, las MIPYMES siguen siendo uno de los pilares fundamentales en la compra pública colombiana en términos de la cantidad de empresas participantes y el número de contratos adjudicados. Sin embargo, su participación en el valor total de la contratación es considerablemente menor que la de las grandes empresas. El sistema SECOP II está facilitando la transparencia y la participación, pero hay margen para mejorar la desagregación de datos y la equidad en la distribución del valor contratado.



Atendiendo la carga legal y académica en cita una vez realizó el muestreo del sector económico se identificó que el 63,84 % de la cantidad de los contratos se han efectuado con proveedores son con empresas determinadas como MYPIMES; en este orden de ideas y verificada la precedente información se puede discernir que para el presente objeto contractual **NO** es dable dividir el proceso en lotes o segmentos debido a que las MYPIMES, están dentro de quantum y ámbito de ejecución para presentar su oferta por la totalidad del proceso de contratación.

4. ESTUDIO DE MERCADO

Atendiendo la argumentación expuesta y en lo relacionado con el canal de distribución, se evidencia que la Entidad Estatal tuvo en cuenta las cotizaciones presentadas por los proveedores que incluyeron todos los ítems solicitados, especificando cantidades, precios unitarios de los bienes y/o servicios, calculados de acuerdo con las unidades que componen el objeto del contrato.

El contrato será adjudicado a un solo oferente por el valor total de su oferta y sin exceder el presupuesto cumplidos los requisitos habilitantes de los pliegos de condiciones o sus equivalentes, considerando además las condiciones técnicas y comerciales establecidas, tales como:

- Garantías ofrecidas.
- Tiempos de ejecución.

- Sostenibilidad de precios.
- Forma de pago.
- Impuesto al Valor Agregado (IVA).
- Otras condiciones contractuales aplicables.

Asimismo, se verificó que los proveedores participantes manifestaron conformidad con dichas condiciones. Para la presentación de la cotización, se estableció que cada proponente debía incluir dentro de su oferta los costos asociados al cumplimiento de la contratación, tales como: presentación de pólizas, transporte, personal, gastos administrativos y demás requisitos exigidos por la normativa vigente. – VER ANEXO.

CONCLUSIONES

Participación empresarial y MIPYMES: El análisis del mercado evidencia la participación de diversas empresas que desarrollan actividades relacionadas con el objeto contractual, dentro de las cuales se identifican micro, pequeñas y medianas empresas (MIPYMES). No obstante, **no se aplica la limitación a MIPYMES**, teniendo en cuenta que el presupuesto estimado del proceso no se enmarca dentro de los supuestos establecidos en la normativa vigente para su procedencia. En todo caso, el proceso garantiza condiciones de libre concurrencia, pluralidad de oferentes y participación abierta para todos los interesados que cumplan con los requisitos establecidos.

Coherencia técnica en la clasificación: La validación de los códigos **UNSPSC** y de las actividades económicas relacionadas muestra correspondencia con el objeto contractual a contratar, lo que evidencia pertinencia técnica en la clasificación del proceso y cumplimiento de los lineamientos del Sistema de Compras y Contratación Pública.

Aplicación de la selección abreviada por subasta inversa: De acuerdo con las características del objeto contractual, se identifica que los bienes o servicios requeridos presentan **condiciones de uniformidad y especificaciones técnicas estandarizadas**, lo cual permite su adquisición mediante la modalidad de **selección abreviada por subasta inversa**, conforme a lo establecido en la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015. Esta modalidad favorece la transparencia, la eficiencia en el uso de los recursos públicos y la obtención de mejores condiciones económicas para la entidad.

Condiciones del mercado: El sector presenta una **oferta suficiente y diversificada de proveedores**, lo cual permite el desarrollo de un proceso competitivo dentro de la subasta inversa y garantiza condiciones adecuadas para la satisfacción de la necesidad institucional, sin evidenciar riesgos de concentración o distorsión del mercado.

El presente documento se suscribe a los nueve (9) días de marzo de 2026.

Firmado digitalmente por Julio Alejandro Sanabria Vargas
Versión de Adobe Acrobat: 2025.001.21223

Julio Alejandro Sanabria Vargas
Subdirector (E) de Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Proyectó: Unidad de contratación

Componente técnico: *Carlos Javier González Navarrete - Coordinador de Alimentos y Bebidas- CNHTA-SENA-RDC.*
Componente técnico: *Edwin Alberto Pena Triviño- Coordinador de Servicios Turísticos y Hoteleros- CNHTA-SENA-RDC.*
Componente técnico: *Antonio José Sánchez Suarez -Coordinador de Industrias Alimentarias-CNHTA-SENA-RDC.*
Componente técnico: *Sara Elizabeth González- Profesional Economato - Coordinación Grupo de Apoyo Administrativo - SENA-CNHTA-RDC*
Componente técnico*: Margarita Torres Cuellar- Instructora- CNHTA-SENA-RDC*
Componente técnico*: Mayerly González- Instructora-CNHTA-SENA-RDC.*
Componente económico: *Gina Johana Espeleta Maiguel- Presupuesto - Coordinación Grupo de Apoyo Administrativo - CNHTA-SENA-RDC - CNHTA-SENA-RDC.*
Componente financiero: *Derly Angelica Alvarado Cepeda - Profesional área financiera - Coordinación Grupo de Apoyo Administrativo - CNHTA-SENA-RDC.*
Componente jurídico: *Cheryl Zabala Correa – Abogada- Gestión Contractual – Coordinación Grupo de Apoyo Administrativo - CNHTA-SENA-RDC.*
Componente SST: *Miguel Ángel Medina Beltrán – Dinamizador SST Grupo SIGA- CNHTA-SENA-RDC.*
Componente ambiental: *Daniela Alejandra Quintero Bautista – Dinamizadora Ambiental Grupo SIGA- CNHTA-SENA-RDC.*

Revisó: *Cheryl Zabala Correa - Abogada Gestión Contractual - Coordinación Grupo de Apoyo Administrativo - CNHTA-SENA-RDC*
VoBo. *Enrique Murillo Pinto – Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo - CNHTA-SENA-RDC.*
VoBo. *Flor Angela Bastidas Diaz – Coordinadora de Formación profesional – CFPI - CNHTA SENA-RDC*

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA PRECONTRACTUAL
ANEXO 2 ESTUDIO DE MERCADO Y PRESUPUESTO OFICIAL

En cumplimiento de lo establecido en la Parte 2- Titulo 1- Capitulo 1- Sección 1-Subseccion 6- Art. 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con el Art. 6 del Decreto 142 de 2023 que adiciono el Art. 2.2.1.2.4.2.19 al Decreto 1082 de 2015 y de conformidad con la Resolución No 1-02811 de 2025 *"… Por la cual se adopta el Manual de Contratación Administrativa del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA …"* Numeral 2.4 – Análisis del Sector. Pág. 31 y siguientes que recoge los parámetros de las Circulares Nos 162 de 2013 "…*Lineamientos para la elaboración de Estudios Previos…"* y 133 de 2013 *"… Aspectos que deben tenerse en cuenta referentes a Contratación Estatal, en protección de los intereses del SENA…"* emanadas de la Dirección Jurídica del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA y atendiendo lo normado por la ***Guía de Elaboración de Estudios de Sector*-Versión: V3 Fecha: 25/09/2025** expedida por Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente se elaboró un presupuesto de acuerdo con los precios y condiciones del mercado y a las incidencias propias del destino de los bienes y/o servicios objeto del mismo.

El estudio de mercado permite identificar los principales proveedores, sus niveles de precios, condiciones de venta y tendencias de consumo. A partir de esta información, se realizó un análisis de cotizaciones que facilitó la comparación detallada entre las diferentes propuestas recibidas. Este ejercicio evidenció variaciones tanto en los costos unitarios como en los tiempos de entrega y servicios adicionales, lo que permitió determinar el precio, en cuanto a calidad y confiabilidad del proveedor. En conjunto, el estudio de mercado y el análisis de cotizaciones proporcionan una base sólida para determinar el presupuesto oficial de la contratación, asegurando eficiencia en la contratación y reducción de riesgos.

Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA
Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 # 15-53, Bogota DC. - PBX 57 601 5960100

@SENAComunica
www.sena.edu.co

ESTUDIO DE MERCADO																	
ABARROTES Y PANADERIA								COTIZACION 1			COTIZACION 2			COTIZACION 3			
ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION DE ELEMENTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	% IVA E IMPOCONSUMO	CANTIDAD	IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	50151513	ACEITE DE OLIVA EXTRA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1L	UN	19%	1	$ 15.200	$ 64.800	$ 80.000	$ 7.068	$ 30.132	$ 37.200	$ 18.330	$ 78.143	$ 96.473
2	50151513	ACEITE DE SESAMO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 207mL	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	$ 35.000	$ 7.581	$ 32.319	$ 39.900	$ 9.447	$ 40.272	$ 49.719
3	50151513	ACEITE VEGETAL	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1L	UN	19%	1	$ 2.660	$ 11.340	$ 14.000	$ 3.002	$ 12.798	$ 15.800	$ 3.210	$ 13.686	$ 16.896
4	50307200	ACEITUNA MORADA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1	$ 3.420	$ 14.580	$ 18.000	$ 4.180	$ 17.820	$ 22.000	$ 6.688	$ 28.511	$ 35.199
5	50307200	ACEITUNA NEGRA	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 350g	UN	19%	1	$ 3.230	$ 13.770	$ 17.000	$ 7.123	$ 30.367	37.490	$ 4.590	$ 19.567	$ 24.157
6	50307200	ACEITUNA VERDE DESHUESADA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 250g	UN	19%	1	$ 2.660	$ 11.340	$ 14.000	$ 1.708	$ 7.282	$ 8.990	$ 5.213	$ 22.223	$ 27.435

Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA
Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 # 15-53, Bogota DC. - PBX 57 601 5960100

@SENAComunica
www.sena.edu.co

7	10151814	ACHIOTE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 16g	UN	19%	1	$ 1.045	$ 4.455	$ 5.500	$ 523	$ 2.228	$ 2.750	$ 2.006	$ 8.554	$ 10.560
8	50171550	AGUA DE AZAHAR	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 500 ML	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	$ 45.000	$ 6.935	$ 29.565	$ 36.500	$ 12.038	$ 51.321	$ 63.359
9	50171800	AJI TABASCO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 mL	UN	19%	1	$ 3.420	$ 14.580	$ 18.000	$ 3.152	$ 13.438	$ 16.590	$ 3.313	$ 14.125	$ 17.438
10	10151606	AJONJOLI DESCORTEZADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 4.180	$ 17.820	$ 22.000	$ 3.249	$ 13.851	$ 17.100	$ 4.852	$ 20.685	$ 25.537
11	50171800	ALCAPARRA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 125g	UN	19%	1	$ 1.520	$ 6.480	$ 8.000	$ 1.169	$ 4.982	$ 6.150	$ 1.568	$ 6.686	$ 8.254
12	50101716	ALMENDRAS ENTERAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	$ 45.000	$ 4.921	$ 20.979	$ 25.900	$ 6.887	$ 29.362	$ 36.249
13	50101716	ALMENDRAS LAMINADA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1	$ 16.150	$ 68.850	$ 85.000	$ 16.112	$ 68.688	$ 84.800	$ 14.878	$ 63.426	$ 78.303
14	50121500	ANCHOA	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 56g	UN	19%	1	$ 4.180	$ 17.820	$ 22.000	$ 4.085	$ 17.415	$ 21.500	$ 6.642	$ 28.315	$ 34.956
15	50171500	ANIS EN ESTRELLA	De conformidad con la ficha técnica	16g	UN	19%	1	$ 1.045	$ 4.455	$ 5.500	$ 910	$ 3.880	$ 4.790	$ 2.675	$ 11.405	$ 14.080

16	50221101	ARROZ ARBOREO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	0%	1	$ -	$ 45.000	$ 45.000	$ -	$ 46.990	$ 46.990	$ -	$ 30.267	$ 267	30.
17	50221101	ARROZ BLANCO EXCELSO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	0%	1	$ -	$ 5.800	$ 5.800	$ -	$ 4.600	$ 4.600	$ -	$ 6.120	$ 120	6.
18	50221101	ARROZ PARA SUSHI	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1	$ -	$ 25.000	$ 25.000	$ -	$ 39.500	$ 39.500	$ -	$ 22.620	$ 620	22.
19	50221101	ARROZ PARBORIZADO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	$ 6.000	$ -	$ 9.000	$ 9.000	$ -	$ 6.508	$ 508	6.
20	50221001	ARVEJA AMARILLA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1	$ -	$ 4.500	$ 4.500	$ -	$ 4.400	$ 4.400	$ -	$ 4.896	$ 896	4.
21	50121500	ATUN AGUA	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 160 g	UN	19%	1	$ 2.280	$ 9.720	$ 12.000	$ 1.606	$ 6.845	$ 8.450	$ 1.937	$ 8.259	$ 196	10.
22	50101716	AVELLANA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1	$ 16.150	$ 68.850	$ 85.000	$ 20.332	$ 86.678	$ 7.010	$ 22.064	$ 94.062	$ 126	116.
23	50221101	AVENA EN HOJUELAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 800g	UN	5%	1	$ 900	$ 17.100	$ 18.000	$ 150	$ 2.841	$ 2.990	$ 176	$ 3.352	$ 528	3.
24	50171550	AZAFRAN	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 0,5g	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	$ 35.000	$ 3.990	$ 17.010	$ 21.000	$ 4.819	$ 20.546	$ 365	25.

Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA
Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 # 15-53, Bogota DC. - PBX 57 601 5960100

@SENAComunica
www.sena.edu.co

25	50161509	AZUCAR MORENA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	5%	1	$ 300	$ 5.700	**$ 6.000**	$ 570	$ 10.830	**$ 11.400**	$ 343	$ 6.512	**$ 6.854**
26	50161509	AZUCAR PULVERIZADA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	5%	1	$ 850	$ 16.150	**$ 17.000**	$ 1.100	$ 20.900	**$ 22.000**	$ 643	$ 12.209	**$ 12.852**
27	50161509	AZUCAR REFINADA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	5%	1	$ 275	$ 5.225	**$ 5.500**	$ 269	$ 5.102	**$ 5.370**	$ 268	$ 5.091	**$ 5.359**
28	50181900	BARQUILLOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE DE 10 UNIDADES X 44g	UN	19%	1	$ 1.140	$ 4.860	**$ 6.000**	$ 910	$ 3.880	**$ 4.790**	$ 1.291	$ 5.506	**$ 6.797**
29	51131605	BICARBONATO DE SODIO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1K	UN	19%	1	$ 2.280	$ 9.720	**$ 12.000**	$ 3.264	$ 13.916	**$ 17.180**	$ 2.712	$ 11.562	**$ 14.274**
30	50181900	BOCADILLO LONJA	De conformidad con la ficha técnica	LONJA PAQUETE X 500g	UN	0%	1	$ -	$ 9.000	**$ 9.000**	$ -	$ 6.800	**$ 6.800**	$ -	$ 9.710	**$ 9.710**
31	50161512	BREVAS EN ALMIBAR	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1	$ 3.040	$ 12.960	**$ 16.000**	$ 3.468	$ 14.783	**$ 18.250**	$ 2.214	$ 9.439	**$ 11.652**
32	50201709	CAFE INSTANTANEO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1	$ 4.250	$ 80.750	**$ 85.000**	$ 2.990	$ 56.810	**$ 59.800**	$ 4.743	$ 90.109	**$ 94.852**
33	50201706	CAFÉ TOSTAO EN GRANO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500g	UN	5%	1	$ 3.250	$ 61.750	**$ 65.000**	$ 2.360	$ 44.840	**$ 47.200**	$ 3.037	$ 57.710	**$ 60.748**

Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA
Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 # 15-53, Bogota DC. - PBX 57 601 5960100

@SENAComunica
www.sena.edu.co

34	50201706	CAFÉ ESPECIAL	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500g	UN	5%	1	$ 3.100	$ 58.900	$ 62.000	$ 2.500	$ 47.491	$ 49.990	$ 3.468	$ 65.890	$ 69.358
35	50171550	CANELA EN ASTILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	$ 45.000	$ 6.215	$ 26.496	$ 32.711	$ 6.918	$ 29.491	$ 36.408
36	50171550	CANELA EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 125g	UN	19%	1	$ 2.280	$ 9.720	$ 12.000	$ 3.211	$ 13.689	$ 16.900	$ 2.309	$ 9.844	$ 12.153
37	50171550	CARDAMOMO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 20g	UN	19%	1	$ 3.040	$ 12.960	$ 16.000	$ 2.014	$ 8.586	$ 10.600	$ 4.000	$ 17.051	$ 21.051
38	50121500	CAVIAR	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 30g	UN	19%	1	$ 41.800	$ 178.200	$ 220.000	$ 34.276	$ 146.124	$ 180.400	$ 154.087	$ 656.898	$ 810.985
39	50121500	CAVIAR MASAGO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 80g	UN	19%	1	$ 34.200	$ 145.800	$ 180.000	$ 3.420	$ 14.580	$ 18.000	$ 7.933	$ 33.820	$ 41.754
40	50302500	CEREZAS MARRASQUINO ROJO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1	$ 4.180	$ 17.820	$ 22.000	$ 4.256	$ 18.144	$ 22.400	$ 4.185	$ 17.841	$ 22.026
41	50221201	CEREAL	De conformidad con la ficha técnica	CAJA * 800 G	UN	19%	1	$ 6.080	$ 25.920	$ 32.000	$ 11.881	$ 50.652	$ 62.533	$ 2.707	$ 11.542	$ 14.250
42	50161511	CHOCOLATE PASTILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1	$ 1.200	$ 22.800	$ 24.000	$ 794	$ 15.079	$ 15.873	$ 1.005	$ 19.092	$ 20.097

Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA
Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 # 15-53, Bogota DC. - PBX 57 601 5960100

@SENAComunica
www.sena.edu.co

43	50305800	CIRUELA PASA SIN SEMILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	$ 25.000	$ 4.541	$ 19.359	$ 23.900	$ 5.246	$ 22.362	$ 27.608
44	50171550	CLAVO DE OLOR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 9 g	UN	19%	1	$ 380	$ 1.620	$ 2.000	$ 321	$ 1.369	$ 1.690	$ 830	$ 3.539	$ 4.370
45	50171550	COMINO MOLIDO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	$ 45.000	$ 3.230	$ 13.770	$ 17.000	$ 4.688	$ 19.986	$ 24.675
46	50171550	COLOR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 3.420	$ 14.580	$ 18.000	$ 2.508	$ 10.692	$ 13.200	$ 2.836	$ 12.090	$ 14.926
47	50367008	CREMA DE COCO	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 400mL	UN	19%	1	$ 4.560	$ 19.440	$ 24.000	$ 3.135	$ 13.365	$ 16.500	$ 3.406	$ 14.520	$ 17.927
48	50181904	CROUTONES CESAR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 140g	UN	19%	1	$ 2.280	$ 9.720	$ 12.000	$ 1.784	$ 7.606	$ 9.390	$ 3.082	$ 13.138	$ 16.220
49	50221101	CUCHUCO DEL CULTIVO TRIGO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 665	$ 2.835	$ 3.500	$ 532	$ 2.268	$ 2.800	$ 1.109	$ 4.730	$ 5.839
50	50171500	CURCUMA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 250 G	UN	19%	1	$ 2.280	$ 9.720	$ 12.000	$ 4.123	$ 17.577	$ 21.700	$ 3.934	$ 16.772	$ 20.706
51	50171500	CURRY	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 56 G	UN	19%	1	$ 2.850	$ 12.150	$ 15.000	$ 2.563	$ 10.927	$ 13.490	$ 876	$ 3.736	$ 4.612

52	50171500	CUSCUS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 500 G	UN	19%	1	$ 5.320	$ 22.680	$ 28.000	$ 5.890	$ 25.110	$ 31.000	$ 6.060	$ 25.836	$ 896	31.
53	50161512	DURAZNO EN ALMIBAR	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 820g	UN	19%	1	$ 2.660	$ 11.340	$ 14.000	$ 2.278	$ 9.712	$ 11.990	$ 2.787	$ 11.880	$ 667	14.
54	50201712	ENGLISH BREAKE FAST TEA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE DE 20 BOLSAS DE 10g	UN	19%	1	$ 5.510	$ 23.490	$ 29.000	$ 3.038	$ 12.952	$ 15.990	$ 4.131	$ 17.610	$ 741	21.
55	50221303	ESPAGUETTI DE ARROZ	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 200g	UN	5%	1	$ 475	$ 9.025	$ 9.500	$ 430	$ 8.161	$ 8.590	$ 557	$ 10.581	$ 138	11.
56	50171548	ESTRAGON	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 20 G	UN	19%	1	$ 2.280	$ 9.720	$ 12.000	$ 7.598	$ 32.392	$ 39.990	$ 3.115	$ 13.278	$ 392	16.
57	50221303	FECULA DE MAIZ UNIVERSAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1 kg	UN	19%	1	$ 18.050	$ 76.950	$ 95.000	$ 2.375	$ 10.125	$ 12.500	$ 1.982	$ 8.448	$ 430	10.
58	50171548	FINAS HIERBAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 15gr	UN	19%	1	$ 608	$ 2.592	$ 3.200	$ 606	$ 2.584	$ 3.190	$ 738	$ 3.146	$ 884	3.
59	50221303	PASTA FIDEOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE* 250 G	UN	5%	1	$ 140	$ 2.660	$ 2.800	$ 120	$ 2.280	$ 2.400	$ 206	$ 3.907	$ 113	4.
60	50405625	JALAPEÑOS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 500 gr	UN	19%	1	$ 2.850	$ 12.150	$ 15.000	$ 4.427	$ 18.873	$ 23.300	$ 2.177	$ 9.279	$ 456	11.

61	50221001	FRIJOL NEGRO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1000 G	UN	0%	1	$ -	$ 17.000	$ 17.000	$ -	$ 8.890	$ 8.890	$ -	$ 9.791	$ 9.791
62	50221001	FRIJOL BOLA ROJA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1000 G	UN	0%	1	$ -	$ 18.000	$ 18.000	$ -	$ 14.600	$ 14.600	$ -	$ 16.298	$ 16.298
63	50221001	FRIJOL BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1000 G	UN	0%	1	$ -	$ 17.000	$ 17.000	$ -	$ 8.847	$ 8.847	$ -	$ 18.850	$ 18.850
64	50181903	GALLETAS DE SODA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 200g	UN	19%	1	$ 1.045	$ 4.455	$ 5.500	$ 986	$ 4.204	$ 5.190	$ 1.521	$ 6.484	$ 8.005
65	50181905	GALLETAS OREO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 432g	UN	19%	1	$ 3.420	$ 14.580	$ 18.000	$ 2.660	$ 11.340	$ 14.000	$ 3.550	$ 15.133	$ 18.683
66	50221001	GARBANZO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1	$ -	$ 8.000	$ 8.000	$ -	$ 6.500	$ 6.500	$ -	$ 9.791	$ 9.791
67	50192405	GELATINA DE SABORES SURTIDOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 3.040	$ 12.960	$ 16.000	$ 6.935	$ 29.565	$ 36.500	$ 4.428	$ 18.877	$ 23.304
68	50192405	GELATINA SIN SABOR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 10.450	$ 44.550	$ 55.000	$ 10.811	$ 46.089	$ 56.900	$ 10.147	$ 43.259	$ 53.406
69	50221001	LENTEJAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000 g	UN	0%	1	$ -	$ 12.000	$ 12.000	$ -	$ 7.786	$ 7.786	$ -	$ 8.976	$ 8.976

Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA
Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 # 15-53, Bogota DC. - PBX 57 601 5960100

@SENAComunica
www.sena.edu.co

70	50131700	LECHE CONDENSADA	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 395 g	UN	19%	1	$ 3.040	$ 12.960	$ 16.000	$ 1.644	$ 7.007	$ 8.650	$ 2.894	$ 12.337	$ 231	15.
71	50131700	LECHE DE COCO	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 400mL	UN	19%	1	$ 3.800	$ 16.200	$ 20.000	$ 3.912	$ 16.678	$ 20.590	$ 2.756	$ 11.749	$ 505	14.
72	50131704	LECHE EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000 gramos	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	$ 45.000	$ 6.591	$ 28.099	$ 34.690	$ 6.642	$ 28.315	$ 956	34.
73	50221101	MAIZ PETO CRUDO O PRECOCIDO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1	$ -	$ 5.500	$ 5.500	$ -	$ 3.890	$ 3.890	$ -	$ 10.460	$ 460	10.
74	50221101	MAIZ TIERNO	De conformidad con la ficha técnica	LATA * 300 G	UN	19%	1	$ 1.805	$ 7.695	$ 9.500	$ 1.093	$ 4.658	$ 5.750	$ 2.343	$ 9.989	$ 332	12.
75	50221001	MANI SIN SAL	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1	$ 4.560	$ 19.440	$ 24.000	$ 5.833	$ 24.867	$ 30.700	$ 7.213	$ 30.748	$ 961	37.
76	50171830	MAYONESA	De conformidad con la ficha técnica	GALON X 3770g	UN	19%	1	$ 25.650	$ 109.350	$ 135.000	$ 22.211	$ 94.689	$ 116.900	$ 25.742	$ 109.741	$ 483	135.
77	50161800	MERENGUITOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 65 G	UN	19%	1	$ 2.660	$ 11.340	$ 14.000	$ 1.748	$ 7.452	$ 9.200	$ 423	$ 1.803	$ 226	2.
78	50192401	MERMELADA INDIVIDUAL	De conformidad con la ficha técnica	16g C/U X 60 UNIDADES	UN	19%	1	$ 5.320	$ 22.680	$ 28.000	$ 7.395	$ 31.528	$ 38.923	$ 5.836	$ 24.878	$ 714	30.

Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA
Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 # 15-53, Bogota DC. - PBX 57 601 5960100

@SENAComunica
www.sena.edu.co

79	501924 01	MERMELADA SABORES SURTIDOS	De conformidad con la ficha técnica	DOYPACK X 400g	UN	19%	1	$ 2.660	$ 11.340	$ 14.000	$ 1.207	$ 5.144	$ 6.350	$ 2.553	$ 10.884	$ 13.436
80	501924 03	MIEL MAPLE	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1	$ 2.280	$ 9.720	$ 12.000	$ 2.708	$ 11.546	$ 14.254	$ 5.166	$ 22.022	$ 27.188
81	501924 03	MIEL DE ABEJAS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1	$ 4.180	$ 17.820	$ 22.000	$ 5.672	$ 24.179	$ 29.850	$ 8.917	$ 38.016	$ 46.934
82	502023 07	MILO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE x 2 KILOS	UN	19%	1	$ 16.720	$ 71.280	$ 88.000	$ 17.271	$ 73.629	$ 90.900	$ 20.523	$ 87.493	$ 108.016
83	501618 00	MINI MASMELOS SURTIDOS	De conformidad con la ficha técnica	75g CAJA X 20 UNIDADES	UN	19%	1	$ 1.235	$ 5.265	$ 6.500	$ 1.748	$ 7.452	$ 9.200	$ 14.805	$ 63.118	$ 77.924
84	501819 04	MINI TOSTADAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE 10 laminas - 150 g	UN	19%	1	$ 2.280	$ 9.720	$ 12.000	$ 979	$ 4.172	$ 5.150	$ 3.672	$ 15.654	$ 19.326
85	501718 30	MIRIN	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 375 ML	UN	19%	1	$ 10.450	$ 44.550	$ 55.000	$ 5.681	$ 24.219	$ 29.900	$ 8.302	$ 35.394	$ 43.696
86	501719 02	MOSTAZA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 4015 g	UN	19%	1	$ 22.800	$ 97.200	$ 120.000	$ 18.316	$ 78.086	$ 96.402	$ 23.726	$ 101.147	$ 124.873
87	501218 02	NORI SUSHI	De conformidad con la ficha técnica	X 10 UNIDADES (LAMINAS)	UN	19%	1	$ 3.610	$ 15.390	$ 19.000	$ 3.551	$ 15.139	$ 18.690	$ 4.131	$ 17.610	$ 21.741

88	501017 16	NUEZ DEL BRAZIL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 200g	UN	19%	1	$ 4.7 50	$ 20.2 50	**$ 25.000**	$ 5.2 16	$ 22.2 35	**$ 27.450**	$ 4.2 95	$ 18.3 09	**$ 604** 22.
89	501017 16	NUEZ MOSCADA PEPA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 10G	UN	19%	1	$ 798	$ 3. 402	**$ 4.200**	$ 570	$ 2. 428	**$ 2.998**	$ 1.1 07	$ 4. 718	**$ 825** 5.
90	501017 16	NUEZ MOSCADA POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 11g	UN	19%	1	$ 1.5 20	$ 6. 480	**$ 8.000**	$ 338	$ 1. 440	**$ 1.778**	$ 1.2 36	$ 5. 270	**$ 506** 6.
91	501715 48	OREGANO SECO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	19%	1	$ 2.2 80	$ 9. 720	**$ 12.000**	$ 2.7 55	$ 11.7 45	**$ 14.500**	$ 2.8 04	$ 11.9 55	**$ 759** 14.
92	501819 04	PALITOS DE PAN	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 250 G	UN	19%	1	$ 855	$ 3. 645	**$ 4.500**	$ 561	$ 2. 390	**$ 2.950**	$ 3.5 98	$ 15.3 37	**$ 934** 18.
93	481018 00	PALILLOS TIPO COCTEL	De conformidad con la ficha técnica	CAJA X 160 UNIDADES	UN	19%	1	$ 418	$ 1. 782	**$ 2.200**	$ 424	$ 1. 807	**$ 2.231**	$ 646	$ 2. 753	**$ 399** 3.
94	481018 00	PALILLOS SÁNDWICH	De conformidad con la ficha técnica	CAJA *125 UNIDADES	UN	19%	1	$ 475	$ 2. 025	**$ 2.500**	$ 779	$ 3. 321	**$ 4.100**	$ 646	$ 2. 753	**$ 399** 3.
95	501819 04	PAN TAJADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 600g	UN	0%	1	$ -	$ 9. 000	**$ 9.000**	$ -	$ 7. 890	**$ 7.890**	$ -	$ 10.4 40	**$ 440** 10.
96	501615 09	PANELA	De conformidad con la ficha técnica	UNIDAD X 500g	UN	0%	1	$ -	$ 6. 000	**$ 6.000**	$ -	$ 4. 790	**$ 4.790**	$ -	$ 4. 896	**$ 896** 4.

97	50161509	PANELA MOLIDA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	19%	1	$ 1.805	$ 7.695	$ 9.500	$ 772	$ 3.291	$ 4.063	$ 1.236	$ 5.270	$ 506 6.
98	50221303	PAPEL DE ARROZ O BANH TRANG O PAPEL OBLEA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 300 G * 42 HOJAS	UN	19%	1	$ 4.180	$ 17.820	$ 22.000	$ 4.408	$ 18.792	$ 23.200	$ 6.051	$ 25.798	$ 850 31.
99	50171550	PAPRIKA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1	$ 7.220	$ 30.780	$ 38.000	$ 6.669	$ 28.431	$ 35.100	$ 6.511	$ 27.759	$ 271 34.
100	50221303	PASTA DE TOMATE	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 3 Kg	UN	19%	1	$ 20.900	$ 89.100	$ 110.000	$ 15.770	$ 67.230	$ 83.000	$ 20.779	$ 88.586	$ 366 109.
101	50221303	PASTA FETUCHINI	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1	$ 550	$ 10.450	$ 11.000	$ 383	$ 7.277	$ 7.660	$ 530	$ 10.078	$ 608 10.
102	50221303	PASTA LARGA ESPAGUETII	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	5%	1	$ 175	$ 3.325	$ 3.500	$ 108	$ 2.052	$ 2.160	$ 184	$ 3.488	$ 672 3.
103	50221303	PASTA PARA LASAÑA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1	$ 950	$ 18.050	$ 19.000	$ 915	$ 17.385	$ 18.300	$ 1.142	$ 21.705	$ 847 22.
104	50367024	PEPINILLOS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 250g	UN	19%	1	$ 2.090	$ 8.910	$ 11.000	$ 1.577	$ 6.723	$ 8.300	$ 1.937	$ 8.259	$ 196 10.

105	50171550	PIMIENTA BLANCA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 100G	UN	19%	1	$ 3.610	$ 15.390	$ 19.000	$ 3.040	$ 12.960	$ 16.000	$ 4.949	$ 21.098	$ 26.047
106	50171550	PIMIENTA MOLIDA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500 g	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	$ 45.000	$ 23.453	$ 99.984	$ 12 3.438	$ 4.983	$ 21.244	$ 26.228
107	50171550	PIMIENTA NEGRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	$ 45.000	$ 6.175	$ 26.325	$ 32.500	$ 8.196	$ 34.941	$ 43.138
108	50171550	PIMIENTA ROSADA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 50 g	UN	19%	1	$ 6.080	$ 25.920	$ 32.000	$ 5.700	$ 24.300	$ 30.000	$ 9.475	$ 40.392	$ 49.867
109	50171550	PIMIENTA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 50 g	UN	19%	1	$ 3.420	$ 14.580	$ 18.000	$ 3.420	$ 14.578	$ 17.998	$ 6.622	$ 28.233	$ 34.855
110	50121500	SARDINAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 225g	UN	19%	1	$ 1.862	$ 7.938	$ 9.800	$ 5.681	$ 24.219	$ 29.900	$ 1.779	$ 7.585	$ 9.364
111	50171902	SAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	0%	1	$ -	$ 3.500	$ 3.500	$ -	$ 2.700	$ 2.700	$ -	$ 3.255	$ 3.255
112	50171902	SAL PARRILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 454 G	UN	0%	1	$ -	$ 12.000	$ 12.000	$ -	$ 9.000	$ 9.000	$ -	$ 11.852	$ 11.852
113	50171902	SAL DE LIMON	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 30g	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	$ 6.000			$ 5.370			$ 190

Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA
Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 # 15-53, Bogota DC. - PBX 57 601 5960100

@SENAComunica
www.sena.edu.co

114	50171830	SALSA DE CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 380 g	UN	19%	1	$ 2.280	$ 9.720	$ 12.000	$ 11.396	$ 48.584	$ 59.980	$ 9.201	$ 39.227	$ 428	48.
115	50171830	SALSA DE OSTRAS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 255g	UN	19%	1	$ 4.940	$ 21.060	$ 26.000	$ 18.031	$ 76.869	$ 94.900	$ 5.442	$ 23.201	$ 643	28.
116	50171830	SALSA DE SOYA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1000 ml	UN	19%	1	$ 3.420	$ 14.580	$ 18.000	$ 9.623	$ 41.026	$ 50.649	$ 2.022	$ 8.620	$ 642	10.
117	50171830	SALSA DE TOMATE	De conformidad con la ficha técnica	GALON 4350g	UN	19%	1	$ 23.750	$ 101.250	$ 125.000	$ 16.359	$ 69.741	$ 86.100	$ 22.208	$ 94.674	$ 882	116.
118	50171830	SALSA INGLESA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 155 ml	UN	19%	1	$ 1.520	$ 6.480	$ 8.000	$ 661	$ 2.819	$ 3.480	$ 3.266	$ 13.925	$ 191	17.
119	50201712	TÉ NEGRO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 12 TISANAS	UN	19%	1	$ 1.140	$ 4.860	$ 6.000	$ 808	$ 3.443	$ 4.250	$ 1.860	$ 7.931	$ 791	9.
120	12171504	TINTURA DE CARAMELO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1	$ 3.040	$ 12.960	$ 16.000	$ 2.052	$ 8.748	$ 10.800	$ 2.755	$ 11.744	$ 499	14.
121	50181900	TORTILLAS MEXICANAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 15 UNIDADES	UN	19%	1	$ 2.850	$ 12.150	$ 15.000	$ 2.069	$ 8.821	$ 10.890	$ 2.398	$ 10.225	$ 624	12.

122	501819 00	TORTILLAS DE HARINA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 20 UNIDADES TAMAÑO XXL	UN	19%	1	$ 6.0 80	$ 25.9 20	$ 32.000	$ 5.4 47	$ 23.2 24	$ 28.671	$ 6.8 19	$ 29.0 68	$ 35. 887
123	502211 01	TRIGO AMERICANO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	19%	1	$ 4.7 50	$ 20.2 50	$ 25.000	$ 5.0 65	$ 21.5 95	$ 26.660	$ 6.8 32	$ 29.1 27	$ 35. 959
124	503235 00	UVAS PASAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250 kg	UN	19%	1	$ 1.4 25	$ 6. 075	$ 7.500	$ 1.4 54	$ 6. 197	$ 7.650	$ 1.6 06	$ 6. 849	$ 8. 455
125	501717 07	VINAGRE BALSAMICO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1	$ 6.6 50	$ 28.3 50	$ 35.000	$ 2.9 45	$ 12.5 55	$ 15.500	$ 5.0 13	$ 21.3 70	$ 26. 383
126	501717 07	VINAGRE BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1	$ 1.2 35	$ 5. 265	$ 6.500	$ 1.3 59	$ 5. 792	$ 7.150	$ 1.4 39	$ 6. 135	$ 7. 574
127	501717 07	VINAGRE DE ARROZ	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1	$ 6.6 50	$ 28.3 50	$ 35.000	$ 6.0 42	$ 25.7 58	$ 31.800	$ 4.5 90	$ 19.5 67	$ 24. 157
128	501718 30	WASABI	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 43 gr	UN	19%	1	$ 2.2 80	$ 9. 720	$ 12.000	$ 21.8 50	$ 93.1 50	$ 11 5.000	$ 13.8 13	$ 58.8 89	$ 72. 702
129	501817 09	ALMIDON AGRIO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 12 kg	UN	19%	1	$ 39.9 00	$ 170.1 00	$ 21 0.000	$ 15.3 71	$ 65.5 29	$ 80.900	$ 40.7 46	$ 173.7 08	$ 214. 454

Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA
Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 # 15-53, Bogota DC. - PBX 57 601 5960100

@SENAComunica
www.sena.edu.co

130	501817 09	ALMIDON DE PAPA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	19%	1	$ 5.5 10	$ 23.4 90	$ 29.000	$ 3.7 43	$ 15.9 57	$ 19.700	$ 6.6 12	$ 28.1 88	$ 800 34.
131	501817 09	ALMIDON DE YUCA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	19%	1	$ 5.3 20	$ 22.6 80	$ 28.000	$ 1.9 00	$ 8. 100	$ 10.000	$ 4.5 90	$ 19.5 67	$ 157 24.
132	501317 01	MARGARINA MULTIPROP OSITO	De conformidad con la ficha técnica	CAJAS X 15kg	UN	19%	1	$ 36.1 00	$ 153.9 00	$ 19 0.000	$ 31.7 30	$ 135.2 70	$ 16 7.000	$ 37.7 68	$ 161.0 10	$ 778 198.
133	501618 00	CHIPS DE CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 4.1 80	$ 17.8 20	$ 22.000	$ 4.6 74	$ 19.9 26	$ 24.600	$ 8.3 84	$ 35.7 44	$ 128 44.
134	121618 05	CMC	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 6.0 80	$ 25.9 20	$ 32.000	$ 4.2 37	$ 18.0 63	$ 22.300	$ 5.7 19	$ 24.3 82	$ 101 30.
135	501615 11	COBERTURA NEGRO CACAO 70%	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2.5kg	UN	19%	1	$ 35.1 50	$ 149.8 50	$ 18 5.000	$ 34.2 00	$ 145.8 00	$ 18 0.000	$ 48.5 05	$ 206.7 84	$ 289 255.
136	501615 11	COBERTURA CHOCOLATE NEGRO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2.5kg	UN	19%	1	$ 24.3 20	$ 103.6 80	$ 12 8.000	$ 38.8 55	$ 165.6 45	$ 20 4.500	$ 46.8 20	$ 199.6 01	$ 420 246.
137	501615 11	COBERTURA CHOCOLATE BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2,5kg	UN	19%	1	$ 24.7 00	$ 105.3 00	$ 13 0.000	$ 37.4 30	$ 159.5 70	$ 19 7.000	$ 53.0 37	$ 226.1 06	$ 143 279.
138	501615 11	COBERTURA CHOCOLATE DE LECHE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2,5kg	UN	19%	1	$ 24.7 00	$ 105.3 00	$ 13 0.000	$ 41.4 20	$ 176.5 80	$ 21 8.000	$ 46.0 08	$ 196.1 41	$ 150 242.

139	50161511	COBERTURA CHOCOLATE SEMIAMARGO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2,5kg	UN	19%	1	$ 23.750	$ 101.250	$ 5.000	12	$ 16.549	$ 70.551	$ 87.100	$ 27.674	$ 117.978	$ 652	145.
140	50327008	COCO DESHIDRATADO CABELLO DE ANGEL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	19%	1	$ 7.220	$ 30.780	$ 38.000		$ 8.740	$ 37.260	$ 46.000	$ 10.648	$ 45.393	$ 041	56.
141	50161511	COCOA EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	19%	1	$ 16.150	$ 68.850	$ 85.000		$ 15.561	$ 66.339	$ 81.900	$ 15.409	$ 65.690	$ 099	81.
142	12171504	COLORANTE AMARILLO HUEVO EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 50 g	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	$ 35.000		$ 1.349	$ 5.751	$ 7.100	$ 4.655	$ 19.847	$ 502	24.
143	12171504	COLORANTE EN POLVO DORADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 10g	UN	19%	1	$ 1.520	$ 6.480	$ 8.000		$ 2.375	$ 10.125	$ 12.500	$ 3.278	$ 13.977	$ 255	17.
144	12171504	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1	$ 6.080	$ 25.920	$ 32.000		$ 3.981	$ 16.970	$ 20.950	$ 5.510	$ 23.490	$ 000	29.
145	12171504	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA AZUL	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1	$ 6.080	$ 25.920	$ 32.000		$ 3.981	$ 16.970	$ 20.950	$ 5.672	$ 24.179	$ 851	29.

146	12171504	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1	$ 6.080	$ 25.920	$ 32.000	$ 3.981	$ 16.970	$ 20.950	$ 5.672	$ 24.179	$ 29.851
147	12171504	COLORANTE PARA ALIMENTOS PARA RESPOSTERIA ROJO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1	$ 6.080	$ 25.920	$ 32.000	$ 3.981	$ 16.970	$ 20.950	$ 5.672	$ 24.179	$ 29.851
148	12171504	COLORANTE PARA CHOCOLATE LIPOSOLUBLE SURTIDO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	$ 35.000	$ 7.410	$ 31.590	$ 39.000	$ 5.540	$ 23.616	$ 29.156
149	12171504	COLORANTE SABOR Y COLOR FRESA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1	$ 6.080	$ 25.920	$ 32.000	$ 664	$ 2.831	$ 3.495	$ 3.395	$ 14.473	$ 17.867
150	12171504	COLORANTE SABOR Y COLOR MORA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1	$ 6.080	$ 25.920	$ 32.000	$ 664	$ 2.831	$ 3.495	$ 3.229	$ 13.764	$ 16.992
151	50131700	CREMA VEGETAL (WHITE TOPPING)	De conformidad con la ficha técnica	TETRAPACK X 1L	UN	19%	1	$ 5.320	$ 22.680	$ 28.000	$ 4.750	$ 20.250	$ 25.000	$ 5.639	$ 24.040	$ 29.679
152	12161805	CREMOR TARTARO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 7.980	$ 34.020	$ 42.000	$ 3.307	$ 14.100	$ 17.407	$ 12.393	$ 52.831	$ 65.224

Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA
Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 # 15-53, Bogota DC. - PBX 57 601 5960100

@SENAComunica
www.sena.edu.co

153	12164502	ESENCIA AMARGAS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 160 mL	UN	19%	1	$ 3.610	$ 15.390	$ 19.000	$ 3.230	$ 13.770	$ 17.000	$ 12.393	$ 52.831	$ 224.65
154	12164502	ESENCIA DE COCO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1	$ 3.800	$ 16.200	$ 20.000	$ 3.455	$ 14.731	$ 18.186	$ 4.845	$ 20.655	$ 499.25
155	12164502	ESENCIA DE HINOJO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1	$ 3.800	$ 16.200	$ 20.000	$ 3.800	$ 16.200	$ 20.000	$ 4.845	$ 20.655	$ 499.25
156	12164502	ESENCIA DE VAINILLA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1	$ 3.800	$ 16.200	$ 20.000	$ 2.565	$ 10.935	$ 13.500	$ 4.845	$ 20.655	$ 499.25
157	50161800	FRUTA CRISTALIZADA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	$ 25.000	$ 3.411	$ 14.540	$ 17.951	$ 4.465	$ 19.033	$ 498.23
158	50181900	GLASSÉ NEUTRO	De conformidad con la ficha técnica	BALDE X 1kg	UN	19%	1	$ 2.850	$ 12.150	$ 15.000	$ 1.577	$ 6.723	$ 8.300	$ 2.342	$ 9.983	$ 325.12
159	12164500	GLICERINA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 5000g	UN	19%	1	$ 18.620	$ 79.380	$ 98.000	$ 20.031	$ 85.397	$ 105.428	$ 16.992	$ 72.439	$ 431.89
160	50161509	GLUCOSA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1L	UN	19%	1	$ 4.940	$ 21.060	$ 26.000	$ 4.519	$ 19.263	$ 23.782	$ 4.631	$ 19.742	$ 373.24
161	50161800	GRAGEAS DE COLORES	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 125g	UN	19%	1	$ 950	$ 4.050	$ 5.000	$ 646	$ 2.754	$ 3.400	$ 1.672	$ 7.128	$ 800 8.

Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA
Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 # 15-53, Bogota DC. - PBX 57 601 5960100

@SENAComunica
www.sena.edu.co

162	50221303	HARINA DE ACHIRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	5%	1	$ 2.100	$ 39.900	$ 42.000	$ 2.490	$ 47.310	$ 49.800	$ 1.711	$ 32.509	$ 220 34.
163	50221303	HARINA DE ALMENDRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1	$ 1.600	$ 30.400	$ 32.000	$ 2.775	$ 52.725	$ 55.500	$ 2.531	$ 48.089	$ 620 50.
164	50221303	HARINA DE MAIZ AMARILLA CRUDA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1	$ 210	$ 3.990	$ 4.200	$ 100	$ 1.900	$ 2.000	$ 184	$ 3.488	$ 672 3.
165	50221303	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	5%	1	$ 210	$ 3.990	$ 4.200	$ 170	$ 3.221	$ 3.390	$ 292	$ 5.551	$ 843 5.
166	50221303	HARINA DE TRIGO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000 gr	UN	5%	1	$ 7.750	$ 147.250	$ 15 5.000	$ 6.901	$ 131.123	$ 13 8.024	$ 266	$ 5.045	$ 310 5.
167	50221303	HARINA INTEGRAL	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500g	UN	5%	1	$ 225	$ 4.275	$ 4.500	$ 1.125	$ 21.375	$ 22.500	$ 190	$ 3.616	$ 806 3.
168	12171504	ISOMALT	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500g	UN	19%	1	$ 7.980	$ 34.020	$ 42.000			$ 22.000			$ 483 43.
169	12164500	LECITINA DE SOYA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 300g	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	$ 35.000	$ 3.990	$ 17.010	$ 21.000	$ 6.065	$ 25.857	$ 922 31.
170	50181709	LEVADURA SECA	De conformidad con la ficha técnica	FRESCA X 500g	UN	19%	1	$ 1.900	$ 8.100	$ 10.000	$ 4.921	$ 20.979	$ 25.900	$ 3.144	$ 13.405	$ 549 16.

171	50131701	MANTECA DE CACAO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1	$ 30.400	$ 129.600	$ 0.000	16	$ 5.700	$ 24.300	$ 30.000	$ 38.295	$ 163.256	$ 550	201.
172	50131701	MARGARINA PARA CROSSANT	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE x 2500g	UN	19%	1	$ 34.200	$ 145.800	$ 0.000	18	$ 5.852	$ 24.948	$ 30.800	$ 8.302	$ 35.394	$ 696	43.
173	50131701	MARGARINA PARA HOJALDRE	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE X 2500g	UN	19%	1	$ 34.200	$ 145.800	$ 0.000	18	$ 5.795	$ 24.705	$ 30.500	$ 8.302	$ 35.394	$ 696	43.
174	50131701	MARGARINA	De conformidad con la ficha técnica	BARRA X 125g	UN	19%	1	$ 665	$ 2.835	$ 3.500		$ 568	$ 2.422	$ 2.990	$ 646	$ 2.753	$ 399	3.
175	50181900	MIGA DE PAN	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 1.805	$ 7.695	$ 9.500		$ 1.596	$ 6.804	$ 8.400	$ 1.962	$ 8.366	$ 329	10.
176	50181709	POLVO PARA HORNEAR	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	$ 25.000		$ 4.370	$ 18.630	$ 23.000	$ 5.509	$ 23.485	$ 994	28.
177	10121501	SALVADO DE TRIGO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	5%	1	$ 475	$ 9.025	$ 9.500		$ 290	$ 5.510	$ 5.800	$ 583	$ 11.070	$ 652	11.
178	50101716	SEMILLA DE AMAPOLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1	$ 16.150	$ 68.850	$ 85.000		$ 16.224	$ 69.163	$ 85.387	$ 15.428	$ 65.771	$ 199	81.
179	50101716	SEMILLAS DE CALABAZA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1	$ 9.880	$ 42.120	$ 52.000		$ 11.381	$ 48.519	$ 59.900	$ 11.020	$ 46.979	$ 999	57.

Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA
Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 # 15-53, Bogota DC. - PBX 57 601 5960100

@SENAComunica
www.sena.edu.co

180	50101716	SEMILLAS DE CHIA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1	$ 7.220	$ 30.780	$ 38.000	$ 7.961	$ 33.939	$ 41.900	$ 10.130	$ 43.188	$ 53.318
181	50101716	SEMILLAS DE GIRASOL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	$ 25.000	$ 5.035	$ 21.465	$ 26.500	$ 8.688	$ 37.038	$ 45.726
182	50101716	SEMILLAS DE LINAZA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	$ 25.000	$ 4.180	$ 17.820	$ 22.000	$ 6.459	$ 27.534	$ 33.992
TOTAL ABARROTES Y PANADERIA INLCUIDO IVA E IPOCONSUMO										$ 6.589.900			$ 5.757.909			$ 7.522.379
PROMEDIO - ABARROTES Y PANADERIA INLCUIDO IVA E IPOCONSUMO										##########						

BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS								COTIZACION 1			COTIZACION 2			COTIZACION 3		
ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION DE ELEMENTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	% IVA E IMPOCONSUMO	CANTIDAD	IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	50202206	ABSENTA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1	$ 11.000	$ 209.000	$ 220.000	$ 4.700	$ 89.300	$ 94.000	$ 9.067	$ 172.266	$ 181.333

Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA
Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 # 15-53, Bogota DC. - PBX 57 601 5960100

@SENAComunica
www.sena.edu.co

2	50202301	AGUA TONICA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 300 ml	UN	5%	1	$ 175	$ 3.325	$ 3.500	$ 160	$ 3.040	$ 3.200	$ 209	$ 3.962	$ 4.171
3	50202206	AMARETTO ITALIANO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1	$ 11.000	$ 209.000	$ 220.000	$ 8.245	$ 156.655	$ 164.900	$ 9.929	$ 188.652	$ 198.581
4	50202206	AMARETTO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 7.500	$ 142.500	$ 150.000	$ 2.870	$ 54.530	$ 57.400	$ 4.734	$ 89.937	$ 94.670
5	50202206	AMARGO DE ANGOSTURA - VOELK	De conformidad con la ficha técnica	Frasco x 118 ml	UN	5%	1	$ 1.750	$ 33.250	$ 35.000	$ 955	$ 18.145	$ 19.100	$ 7.120	$ 135.280	$ 42.400
6	50202206	AMARULA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 7.000	$ 133.000	$ 140.000	$ 4.740	$ 90.060	$ 94.800	$ 7.600	$ 144.400	$ 52.000
7	50202206	ANISADO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 3.750	$ 71.250	$ 75.000	$ 1.328	$ 25.223	$ 26.550	$ 3.808	$ 72.361	$ 76.170
8	50202206	APEROL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1	$ 6.750	$ 128.250	$ 135.000	$ 5.225	$ 99.275	$ 104.500	$ 8.376	$ 159.144	$ 167.520
9	50202206	BRANDY NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.750	$ 90.250	$ 95.000	$ 3.800	$ 72.200	$ 76.000	$ 5.200	$ 98.800	$ 104.000
10	50202206	CACHAÇA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.750	$ 90.250	$ 95.000	$ 5.995	$ 113.905	$ 119.900	$ 4.215	$ 80.086	$ 84.301

11	50202206	CAMPARI	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 8.500	$ 161.500	$ 170.000	$ 6.285	$ 119.415	$ 125.700	$ 7.688	$ 146.072	$ 153.760
12	50202201	CERVEZA NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Lata x 330 ml	UN	5%	1	$ 225	$ 4.275	$ 4.500	$ 181	$ 3.430	$ 3.610	$ 242	$ 4.606	$ 4.848
13	50202206	CHARTREUSE AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 14.900	$ 283.100	$ 298.000	$ 11.495	$ 218.405	$ 229.900	$ 18.392	$ 349.447	$ 367.839
14	50202206	CHARTREUSE VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 14.900	$ 283.100	$ 298.000	$ 11.495	$ 218.405	$ 229.900	$ 18.392	$ 349.447	$ 367.839
15	50202306	GASEOSA OSCURA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 350 ml	UN	5%	1	$ 200	$ 3.800	$ 4.000	$ 185	$ 3.515	$ 3.700	$ 182	$ 3.454	$ 3.636
16	50202200	COGNAC V.S.	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1	$ 17.500	$ 332.500	$ 350.000	$ 15.365	$ 291.935	$ 307.300	$ 20.560	$ 390.645	$ 411.205
17	50202200	COINTREAU	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 9.900	$ 188.100	$ 198.000	$ 7.440	$ 141.360	$ 148.800	$ 11.904	$ 226.176	$ 238.080
18	50202200	CREMA DE CACAO BLANCA TRANSPARENTE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1	$ 9.000	$ 171.000	$ 180.000	$ 3.300	$ 62.691	$ 65.990	$ 3.528	$ 67.032	$ 70.560
19	50202200	CREMA DE CASSIS	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1	$ 4.900	$ 93.100	$ 98.000	$ 4.295	$ 81.605	$ 85.900	$ 7.600	$ 144.400	$ 152.000

20	50202200	CREMA DE MENTA BLANCA - TRASLUCIDA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 9.000	$ 171.000	$ 18.000	$ 5.500	$ 104.500	$ 11.000	$ 4.700	$ 89.309	$ 94.009
21	50202200	CREMA DE MENTA VERDE IMPORTADA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.900	$ 93.100	$ 98.000	$ 3.950	$ 75.041	$ 78.990	$ 4.700	$ 89.309	$ 94.009
22	50202200	CREMA DE WHISKY IRLANDES	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1	$ 4.900	$ 93.100	$ 98.000	$ 4.495	$ 85.405	$ 89.900	$ 5.616	$ 106.702	$ 12.318
23	50202200	DRAMBUIE	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 750 ml.	UN	5%	1	$ 12.500	$ 237.500	$ 25.000	$ 11.265	$ 214.026	$ 22.5.290	$ 15.448	$ 293.512	$ 3.08.960
24	50202200	FERNET BRANCA	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 750 ml.	UN	5%	1	$ 10.500	$ 199.500	$ 21.000	$ 5.700	$ 108.300	$ 11.4.000	$ 11.600	$ 220.400	$ 2.32.000
25	50202200	FRANGELICO	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 750 ml.	UN	5%	1	$ 10.500	$ 199.500	$ 21.000	$ 7.625	$ 144.875	$ 15.2.500	$ 9.993	$ 189.862	$ 1.99.854
26	50202306	GINEBRA LONDON DRY GIN	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 7.500	$ 142.500	$ 15.000	$ 3.800	$ 72.191	$ 75.990	$ 5.332	$ 101.300	$ 1.06.631
27	50202306	GASEOSA BLANCA	De conformidad con la ficha técnica	Botella X 350 ml	UN	5%	1	$ 275	$ 5.225	$ 5.500	$ 100	$ 1.900	$ 2.000	$ 162	$ 3.071	$ 3.232
28	50202200	GRAND MARNIER	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 750 ml.	UN	5%	1	$ 9.900	$ 188.100	$ 19.8.000	$ 13.537	$ 257.203	$ 27.0.740	$ 19.799	$ 376.177	$ 3.95.976

Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA
Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 # 15-53, Bogota DC. - PBX 57 601 5960100

@SENAComunica
www.sena.edu.co

29	50202200	GRAPPA ITALIANA	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 700 ml	UN	5%	1	$ 12.000	$ 228.000	**$ 0.000**	**24**	$ 11.665	$ 221.635	**$ 3.300**	**23**	$ 17.176	$ 326.344	**$ 43.520**	**3**
30	50202200	JÄGERMEISTER	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 350 ml	UN	5%	1	$ 8.750	$ 166.250	**$ 5.000**	**17**	$ 5.395	$ 102.505	**$ 7.900**	**10**	$ 6.032	$ 114.607	**$ 20.639**	**1**
31	50202203	JEREZ FINO ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 3.750	$ 71.250	**$ 75.000**		$ 6.245	$ 118.655	**$ 4.900**	**12**	$ 6.666	$ 126.660	**$ 33.326**	**1**
32	50202203	JEREZ CREAM O PX ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 7.500	$ 142.500	**$ 0.000**	**15**	$ 5.515	$ 104.785	**$ 0.300**	**11**	$ 11.936	$ 226.784	**$ 38.720**	**2**
33	50202304	JUGO DE ARANDANOS	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 1890 ml	UN	5%	1	$ 2.250	$ 42.750	**$ 45.000**		$ 1.020	$ 19.380	**$ 20.400**		$ 4.480	$ 85.119	**$ 89.598**	
34	50202304	JUGO DE TOMATE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 340 ml	UN	5%	1	$ 750	$ 14.250	**$ 15.000**		$ 1.500	$ 28.491	**$ 29.990**		$ 718	$ 13.646	**$ 14.364**	
35	50202304	JUGO DE TORONJA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 500 ml	UN	5%	1	$ 325	$ 6.175	**$ 6.500**		$ 200	$ 3.791	**$ 3.990**		$ 228	$ 4.323	**$ 4.550**	
36	50202200	KIRSCH	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 8.000	$ 152.000	**$ 0.000**	**16**	$ 9.595	$ 182.305	**$ 1.900**	**19**	$ 30.000	$ 569.999	**$ 99.999**	**5**
37	50202206	LICOR DE CAFÉ	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.900	$ 93.100	**$ 98.000**		$ 4.500	$ 85.491	**$ 89.990**		$ 3.838	$ 72.926	**$ 76.764**	

38	50202206	LICOR 43 HIERBAS	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 9.900	$ 188.100	$ 8.000	19	$ 8.995	$ 170.905	$ 9.900	17	$ 12.320	$ 234.079	$ 46.399	2
39	50202206	LICOR DE CAFÉ KAHLUA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1	$ 16.000	$ 304.000	$ 0.000	32	$ 9.950	$ 189.050	$ 9.000	19	$ 19.999	$ 379.990	$ 99.990	3
40	50202206	LICOR DE CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1	$ 4.900	$ 93.100	$ 98.000		$ 1.900	$ 36.100	$ 38.000		$ 6.000	$ 114.001	$ 20.001	1
41	50202206	LICOR DE DURAZNO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.900	$ 93.100	$ 98.000		$ 3.745	$ 71.155	$ 74.900		$ 4.232	$ 80.406	$ 84.638	
42	50202206	LICOR DE FRESA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.900	$ 93.100	$ 98.000		$ 3.250	$ 61.750	$ 65.000		$ 4.484	$ 85.194	$ 89.678	
43	50202206	LICOR DE LYCHEE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1	$ 7.500	$ 142.500	$ 0.000	15	$ 4.630	$ 87.970	$ 92.600		$ 7.192	$ 136.648	$ 43.840	1
44	50202206	LICOR DE LIMONCELLO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1	$ 12.500	$ 237.500	$ 0.000	25	$ 4.685	$ 89.015	$ 93.700		$ 10.800	$ 205.199	$ 15.999	2
45	50202206	LICOR DE LIMÓN ITALIANO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1	$ 11.000	$ 209.000	$ 0.000	22	$ 7.995	$ 151.905	$ 9.900	15	$ 14.800	$ 281.199	$ 95.999	2
46	50202206	VERMOUTH EXTRA DRY ITALIANO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.900	$ 93.100	$ 98.000		$ 4.145	$ 78.755	$ 82.900		$ 5.600	$ 106.399	$ 11.999	1

47	50202206	VERMOUTH ROSSO ITALIANO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.900	$ 93.100	$ 98.000	$ 2.375	$ 45.116	$ 47.490	$ 4.915	$ 93.390	$ 98.305
48	50202206	MEZCAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1	$ 11.000	$ 209.000	$ 220.000	$ 9.500	$ 180.499	$ 189.999	$ 7.645	$ 145.263	$ 152.909
49	50202206	OPORTO TAWNY PORTUGAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.900	$ 93.100	$ 98.000	$ 7.650	$ 145.350	$ 153.000	$ 6.021	$ 114.395	$ 120.416
50	50202206	PASTIS DE MARCEILLE FRANCES	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1	$ 7.500	$ 142.500	$ 150.000	$ 6.479	$ 123.094	$ 129.573	$ 7.440	$ 141.359	$ 148.799
51	50202200	PISCO ACHOLADO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1	$ 7.500	$ 142.500	$ 150.000	$ 6.150	$ 116.850	$ 123.000	$ 8.809	$ 167.373	$ 176.182
52	50202200	RON AÑEJO IMPORTADO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.000	$ 76.000	$ 80.000	$ 3.950	$ 75.050	$ 79.000	$ 5.156	$ 97.970	$ 103.127
53	50202200	RON BLANCO IMPORTADO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.750	$ 90.250	$ 95.000	$ 2.180	$ 41.420	$ 43.600	$ 3.636	$ 69.088	$ 72.724
54	50202200	RON OSCURO AÑEJO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.250	$ 80.750	$ 85.000	$ 2.026	$ 38.495	$ 40.521	$ 3.434	$ 65.250	$ 68.684
55	50202200	RYE WHISKY	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 12.500	$ 237.500	$ 250.000	$ 8.600	$ 163.400	$ 172.000	$ 14.640	$ 278.160	$ 292.800

56	50202200	SAMBUCA ITALIANA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 9.000	$ 171.000	$ 180.000	$ 10.687	$ 203.053	$ 213.740	$ 11.440	$ 217.359	$ 228.799
57	50202200	SIROPE KOSHER DE AGAVE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.250	$ 80.750	$ 85.000	$ 4.266	$ 81.045	$ 85.311	$ 6.719	$ 127.664	$ 134.383
58	50202200	SIROPE KOSHER DE CARAMELO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.250	$ 80.750	$ 85.000	$ 3.900	$ 74.100	$ 78.000	$ 6.240	$ 118.559	$ 124.799
59	50202200	SIROPE KOSHER DE CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.250	$ 80.750	$ 85.000	$ 4.322	$ 82.122	$ 86.444	$ 2.995	$ 56.905	$ 59.900
60	50202200	SIROPE KOSHER DE FRAMBUESA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.250	$ 80.750	$ 85.000	$ 3.900	$ 74.100	$ 78.000	$ 3.500	$ 66.491	$ 69.990
61	50202200	SIROPE KOSHER DE VAINILLA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.250	$ 80.750	$ 85.000	$ 4.500	$ 85.491	$ 89.990	$ 3.500	$ 66.491	$ 69.990
62	50202200	SIROPE KOSHER DE MANZANA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.250	$ 80.750	$ 85.000	$ 3.050	$ 57.950	$ 61.000	$ 3.790	$ 72.010	$ 75.800
63	50202306	SODA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 300 ml	UN	5%	1	$ 175	$ 3.325	$ 3.500	$ 129	$ 2.451	$ 2.580	$ 162	$ 3.071	$ 3.232
64	50202200	SIROPE DE FRAMBUESA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.250	$ 80.750	$ 85.000	$ 6.250	$ 118.741	$ 124.990	$ 5.592	$ 106.247	$ 111.839

65	50202200	SIROPE DE VAINILLA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.250	$ 80.750	$ 85.000	$ 2.675	$ 50.825	$ 53.500	$ 5.592	$ 106.247	$ 11.839
66	50202200	SIROPE MANZANA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.250	$ 80.750	$ 85.000	$ 9.350	$ 177.650	$ 187.000	$ 5.592	$ 106.247	$ 11.839
67	50202200	TEQUILA BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 13.750	$ 261.250	$ 275.000	$ 3.680	$ 69.920	$ 73.600	$ 5.855	$ 111.241	$ 17.096
68	50202200	TEQUILA SILVER 100% AGAVE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1	$ 14.000	$ 266.000	$ 280.000	$ 11.870	$ 225.530	$ 237.400	$ 19.680	$ 373.919	$ 393.599
69	50202206	TRIPLE SEC AZUL NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.900	$ 93.100	$ 98.000	$ 3.375	$ 64.125	$ 67.500	$ 5.198	$ 98.770	$ 103.968
70	50202206	TRIPLE SEC NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.750	$ 90.250	$ 95.000	$ 4.495	$ 85.405	$ 89.900	$ 5.356	$ 101.761	$ 107.117
71	50202203	VARIEDAD CABERNET SAUVIGNON CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 3.750	$ 71.250	$ 75.000	$ 2.275	$ 43.216	$ 45.490	$ 3.386	$ 64.325	$ 67.711
72	50202203	VARIEDAD CARMENERE CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 3.750	$ 71.250	$ 75.000	$ 2.235	$ 42.465	$ 44.700	$ 4.056	$ 77.064	$ 81.120
73	50202203	VARIEDAD CHARDONNAY FRANCIA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.250	$ 80.750	$ 85.000	$ 4.170	$ 79.230	$ 83.400	$ 5.600	$ 106.399	$ 11.999

Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA
Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 # 15-53, Bogota DC. - PBX 57 601 5960100

@SENAComunica
www.sena.edu.co

74	50202203	VARIEDAD MALBEC ARGENTINA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 9.000	$ 171.000	$ 180.000	$ 2.680	$ 50.920	$ 53.600	$ 3.687	$ 71.957	$ 75.744
75	50202203	VARIEDAD ROSSE MERLOT CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.250	$ 80.750	$ 85.000	$ 2.280	$ 43.320	$ 45.600	$ 3.438	$ 65.331	$ 68.769
76	50202203	VARIEDAD ROSSE TANNAT URUGUAY	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 2.750	$ 52.250	$ 55.000	$ 1.520	$ 28.880	$ 30.400	$ 17.304	$ 328.776	$ 346.080
77	50202203	VARIEDAD ROSSE TEMPRANILLO - GARNACHA ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 2.750	$ 52.250	$ 55.000	$ 5.640	$ 107.160	$ 112.800	$ 5.858	$ 111.307	$ 117.165
78	50202203	VARIEDAD SANGIOVESE ITALIA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 3.250	$ 61.750	$ 65.000	$ 3.350	$ 63.650	$ 67.000	$ 4.222	$ 80.220	$ 84.442
79	50202203	VARIEDAD SAUVIGNON BLANC CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.250	$ 80.750	$ 85.000	$ 2.760	$ 52.440	$ 55.200	$ 2.828	$ 53.734	$ 56.562
80	50202203	VARIEDAD TORRONTES ARGENTINA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.250	$ 80.750	$ 85.000	$ 2.351	$ 44.674	$ 47.025	$ 3.727	$ 70.808	$ 74.535
81	50202203	VARIEDAD VIURA ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 5.500	$ 104.500	$ 110.000	$ 3.300	$ 62.700	$ 66.000	$ 8.029	$ 152.547	$ 160.576

82	50202203	VINO DULCE LATE HARVEST CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 9.250	$ 175.750	$ 5.000	18	$ 1.200	$ 22.800	$ 24.000	$ 12.400	$ 235.600	$ 48.000	2
83	50202205	VINO ESPUMOSO CAVA ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.250	$ 80.750	$ 85.000		$ 5.941	$ 112.870	$ 8.810	11	$ 5.626	$ 106.886	$ 12.511	1
84	50202205	VINO ESPUMOSO DEMMI SEC ARGENTINA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.750	$ 90.250	$ 95.000		$ 4.175	$ 79.325	$ 83.500		$ 6.067	$ 115.276	$ 21.343	1
85	50202205	VINO ESPUMOSO PROSECCO ITALIA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.900	$ 93.100	$ 98.000		$ 4.295	$ 81.605	$ 85.900		$ 5.844	$ 111.037	$ 16.881	1
86	50202203	VINO LIEBFRAUMILCH ALEMANIA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 3.250	$ 61.750	$ 65.000		$ 2.080	$ 39.520	$ 41.600		$ 3.636	$ 69.088	$ 72.724	
87	50202203	VINO TINTO - BLANCO COCINA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 2.250	$ 42.750	$ 45.000		$ 1.000	$ 19.000	$ 20.000		$ 2.828	$ 53.734	$ 56.562	
88	50202203	VINO DULCE MOSCATEL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 1000 ml	UN	5%	1	$ 2.250	$ 42.750	$ 45.000		$ 1.495	$ 28.405	$ 29.900		$ 2.626	$ 49.896	$ 52.522	
89	50202200	VODKA CITRON	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.900	$ 93.100	$ 98.000		$ 6.340	$ 120.466	$ 6.806	12	$ 6.604	$ 125.478	$ 32.082	1
90	50202200	VODKA IMPORTADO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 4.900	$ 93.100	$ 98.000		$ 4.895	$ 93.005	$ 97.900		$ 5.784	$ 109.894	$ 15.678	1

Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA
Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 # 15-53, Bogota DC. - PBX 57 601 5960100

@SENAComunica
www.sena.edu.co

91	50202200	WHISKEY TENNESI	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 7.750	$ 147.250	$ 5.000	15	$ 6.700	$ 127.300	$ 4.000	13	$ 8.080	$ 153.526	$ 61.607	1
92	50202200	WHISKEY BOURBON	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1	$ 9.900	$ 188.100	$ 8.000	19	$ 8.925	$ 169.575	$ 8.500	17	$ 8.888	$ 168.879	$ 77.768	1
93	50202200	WHISKY ESCOCES 8 AÑOS BLACK	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1	$ 4.900	$ 93.100	$ 98.000		$ 2.735	$ 51.965	$ 54.700		$ 4.525	$ 85.975	$ 90.501	
94	50202200	WHISKY IRLANDES JAMESON	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1	$ 9.250	$ 175.750	$ 5.000	18	$ 5.060	$ 96.140	$ 1.200	10	$ 5.899	$ 112.090	$ 17.990	1
95	50202306	GRANADINA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 1000L	UN	5%	1	$ 1.750	$ 33.250	$ 35.000		$ 1.145	$ 21.755	$ 22.900		$ 1.478	$ 28.090	$ 29.568	
TOTAL BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS INLCUIDO IVA E IPOCONSUMO										$ 12.025.500				$ 9.257.199				$ 13.760.503	
PROMEDIO - BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS INLCUIDO IVA E IPOCONSUMO										##									

LACTEOS, SALSAMENTARIA Y ADITIVOS	COTIZACION 1	COTIZACION 2	COTIZACION 3

ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION DE ELEMENTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	% IVA E IMPOCONSUMO	CANTIDAD	IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	50131702	AREQUIPE	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500 GRAMOS	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**	$ 2.936	$ 12.515	**$ 15.450**	$ 4.640	$ 19.783	**$ 24.423**
2	50131702	CREMA DE LECHE	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1 L	UN	0%	1	$ -	$ 28.000	**$ 28.000**	$ -	$ 21.000	**$ 21.000**	$ -	$ 23.925	**$ 23.925**
3	50131702	CREMA AGRIA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 400 G	UN	19%	1	$ 3.040	$ 12.960	**$ 16.000**	$ 2.489	$ 10.611	**$ 13.100**	$ 2.691	$ 11.473	**$ 14.165**
4	50131702	CUAJADA	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE X 500g	UN	0%	1	$ -	$ 15.000	**$ 15.000**	$ -	$ 15.590	**$ 15.590**	$ -	$ 21.167	**$ 21.167**
5	50192303	HELADO	De conformidad con la ficha técnica	CAJA X 10 LITROS	UN	19%	1	$ 18.620	$ 79.380	**$ 98.000**	$ 16.131	$ 68.769	**$ 84.900**	$ 21.474	$ 91.546	**$ 113.020**
6	50131702	LECHE ENTERA UHT	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1 L	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	**$ 6.000**	$ -	$ 5.300	**$ 5.300**	$ -	$ 5.700	**$ 5.700**
7	50131702	MANTEQUILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 6.080	$ 25.920	**$ 32.000**	$ 4.370	$ 18.630	**$ 23.000**	$ 5.522	$ 23.543	**$ 29.065**

8	50131702	MANTEQUILLA SIN SAL	De conformidad con la ficha técnica	X 10g CAJA X 42 UNIDADES	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	$ 45.000	$ 6.797	$ 28.978	$ 35.775	$ 9.409	$ 40.113	$ 522	49.
9	50131801	QUESO AZUL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 16.150	$ 68.850	$ 85.000	$ 12.539	$ 53.456	$ 65.995	$ 13.802	$ 58.841	$ 644	72.
10	50131801	QUESO BOCONCHINO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 10.450	$ 44.550	$ 55.000	$ 9.082	$ 38.718	$ 47.800	$ 10.828	$ 46.161	$ 989	56.
11	50131801	QUESO BRIE	De conformidad con la ficha técnica	CAJA X 135g	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	$ 35.000	$ 5.318	$ 22.672	$ 27.990	$ 5.541	$ 23.620	$ 161	29.
12	50131801	QUESO CAMPESINO	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE X 1kg	UN	0%	1	$ -	$ 35.000	$ 35.000	$ -	$ 18.300	$ 18.300	$ -	$ 30.450	$ 450	30.
13	50131801	QUESO COSTEÑO	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE X 1kg	UN	0%	1	$ -	$ 34.000	$ 34.000	$ -	$ 38.390	$ 38.390	$ -	$ 40.600	$ 600	40.
14	50131802	QUESO CREMA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 380g	UN	19%	1	$ 2.280	$ 9.720	$ 12.000	$ 1.885	$ 8.035	$ 9.920	$ 3.267	$ 13.928	$ 195	17.
15	50131802	QUESO DOBLE CREMA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	0%	1	$ -	$ 17.000	$ 17.000	$ -	$ 21.150	$ 21.150	$ -	$ 22.795	$ 795	22.
16	50131801	QUESO EMMENTAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 14.250	$ 60.750	$ 75.000	$ 72.279	$ 308.137	$ 380.416	$ 27.017	$ 115.178	$ 195	142.

Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA
Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 # 15-53, Bogota DC. - PBX 57 601 5960100

@SENAComunica
www.sena.edu.co

17	50131801	QUESO HOLANDES	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 450g	UN	19%	1	$ 9.120	$ 38.880	$ 48.000	$ 7.344	$ 31.307	$ 38.650	$ 7.796	$ 33.235	$ 41.031
18	50131801	QUESO GRUYERE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	$ 35.000	$ 6.458	$ 27.532	$ 33.990	$ 8.265	$ 35.235	$ 43.500
19	50131801	QUESO MANCHEGO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	19%	1	$ 33.250	$ 141.750	$ 175.000	$ 41.418	$ 176.572	$ 217.990	$ 55.144	$ 235.086	$ 290.229
20	50131801	QUESO MASCARPONE	De conformidad con la ficha técnica	RECIPIENTE X 250g	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	$ 35.000	$ 4.788	$ 20.412	$ 25.200	$ 7.135	$ 30.420	$ 37.555
21	50131801	QUESO MOZARELLA	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE 2,5 K	UN	0%	1	$ -	$ 98.000	$ 98.000	$ -	$ 96.850	$ 96.850	$ -	$ 77.342	$ 77.342
22	50131802	QUESO PARMESANO RALLADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 14.250	$ 60.750	$ 75.000	$ 10.830	$ 46.170	$ 57.000	$ 12.069	$ 51.452	$ 63.521
23	50131801	QUESO RICOTA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 300g	UN	19%	1	$ 2.850	$ 12.150	$ 15.000	$ 1.701	$ 7.250	$ 8.950	$ 2.590	$ 11.040	$ 13.630
24	50131802	QUESO TILSIT AHUMADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 400g	UN	19%	1	$ 9.120	$ 38.880	$ 48.000	$ 7.262	$ 30.960	$ 38.222	$ 20.962	$ 89.366	$ 110.328
25	50131702	YOGUR NATURAL	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1750g	UN	19%	1	$ 6.080	$ 25.920	$ 32.000	$ 4.522	$ 19.278	$ 23.800	$ 6.061	$ 25.838	$ 31.899

26	50131702	YOGURT GRIEGO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 1000 G	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	**$ 35.000**	$ 4.879	$ 20.801	**$ 25.680**	$ 6.360	$ 27.115	**$ 475**	**33.**
27	50192111	BUTIFARRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 450g	UN	5%	1	$ 800	$ 15.200	**$ 16.000**	$ 573	$ 10.878	**$ 11.450**	$ 679	$ 12.899	**$ 578**	**13.**
28	50192111	CHORIZO ANTIOQUEÑO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 5.320	$ 22.680	**$ 28.000**	$ 4.845	$ 20.655	**$ 25.500**	$ 4.393	$ 18.729	**$ 122**	**23.**
29	50192111	CHORIZO ESPAÑOL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 6.460	$ 27.540	**$ 34.000**	$ 7.866	$ 33.534	**$ 41.400**	$ 6.901	$ 29.421	**$ 322**	**36.**
30	50171830	HUMO LIQUIDO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1L	UN	19%	1	$ 3.420	$ 14.580	**$ 18.000**	$ 3.800	$ 16.200	**$ 20.000**	$ 9.467	$ 40.358	**$ 825**	**49.**
31	50192111	JAMON DE CERDO PREMIUM	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 431g	UN	19%	1	$ 6.460	$ 27.540	**$ 34.000**	$ 4.959	$ 21.141	**$ 26.100**	$ 6.238	$ 26.595	**$ 833**	**32.**
32	50192111	JAMON DE PAVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 225g	UN	19%	1	$ 6.080	$ 25.920	**$ 32.000**	$ 5.187	$ 22.113	**$ 27.300**	$ 6.146	$ 26.202	**$ 348**	**32.**
33	50192111	JAMON DE POLLO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 230g	UN	19%	1	$ 6.080	$ 25.920	**$ 32.000**	$ 3.544	$ 15.107	**$ 18.650**	$ 5.820	$ 24.813	**$ 634**	**30.**
34	50192111	JAMON SERRANO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 100g	UN	19%	1	$ 6.080	$ 25.920	**$ 32.000**	$ 5.909	$ 25.191	**$ 31.100**	$ 7.852	$ 33.472	**$ 324**	**41.**

Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA
Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 # 15-53, Bogota DC. - PBX 57 601 5960100

@SENAComunica
www.sena.edu.co

35	50192111	MORCILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 3.040	$ 12.960	$ 16.000	$ 3.268	$ 13.932	$ 17.200	$ 4.105	$ 17.500	$ 21.605
36	50192111	LONGANIZA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	$ 35.000	$ 3.230	$ 13.770	$ 17.000	$ 4.975	$ 21.211	$ 26.186
37	PASTRAMI	PASTRAMI	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	19%	1	$ 14.250	$ 60.750	$ 75.000	$ 12.654	$ 53.946	$ 66.600	$ 13.114	$ 55.906	$ 69.020
38	PASTRAMI	SALAMI	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 100g TAJADO	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	$ 25.000	$ 3.933	$ 16.767	$ 20.700	$ 3.705	$ 15.795	$ 19.500
39	50192111	SALCHICHAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	$ 25.000	$ 2.698	$ 11.502	$ 14.200	$ 7.049	$ 30.050	$ 37.098
40	50192111	TOCINETA AHUMADA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 400g	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	$ 35.000	$ 6.688	$ 28.512	$ 35.200	$ 4.803	$ 20.476	$ 25.279
41	50171830	CONDIMENTO MORTADELA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 3.420	$ 14.580	$ 18.000	$ 2.085	$ 8.889	$ 10.974	$ 9.467	$ 40.358	$ 49.825
42	50171830	CONDIMENTO PARA BUTIFARRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	$ 35.000	$ 2.085	$ 8.889	$ 10.974	$ 9.467	$ 40.358	$ 49.825
43	50171830	CONDIMENTO PARA CHORIZO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 9.120	$ 38.880	$ 48.000	$ 2.085	$ 8.889	$ 10.974	$ 5.049	$ 21.524	$ 26.573

44	50171830	CONDIMENTO PARA GENOVA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	$ 25.000	$ 2.085	$ 8.889	$ 10.974	$ 9.467	$ 40.358	$ 825	49.
45	50171830	CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA ESPECIAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	$ 45.000	$ 2.085	$ 8.889	$ 10.974	$ 8.449	$ 36.020	$ 469	44.
46	50171830	CONDIMENTO PARA LONGANIZA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	$ 35.000	$ 2.085	$ 8.889	$ 10.974	$ 7.783	$ 33.179	$ 962	40.
47	50171830	CONDIMENTO SALCHICHA RANCHERA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 4.940	$ 21.060	$ 26.000	$ 2.085	$ 8.889	$ 10.974	$ 8.265	$ 35.235	$ 500	43.
48	50171830	CONDIMENTO SALCHICHON CERVECERO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	$ 45.000	$ 2.085	$ 8.889	$ 10.974	$ 8.921	$ 38.030	$ 951	46.
49	50131800	CUAJO LIQUIDO FUERZA 10-100L	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 500 ML	UN	19%	1	$ 10.450	$ 44.550	$ 55.000	$ 13.300	$ 56.700	$ 70.000	$ 7.889	$ 33.631	$ 520	41.
50	50131802	CULTIVO MESOFILO (KUMIS)	De conformidad con la ficha técnica	SOBRE * 3 G	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	$ 25.000	$ 1.634	$ 6.966	$ 8.600	$ 4.131	$ 17.610	$ 740	21.
51	50131802	CULTIVO THERMOFILO (YOGURT)	De conformidad con la ficha técnica	SOBRE * 3 G	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	$ 25.000	$ 1.634	$ 6.966	$ 8.600	$ 4.131	$ 17.610	$ 740	21.

52	12164500	ERITORBATO DE SODIO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	$ 45.000	$ 8.360	$ 35.640	$ 44.000	$ 22.621	$ 96.438	$ 119.060
53	12164500	FOSFATO PARA EMBUTIDO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	$ 35.000	$ 7.942	$ 33.858	$ 41.800	$ 4.694	$ 20.010	$ 24.704
54	11151700	HILO ALIMENTOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 3.420	$ 14.580	$ 18.000	$ 6.398	$ 27.275	$ 33.673	$ 14.753	$ 62.894	$ 77.648
55	12164500	ACIDO LACTICO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * LITRO	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	$ 45.000	$ 4.807	$ 20.493	$ 25.300	$ 5.257	$ 22.412	$ 27.669
56	12164500	PECTINA CITRICA, DE ALTO METOXILO.	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 34.200	$ 145.800	$ 180.000	$ 41.515	$ 176.985	$ 218.500	$ 38.971	$ 166.140	$ 205.111
57	12164500	PROTEINA AISLADO DE SOYA AL 90%	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 10.450	$ 44.550	$ 55.000	$ 8.544	$ 36.424	$ 44.968	$ 17.048	$ 72.678	$ 89.726
58	12164500	SORBATO DE POTASIO GRADO ALIMENTARIO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 10.450	$ 44.550	$ 55.000	$ 12.825	$ 54.675	$ 67.500	$ 11.147	$ 47.520	$ 58.667
59	50192111	TRIPA FIBROSA CALIBRE 100 origen vegetL	De conformidad con la ficha técnica	CALIBRE 100 ROLLO * 250 M	UN	19%	1	$ 27.550	$ 117.450	$ 145.000	$ 4.731	$ 20.169	$ 24.900	$ 187.673	$ 800.081	$ 987.754

60	50192111	TRIPA FIBROSA CALIBRE 45	De conformidad con la ficha técnica	CALIBRE 60 ROLLO * 250 M	UN	19%	1	$ 26.600	$ 113.400	$ 14.000	$ 4.731	$ 20.169	$ 24.900	$ 155.378	$ 662.402	$ 817.780
61	50131700	CHANTILLI EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 18.050	$ 76.950	$ 95.000	$ 13.796	$ 58.814	$ 72.610	$ 15.620	$ 66.591	$ 82.211
62	50405901	AGAR - AGAR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 91.200	$ 388.800	$ 48.000	$ 81.833	$ 348.867	$ 43.700	$ 140.973	$ 600.992	$ 741.965
64	50407000	FLORES COMESTIBLES	De conformidad con la ficha técnica	Caja x 100 gramos	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	$ 25.000	$ 12.844	$ 54.756	$ 67.600	$ 6.557	$ 27.953	$ 34.510
65	50221300	MALTA PILSEN	De conformidad con la ficha técnica	kilogramo	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	$ 25.000	$ 2.233	$ 9.518	$ 11.750	$ 3.672	$ 15.654	$ 19.326
66	50221300	BEST CARAMEL	De conformidad con la ficha técnica	kilogramo	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	$ 35.000	$ 2.841	$ 12.110	$ 14.950	$ 2.736	$ 11.664	$ 14.400
TOTAL LACTEOS, SALSAMENTARIA Y ADITIVOS INLCUIDO IVA E IPOCONSUMO										**$ 3.406.000**			**$ 3.060.951**			**$ 5.631.656**
PROMEDIO - LACTEOS, SALSAMENTARIA Y ADITIVOS INLCUIDO IVA E IPOCONSUMO										##########						

FRUTAS Y VERDURAS	COTIZACION 1	COTIZACION 2	COTIZACION 3

ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION DE ELEMENTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	% IVA E IMPOCONSUMO	CANTIDAD	IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	50402800	ACELGA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 7.000	**$ 7.000**	$ -	$ 8.700	**$ 8.700**	$ -	$ 5.800	**$ 5.800**
2	50302200	AGRAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 55.000	**$ 55.000**	$ -	$ 33.000	**$ 33.000**	$ -	$ 28.527	**$ 28.527**
3	50401700	AGUACATE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 18.000	**$ 18.000**	$ -	$ 16.000	**$ 16.000**	$ -	$ 17.400	**$ 17.400**
4	50406700	AHUYAMA O ZAPAYO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 8.000	**$ 8.000**	$ -	$ 4.900	**$ 4.900**	$ -	$ 5.075	**$ 5.075**
5	50465500	AJI AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 35.000	**$ 35.000**	$ -	$ 18.000	**$ 18.000**	$ -	$ 17.400	**$ 17.400**
6	50465500	AJI CHIRCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 45.000	**$ 45.000**	$ -	$ 80.000	**$ 80.000**	$ -	$ 101.500	**$ 101.500**
7	50465500	AJI ROCOTO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 45.000	**$ 45.000**	$ -	$ 26.000	**$ 26.000**	$ -	$ 19.571	**$ 19.571**

8	504655 00	AJI CHIPOTLE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 45.0 00	**$ 45.000**	$ -	$ 152.0 00	**$ 15 2.000**	$ -	$ 232.0 00	**$ 232. 000**
9	504655 00	AJI VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 45.0 00	**$ 45.000**	$ -	$ 17.8 00	**$ 17.800**	$ -	$ 101.5 00	**$ 101. 500**
10	504655 00	AJI JUANILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 45.0 00	**$ 45.000**	$ -	$ 95.9 90	**$ 95.990**	$ -	$ 101.5 00	**$ 101. 500**
11	504238 00	AJO FRESCO LIMPIO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 18.0 00	**$ 18.000**	$ -	$ 18.0 00	**$ 18.000**	$ -	$ 26.1 00	**$ 26. 100**
12	504241 01	ALBAHACA MORADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 16.0 00	**$ 16.000**	$ -	$ 23.3 50	**$ 23.350**	$ -	$ 127.0 20	**$ 127. 020**
13	504241 01	ALBAHACA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 17.0 00	**$ 17.000**	$ -	$ 23.3 50	**$ 23.350**	$ -	$ 20.3 00	**$ 20. 300**
14	504032 00	ALCACHOFA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 18.0 00	**$ 18.000**	$ -	$ 26.8 00	**$ 26.800**	$ -	$ 75.4 00	**$ 75. 400**
15	504268 03	APIO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 9. 000	**$ 9.000**	$ -	$ 3. 600	**$ 3.600**	$ -	$ 4. 893	**$ 4. 893**
16	504032 00	AMEROS	De conformidad con la ficha técnica	Unidad entera	UN	0%	1	$ -	$ 8. 000	**$ 8.000**	$ -	$ 4. 000	**$ 4.000**	$ -	$ 7. 250	**$ 7. 250**

17	503021 00	ARANDANOS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 45.0 00	**$ 45.000**	$ -	$ 77.4 40	**$ 77.440**	$ -	$ 98.6 00	**$ 600**	**98.**
18	504072 01	ARRACACHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6. 000	**$ 6.000**	$ -	$ 8. 000	**$ 8.000**	$ -	$ 7. 250	**$ 250**	**7.**
19	504054 00	ARVEJA VERDE DESGRANADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 25.0 00	**$ 25.000**	$ -	$ 19.9 80	**$ 19.980**	$ -	$ 17.9 40	**$ 940**	**17.**
20	503017 00	BANANO CRIOLLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5. 000	**$ 5.000**	$ -	$ 5. 400	**$ 5.400**	$ -	$ 5. 800	**$ 800**	**5.**
21	504064 00	BATATA O CAMOTE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 16.0 00	**$ 16.000**	$ -	$ 15.0 00	**$ 15.000**	$ -	$ 14.6 78	**$ 678**	**14.**
22	504035 00	BERENJENA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 17.0 00	**$ 17.000**	$ -	$ 9. 800	**$ 9.800**	$ -	$ 8. 154	**$ 154**	**8.**
23	504020 00	BROCOLI	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 12.0 00	**$ 12.000**	$ -	$ 7. 300	**$ 7.300**	$ -	$ 9. 786	**$ 786**	**9.**
24	504063 29	CALABACIN VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6. 000	**$ 6.000**	$ -	$ 6. 280	**$ 6.280**	$ -	$ 4. 060	**$ 060**	**4.**
25	503042 00	CARAMBOLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 12.0 00	**$ 12.000**	$ -	$ 12.3 30	**$ 12.330**	$ -	$ 14.6 78	**$ 678**	**14.**

26	50405310	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5.000	**$ 5.000**	$ -	$ 5.800	**$ 5.800**	$ -	$ 4.785	**$ 4.785**
27	50405312	CEBOLLA CABEZONA ROJA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5.000	**$ 5.000**	$ -	$ 5.800	**$ 5.800**	$ -	$ 4.785	**$ 4.785**
28	50405323	CEBOLLA LARGA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5.500	**$ 5.500**	$ -	$ 5.800	**$ 5.800**	$ -	$ 8.410	**$ 8.410**
29	50405312	CEBOLLA OCAÑERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 15.000	**$ 15.000**	$ -	$ 7.800	**$ 7.800**	$ -	$ 16.309	**$ 16.309**
30	50405317	CEBOLLA PUERRO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 12.000	**$ 12.000**	$ -	$ 14.560	**$ 14.560**	$ -	$ 7.250	**$ 7.250**
31	50405310	CEBOLLA DE CAMBRAY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 45.000	**$ 45.000**	$ -	$ 30.000	**$ 30.000**	$ -	$ 30.000	**$ 30.000**
32	50405300	CEBOLLIN VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 20.000	**$ 20.000**	$ -	$ 15.950	**$ 15.950**	$ -	$ 16.309	**$ 16.309**
33	50414700	CHAMPIÑON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 38.000	**$ 38.000**	$ -	$ 45.000	**$ 45.000**	$ -	$ 43.500	**$ 43.500**
34	50414700	CHAMPIÑON PORTOBELLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 45.000	**$ 45.000**	$ -	$ 64.000	**$ 64.000**	$ -	$ 46.400	**$ 46.400**

35	50407200	CHUGUAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 18.000	$ 18.000	$ -	$ 23.000	$ 23.000	$ -	$ 13.047	$ 13.047
36	50407200	CUBIOS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 12.000	$ 12.000	$ -	$ 9.180	$ 9.180	$ -	$ 12.232	$ 12.232
37	50404106	CILANTRO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 15.000	$ 15.000	$ -	$ 29.900	$ 29.900	$ -	$ 14.500	$ 14.500
38	50404106	CILANTRO CIMARRON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 18.000	$ 18.000	$ -	$ 14.400	$ 14.400	$ -	$ 17.400	$ 17.400
39	50305200	CURUBA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 12.000	$ 12.000	$ -	$ 8.690	$ 8.690	$ -	$ 5.800	$ 5.800
40	50307008	COCO NATURAL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 8.600	$ 8.600	$ -	$ 13.900	$ 13.900	$ -	$ 14.500	$ 14.500
41	50402600	COLIFLOR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 9.500	$ 9.500	$ -	$ 10.990	$ 10.990	$ -	$ 8.154	$ 8.154
42	50305300	DURAZNO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 12.000	$ 12.000	$ -	$ 24.900	$ 24.900	$ -	$ 13.050	$ 13.050
43	50404109	ENELDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 25.000	$ 25.000	$ -	$ 24.000	$ 24.000	$ -	$ 26.100	$ 26.100

44	50401600	ESPARRAGO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 55.000	**$ 55.000**	$ -	$ 56.000	**$ 56.000**	$ -	$ 58.000	**$ 58.000**
45	50406200	ESPINACA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 12.000	**$ 12.000**	$ -	$ 10.000	**$ 10.000**	$ -	$ 5.708	**$ 5.708**
46	50306200	FRAMBUESA	De conformidad con la ficha técnica	Estuche * 250 g	UN	0%	1	$ -	$ 35.000	**$ 35.000**	$ -	$ 37.900	**$ 37.900**	$ -	$ 43.500	**$ 43.500**
47	50306700	FRESA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 16.000	**$ 16.000**	$ -	$ 24.480	**$ 24.480**	$ -	$ 14.500	**$ 14.500**
48	50307503	FRESA PULPA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**	$ 3.500	$ 14.919	**$ 18.419**	$ 3.099	$ 13.210	**$ 16.309**
49	50401824	FRIJOL VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 22.000	**$ 22.000**	$ -	$ 24.580	**$ 24.580**	$ -	$ 14.678	**$ 14.678**
50	50403200	MUTE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 15.000	**$ 15.000**	$ -	$ 4.000	**$ 4.000**	$ -	$ 14.500	**$ 14.500**
51	50307035	GUANABANA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 12.000	**$ 12.000**	$ -	$ 11.800	**$ 11.800**	$ -	$ 8.700	**$ 8.700**
52	50307503	GUANABANA PULPA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**	$ 3.746	$ 15.970	**$ 19.716**	$ 3.672	$ 15.654	**$ 19.326**

53	50171500	GUASCAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 18.000	**$ 18.000**	$ -	$ 9.900	**$ 9.900**	$ -	$ 7.829	**$ 7.829**
54	50307045	GUAYABA PERA-COMUN	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 9.000	**$ 9.000**	$ -	$ 4.990	**$ 4.990**	$ -	$ 7.830	**$ 7.830**
55	50407200	GENGIBRE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 18.000	**$ 18.000**	$ -	$ 20.000	**$ 20.000**	$ -	$ 17.400	**$ 17.400**
56	50221001	HABICHUELA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 15.000	**$ 15.000**	$ -	$ 9.200	**$ 9.200**	$ -	$ 10.150	**$ 10.150**
57	50407200	HIBIAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 19.000	**$ 19.000**	$ -	$ 22.900	**$ 22.900**	$ -	$ 8.154	**$ 8.154**
58	50171500	HIERBABUENA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 14.000	**$ 14.000**	$ -	$ 14.000	**$ 14.000**	$ -	$ 6.931	**$ 6.931**
59	50221000	HABA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 16.000	**$ 16.000**	$ -	$ 14.000	**$ 14.000**	$ -	$ 17.400	**$ 17.400**
60	50407009	HOJAS DE PLATANO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 20.000	**$ 20.000**	$ -	$ 21.000	**$ 21.000**	$ -	$ 13.047	**$ 13.047**
61	50303900	KIWI	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 25.000	**$ 25.000**	$ -	$ 32.900	**$ 32.900**	$ -	$ 26.100	**$ 26.100**

62	50404102	LAUREL FRESCO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 18.000	$ 18.000	$ -	$ 20.000	$ 20.000	$ -	$ 13.047	$ 13.047
63	50404614	LECHUGA BATAVIA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 15.000	$ 15.000	$ -	$ 6.250	$ 6.250	$ -	$ 6.524	$ 6.524
64	50404600	LECHUGA CRESPA MORADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 16.000	$ 16.000	$ -	$ 14.346	$ 14.346	$ -	$ 11.417	$ 11.417
65	50404609	LECHUGA CRESPA ROMANA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 16.000	$ 16.000	$ -	$ 17.960	$ 17.960	$ -	$ 11.417	$ 11.417
66	50404600	LECHUGA CRESPA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 16.000	$ 16.000	$ -	$ 14.346	$ 14.346	$ -	$ 12.232	$ 12.232
67	50404600	LECHUGA ESCAROLA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 22.000	$ 22.000	$ -	$ 26.413	$ 26.413	$ -	$ 26.825	$ 26.825
68	50404600	LECHUGA ROMANA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 22.000	$ 22.000	$ -	$ 14.346	$ 14.346	$ -	$ 21.750	$ 21.750
69	50404112	LIMONARIA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 18.000	$ 18.000	$ -	$ 43.200	$ 43.200	$ -	$ 10.150	$ 10.150
70	50304100	LIMON TAHITI	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	$ 6.000	$ -	$ 8.783	$ 8.783	$ -	$ 6.525	$ 6.525

71	50307000	LULO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 10.000	**$ 10.000**	$ -	$ 8.400	**$ 8.400**	$ -	$ 8.700	**$ 8.700**
72	50304400	MANDARINA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 7.500	**$ 7.500**	$ -	$ 13.000	**$ 13.000**	$ -	$ 7.685	**$ 7.685**
73	50304500	MANGO AZUCAR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 9.000	**$ 9.000**	$ -	$ 10.000	**$ 10.000**	$ -	$ 8.700	**$ 8.700**
74	50304524	MANGO TOMMY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 8.000	**$ 8.000**	$ -	$ 14.000	**$ 14.000**	$ -	$ 7.250	**$ 7.250**
75	50304500	MANGO VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 8.500	**$ 8.500**	$ -	$ 14.000	**$ 14.000**	$ -	$ 7.975	**$ 7.975**
76	50301500	MANZANA ROJA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 19.000	**$ 19.000**	$ -	$ 10.980	**$ 10.980**	$ -	$ 17.400	**$ 17.400**
77	50301500	MANZANA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 19.000	**$ 19.000**	$ -	$ 15.800	**$ 15.800**	$ -	$ 20.300	**$ 20.300**
78	50305200	MARACUYA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 15.000	**$ 15.000**	$ -	$ 8.820	**$ 8.820**	$ -	$ 8.265	**$ 8.265**
79	50307503	MARACUYA PULPA	De conformidad con la ficha técnica	500 gramos	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**	$ 3.869	$ 16.495	**$ 20.364**	$ 3.442	$ 14.675	**$ 118**

80	50403200	MAZORCA DESGRANADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 25.000	**$ 25.000**	$ -	$ 14.580	**$ 14.580**	$ -	$ 12.232	**$ 232**	**12.**
81	50403200	MAZORCA ENTERA CON AMERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 16.000	**$ 16.000**	$ -	$ 14.180	**$ 14.180**	$ -	$ 11.600	**$ 600**	**11.**
82	50404114	MENTA FRESCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 17.000	**$ 17.000**	$ -	$ 16.000	**$ 16.000**	$ -	$ 14.500	**$ 500**	**14.**
83	50404100	MEJORANA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 19.000	**$ 19.000**	$ -	$ 15.000	**$ 15.000**	$ -	$ 21.750	**$ 750**	**21.**
84	50304600	MELON CANTALUPO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 10.500	**$ 10.500**	$ -	$ 12.570	**$ 12.570**	$ -	$ 7.250	**$ 250**	**7.**
85	50302003	MORA DE CASTILLA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 12.000	**$ 12.000**	$ -	$ 15.000	**$ 15.000**	$ -	$ 11.600	**$ 600**	**11.**
86	50307503	MORA PULPA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**	$ 3.781	$ 16.119	**$ 19.900**	$ 3.099	$ 13.210	**$ 309**	**16.**
87	50305000	NARANJA TANGELO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 8.000	**$ 8.000**	$ -	$ 9.800	**$ 9.800**	$ -	$ 9.425	**$ 425**	**9.**
88	50305043	NARANJA VALENCIA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	**$ 6.000**	$ -	$ 4.990	**$ 4.990**	$ -	$ 5.220	**$ 220**	**5.**

89	50404700	ÑAME	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 14.000	**$ 14.000**	$ -	$ 7.980	**$ 7.980**	$ -	$ 10.875	**$ 875**	**10.**
90	50404115	OREGANO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 19.000	**$ 19.000**	$ -	$ 22.600	**$ 22.600**	$ -	$ 32.618	**$ 618**	**32.**
91	50405706	PAPA CRIOLLA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 8.000	**$ 8.000**	$ -	$ 8.700	**$ 8.700**	$ -	$ 7.975	**$ 975**	**7.**
92	50405700	PAPA PASTUSA CERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5.000	**$ 5.000**	$ -	$ 5.000	**$ 5.000**	$ -	$ 4.893	**$ 893**	**4.**
93	50405700	PAPA R-12	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5.000	**$ 5.000**	$ -	$ 5.000	**$ 5.000**	$ -	$ 4.485	**$ 485**	**4.**
94	50405700	PAPA RICHIE SABANERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5.500	**$ 5.500**	$ -	$ 4.000	**$ 4.000**	$ -	$ 7.540	**$ 540**	**7.**
95	50405700	PAPA SABANERA LAVADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	**$ 6.000**	$ -	$ 7.490	**$ 7.490**	$ -	$ 6.235	**$ 235**	**6.**
96	50305100	PAPAYA MELONA PINTONA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5.500	**$ 5.500**	$ -	$ 4.800	**$ 4.800**	$ -	$ 6.960	**$ 960**	**6.**
97	50307000	PAPAYUELA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 12.000	**$ 12.000**	$ -	$ 12.000	**$ 12.000**	$ -	$ 17.400	**$ 400**	**17.**

98	50307000	PATILLA BABY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	**$ 6.000**	$ -	$ 5.390	**$ 5.390**	$ -	$ 4.893	**$ 4.893**
99	50307024	PEPINO COCOMBRO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 7.000	**$ 7.000**	$ -	$ 7.380	**$ 7.380**	$ -	$ 6.524	**$ 6.524**
100	50307024	PEPINO GUISO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	**$ 6.000**	$ -	$ 6.380	**$ 6.380**	$ -	$ 6.525	**$ 6.525**
101	50305400	PERA CHILENA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 24.000	**$ 24.000**	$ -	$ 17.000	**$ 17.000**	$ -	$ 17.940	**$ 17.940**
102	50404100	PEREJIL CRESPO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 8.000	**$ 8.000**	$ -	$ 24.800	**$ 24.800**	$ -	$ 13.863	**$ 13.863**
103	50404100	PEREJIL LISO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 18.000	**$ 18.000**	$ -	$ 14.500	**$ 14.500**	$ -	$ 9.425	**$ 9.425**
104	50405611	PIMENTON AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 8.000	**$ 8.000**	$ -	$ 10.000	**$ 10.000**	$ -	$ 11.600	**$ 11.600**
105	50405600	PIMENTON ROJO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 8.000	**$ 8.000**	$ -	$ 7.900	**$ 7.900**	$ -	$ 6.815	**$ 6.815**
106	50405600	PIMENTON VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 8.000	**$ 8.000**	$ -	$ 5.000	**$ 5.000**	$ -	$ 6.815	**$ 6.815**

107	50305600	PIÑA BABY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	**$ 6.000**	$ -	$ 8.126	**$ 8.126**	$ -	$ 5.800	**$ 5.800**
108	50305602	PIÑA GOLDEN	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	**$ 6.000**	$ -	$ 8.126	**$ 8.126**	$ -	$ 5.708	**$ 5.708**
109	50305600	PIÑA PEROLERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5.500	**$ 5.500**	$ -	$ 8.126	**$ 8.126**	$ -	$ 5.708	**$ 5.708**
110	50303002	PITAHAYA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 9.500	**$ 9.500**	$ -	$ 29.000	**$ 29.000**	$ -	$ 23.200	**$ 23.200**
111	50307025	PLATANO HARTON MADURO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5.000	**$ 5.000**	$ -	$ 7.535	**$ 7.535**	$ -	$ 6.670	**$ 6.670**
112	50307025	PLATANO HARTON VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5.000	**$ 5.000**	$ -	$ 7.250	**$ 7.250**	$ -	$ 6.670	**$ 6.670**
113	50307025	PLATANO COLICERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 4.500	**$ 4.500**	$ -	$ 4.600	**$ 4.600**	$ -	$ 4.930	**$ 4.930**
114	50407000	RABANO ROJO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 7.000	**$ 7.000**	$ -	$ 9.800	**$ 9.800**	$ -	$ 13.050	**$ 13.050**
115	50407000	RAICES CHINAS	De conformidad con la ficha técnica	Bandeja * 500 g	UN	0%	1	$ -	$ 8.000	**$ 8.000**	$ -	$ 10.500	**$ 10.500**	$ -	$ 8.700	**$ 8.700**

116	50401900	REMOLACHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	**$ 6.000**	$ -	$ 5.380	**$ 5.380**	$ -	$ 6.525	**$ 525**	**6.**
117	50402300	REPOLLO BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5.000	**$ 5.000**	$ -	$ 4.500	**$ 4.500**	$ -	$ 4.350	**$ 350**	**4.**
118	50402305	REPOLLO MORADO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5.000	**$ 5.000**	$ -	$ 6.800	**$ 6.800**	$ -	$ 4.350	**$ 350**	**4.**
119	50404120	ROMERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 11.000	**$ 11.000**	$ -	$ 22.600	**$ 22.600**	$ -	$ 15.494	**$ 494**	**15.**
120	50407000	RUGULA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 17.000	**$ 17.000**	$ -	$ 12.000	**$ 12.000**	$ -	$ 11.417	**$ 417**	**11.**
121	50404121	SALVIA FRESCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 16.000	**$ 16.000**	$ -	$ 14.900	**$ 14.900**	$ -	$ 17.400	**$ 400**	**17.**
122	50406500	TOMATE CHERRY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 22.000	**$ 22.000**	$ -	$ 21.990	**$ 21.990**	$ -	$ 16.309	**$ 309**	**16.**
123	50406500	TOMATE CHONTO PINTON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	**$ 6.000**	$ -	$ 9.119	**$ 9.119**	$ -	$ 7.250	**$ 250**	**7.**
124	50406500	TOMATE LARGA VIDA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	**$ 6.000**	$ -	$ 8.980	**$ 8.980**	$ -	$ 8.700	**$ 700**	**8.**

125	50406500	TOMATE MILANO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6.500	**$ 6.500**	$ -	$ 5.000	**$ 5.000**	$ -	$ 7.975	**$ 975**	**7.**
126	50406500	TOMATE DE ARBOL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 8.000	**$ 8.000**	$ -	$ 6.815	**$ 6.815**	$ -	$ 6.235	**$ 235**	**6.**
127	50404125	TOMILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 18.000	**$ 18.000**	$ -	$ 26.000	**$ 26.000**	$ -	$ 17.400	**$ 400**	**17.**
128	50307000	UCHUA CASCARA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 14.000	**$ 14.000**	$ -	$ 10.150	**$ 10.150**	$ -	$ 13.050	**$ 050**	**13.**
129	50303400	UVA ISABELINA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 9.500	**$ 9.500**	$ -	$ 9.560	**$ 9.560**	$ -	$ 9.425	**$ 425**	**9.**
130	50303400	UVA ROJA IMPORTADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 28.000	**$ 28.000**	$ -	$ 27.000	**$ 27.000**	$ -	$ 39.150	**$ 150**	**39.**
131	50303400	UVA VERDE IMPORTADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 28.000	**$ 28.000**	$ -	$ 33.000	**$ 33.000**	$ -	$ 43.500	**$ 500**	**43.**
132	50407070	YUCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5.500	**$ 5.500**	$ -	$ 5.800	**$ 5.800**	$ -	$ 5.800	**$ 800**	**5.**
133	50402500	ZANAHORIA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5.000	**$ 5.000**	$ -	$ 5.980	**$ 5.980**	$ -	$ 4.205	**$ 205**	**4.**

134	50406329	ZUKINI AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	$ 6.000	$ -	$ 8.700	$ 8.700	$ -	$ 3.670	$ 3.670
135	50406329	ZUKINI VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	$ 6.000	$ -	$ 10.000	$ 10.000	$ -	$ 3.670	$ 3.670
136	50131618	HUEVO CODORNIZ	De conformidad con la ficha técnica	Unidad	UN	0%	1	$ -	$ 300	$ 300	$ -	$ 310	$ 310	$ -	$ 351	$ 351
137	50131612	HUEVOS AA	De conformidad con la ficha técnica	Unidad	UN	0%	1	$ -	$ 600	$ 600	$ -	$ 767	$ 767	$ -	$ 566	$ 566
TOTAL FRUTAS Y VERDURAS INLCUIDO IVA E IPOCONSUMO										**$ 2.137.000**			**$ 2.349.837**			**$ 2.529.543**
PROMEDIO - FRUTAS Y VERDURAS INLCUIDO IVA E IPOCONSUMO										##########						

CARNES Y PESCADOS								COTIZACION 1			COTIZACION 2			COTIZACION 3		
ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION DE ELEMENTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	% IVA E IMPOCONSUMO	CANTIDAD	IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO

1	50121705	ALMEJA EN CONCHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 3.420	$ 14.580	$ 18.000	$ 2.660	$ 11.340	$ 14.000	$ 2.098	$ 8.945	$ 11.043
2	50121539	BAGRE RAYADO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 45.000	$ 45.000	$ -	$ 46.640	$ 46.640	$ -	$ 72.500	$ 72.500
3	50121539	BOCACHICO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 35.000	$ 35.000	$ -	$ 27.000	$ 27.000	$ -	$ 29.000	$ 29.000
4	50121705	CALAMAR BLANCO EN TUBO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 7.220	$ 30.780	$ 38.000	$ 7.790	$ 33.210	$ 41.000	$ 7.081	$ 30.189	$ 37.271
5	50121705	CALAMAR MORADO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 7.600	$ 32.400	$ 40.000	$ 8.930	$ 38.070	$ 47.000	$ 8.852	$ 37.737	$ 46.589
6	50121705	CALAMAR BLANCO POTA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	$ 35.000	$ 5.922	$ 25.244	$ 31.166	$ 5.573	$ 23.760	$ 29.334
7	50121705	CAMARON CRUDO LIMPIO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 48.000	$ 48.000	$ -	$ 62.530	$ 62.530	$ -	$ 58.000	$ 58.000
8	50121705	CAMARON TIGRE CASCARA 18 U IQF	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 58.000	$ 58.000	$ -	$ 49.000	$ 49.000	$ -	$ 47.850	$ 47.850
9		CARACOL COPEY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 55.000	$ 55.000	$ -	$ 38.080	$ 38.080	$ -	$ 30.450	$ 30.450

10	121705	CARNE DE CANGREJO DE TIERRA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 48.000	**$ 48.000**	$ -	$ 58.417	**$ 58.417**	$ -	$ 84.680	**$ 680**	**84.**
11	50121539	CARCASA DE CAMARON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 3.800	$ 16.200	**$ 20.000**	$ 5.318	$ 22.672	**$ 27.990**	$ 3.934	$ 16.772	**$ 706**	**20.**
12	50121539	CORVINA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 55.000	**$ 55.000**	$ -	$ 39.000	**$ 39.000**	$ -	$ 46.400	**$ 400**	**46.**
13	50121539	CORVINA FILETES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 75.000	**$ 75.000**	$ -	$ 85.000	**$ 85.000**	$ -	$ 98.600	**$ 600**	**98.**
14	50121539	FILETE SALMON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 78.000	**$ 78.000**	$ -	$ 67.000	**$ 67.000**	$ -	$ 87.000	**$ 000**	**87.**
15	50121539	HUESO DE PESCADO DE MAR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 15.000	**$ 15.000**	$ -	$ 7.000	**$ 7.000**	$ -	$ 10.150	**$ 150**	**10.**
16	50121539	LANGOSTA ENTERA CRUDA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 250.000	**$ 250.000**	$ -	$ 173.000	**$ 173.000**	$ -	$ 171.801	**$ 801**	**171.**
17	50121539	LANGOSTINO 21/25	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 16.150	$ 68.850	**$ 85.000**	$ 12.730	$ 54.270	**$ 67.000**	$ 18.818	$ 80.225	**$ 044**	**99.**
18	50121539	LANGOSTINO U 15 NACIONAL IQF	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 18.050	$ 76.950	**$ 95.000**	$ 18.088	$ 77.112	**$ 95.200**	$ 23.277	$ 99.234	**$ 511**	**122.**

19	50121539	LENGUADO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 35.000	**$ 35.000**	$ -	$ 24.000	**$ 24.000**	$ -	$ 29.000	**$ 29.000**
20	50121705	MEJILLON NEGRO EN CONCHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	**$ 35.000**	$ 5.130	$ 21.870	**$ 27.000**	$ 5.549	$ 23.657	**$ 29.207**
21	50121539	SIERRA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 30.000	**$ 30.000**	$ -	$ 26.000	**$ 26.000**	$ -	$ 36.250	**$ 36.250**
22	50121539	OSTRAS CON CONCHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 350.000	**$ 350.000**	$ -	$ 260.000	**$ 260.000**	$ -	$ 270.000	**$ 270.000**
23	50121705	PALMITO DE MAR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 454g	UN	19%	1	$ 1.900	$ 8.100	**$ 10.000**	$ 1.809	$ 7.711	**$ 9.520**	$ 3.115	$ 13.278	**$ 16.392**
24	50121705	PARGO ROJO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 65.000	**$ 65.000**	$ -	$ 54.500	**$ 54.500**	$ -	$ 76.850	**$ 76.850**
25	50121705	PULPO ENTERO CONGELADO SIN ARREGLAR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 16.150	$ 68.850	**$ 85.000**	$ 11.305	$ 48.195	**$ 59.500**	$ 18.851	$ 80.365	**$ 99.216**
26	50121539	ROBALO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 65.000	**$ 65.000**	$ -	$ 65.800	**$ 65.800**	$ -	$ 134.986	**$ 134.986**

27	50121539	SALMON ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 65.000	$ 65.000	$ -	$ 98.900	$ 98.900	$ -	$ 147.257	$ 257
28	50121539	TILAPIA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 25.000	$ 25.000	$ -	$ 22.000	$ 22.000	$ -	$ 29.000	$ 29.000
29	50121539	TINTA CALAMAR	De conformidad con la ficha técnica	4 GRAMOS PAQUETE X 8 BOLSAS	UN	19%	1	$ 26.600	$ 113.400	$ 140.000	$ 7.723	$ 32.925	$ 40.648	$ 13.947	$ 59.457	$ 73.403
30	50121539	TRUCHA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	UNIDAD 380g	UN	0%	1	$ -	$ 15.000	$ 15.000	$ -	$ 8.686	$ 8.686	$ -	$ 31.900	$ 31.900
31	50111514	TRIPA NATURAL DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	CALIBRE 26 MADEJA X 90m	UN	19%	1	$ 27.550	$ 117.450	$ 145.000	$ 15.200	$ 64.800	$ 80.000	$ 36.063	$ 153.742	$ 189.805
32	50111515	ALAS DE POLLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 16.000	$ 16.000	$ -	$ 11.200	$ 11.200	$ -	$ 13.050	$ 13.050
33	50111513	BOLA DE PIERNA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 48.000	$ 48.000	$ -	$ 58.800	$ 58.800	$ -	$ 43.500	$ 43.500
34	50111513	CADERA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 48.000	$ 48.000	$ -	$ 38.300	$ 38.300	$ -	$ 43.500	$ 43.500
35	50111513	CALLO DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 28.000	$ 28.000	$ -	$ 29.600	$ 29.600	$ -	$ 25.375	$ 25.375

36	50111513	CANAL DE BOVINO - MEDIA CANAL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 4.500.000	$ 4.500.000	$ -	$ 3.800.000	$ 3.800.000	$ -	$ 2.515.750	$ 2.515.750
37	50111514	CANAL DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 3.500.000	$ 3.500.000	$ -	$ 3.000.000	$ 3.000.000	$ -	$ 2.300.000	$ 2.300.000
38	50111523	CANAL DE CORDERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 3.400.000	$ 3.400.000	$ -	$ 1.600.000	$ 1.600.000	$ -	$ 525.000	$ 525.000
39	50111517	CANAL DE TERNERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 2.800.000	$ 2.800.000	$ -	$ 3.200.000	$ 3.200.000	$ -	$ 2.250.000	$ 2.250.000
40	50111521	CANALES DE PAVO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 680.000	$ 68.000	$ -	$ 245.000	$ 24.500	$ -	$ 294.000	$ 294.000
41	50111513	CARNE DE BRAZO DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 49.000	$ 49.000	$ -	$ 30.000	$ 30.000	$ -	$ 36.250	$ 36.250
42	50111513	CARNE MOLIDA MAGRA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 35.000	$ 35.000	$ -	$ 52.500	$ 52.500	$ -	$ 31.175	$ 31.175
43	50111514	CARNE PULPA DE BRAZO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 45.000	$ 45.000	$ -	$ 89.890	$ 89.890	$ -	$ 26.100	$ 26.100
44	50111513	CHATAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 65.000	$ 65.000	$ -	$ 57.000	$ 57.000	$ -	$ 52.200	$ 52.200

45	50111514	CHULETA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 38.000	$ 38.000	$ -	$ 27.100	$ 27.100	$ -	$ 34.800	$ 800	34.
46	50111513	CHUNCHULLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 25.000	$ 25.000	$ -	$ 25.800	$ 25.800	$ -	$ 17.998	$ 998	17.
47	50111514	COLA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 29.000	$ 29.000	$ -	$ 1.770	$ 1.770	$ -	$ 34.800	$ 800	34.
48	50111513	COLA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 28.000	$ 28.000	$ -	$ 33.000	$ 33.000	$ -	$ 34.800	$ 800	34.
49	50111537	CONEJO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 50.000	$ 50.000	$ -	$ 56.980	$ 56.980	$ -	$ 90.770	$ 770	90.
50	50111514	COSTILLA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 42.000	$ 42.000	$ -	$ 43.300	$ 43.300	$ -	$ 34.361	$ 361	34.
51	50111513	COSTILLA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 40.000	$ 40.000	$ -	$ 38.800	$ 38.800	$ -	$ 34.800	$ 800	34.
52	50111514	CUERO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 25.000	$ 25.000	$ -	$ 18.000	$ 18.000	$ -	$ 26.179	$ 179	26.
53	50111514	ESPINAZO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 32.000	$ 32.000	$ -	$ 19.400	$ 19.400	$ -	$ 21.750	$ 750	21.

54	50111514	GRASA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 20.000	**$ 20.000**	$ -	$ 18.000	**$ 18.000**	$ -	$ 14.500	**$ 500**	**14.**
55	50111514	HUESO DE MARRANO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 15.000	**$ 15.000**	$ -	$ 11.250	**$ 11.250**	$ -	$ 31.900	**$ 900**	**31.**
56	50111515	HUESO DE POLLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 9.000	**$ 9.000**	$ -	$ 6.800	**$ 6.800**	$ -	$ 10.150	**$ 150**	**10.**
57	50111513	HUESO DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 15.000	**$ 15.000**	$ -	$ 14.000	**$ 14.000**	$ -	$ 12.272	**$ 272**	**12.**
58	50111517	JARRETE DE TERNERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 35.000	**$ 35.000**	$ -	$ 60.435	**$ 60.435**	$ -	$ 52.490	**$ 490**	**52.**
59	50111514	LENGUA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 37.000	**$ 37.000**	$ -	$ 26.304	**$ 26.304**	$ -	$ 36.250	**$ 250**	**36.**
60	50111513	LENGUA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 42.000	**$ 42.000**	$ -	$ 21.000	**$ 21.000**	$ -	$ 29.000	**$ 000**	**29.**
61	50111514	LOMO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 35.000	**$ 35.000**	$ -	$ 31.650	**$ 31.650**	$ -	$ 33.350	**$ 350**	**33.**
62	50111513	LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR CON CORDON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 75.000	**$ 75.000**	$ -	$ 58.000	**$ 58.000**	$ -	$ 72.500	**$ 500**	**72.**

63	50111513	MONDONGO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 35.000	**$ 35.000**	$ -	$ 26.500	**$ 26.500**	$ -	$ 37.700	**$ 37.700**
64	50111513	MUCHACHO ENTERO DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 48.000	**$ 48.000**	$ -	$ 47.000	**$ 47.000**	$ -	$ 46.400	**$ 46.400**
65	50111513	MURILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 38.000	**$ 38.000**	$ -	$ 20.000	**$ 20.000**	$ -	$ 26.179	**$ 26.179**
66	50111514	OREJA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 30.000	**$ 30.000**	$ -	$ 8.900	**$ 8.900**	$ -	$ 11.600	**$ 11.600**
67	50111517	OSOBUCCO DE TERNERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 52.000	**$ 52.000**	$ -	$ 40.500	**$ 40.500**	$ -	$ 30.450	**$ 30.450**
68	50111514	PANCETA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 38.000	**$ 38.000**	$ -	$ 39.900	**$ 39.900**	$ -	$ 34.800	**$ 34.800**
69	50111514	PEZUÑA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 25.000	**$ 25.000**	$ -	$ 13.000	**$ 13.000**	$ -	$ 13.775	**$ 13.775**
70	50111534	PATOS EN CANAL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 70.000	**$ 70.000**	$ -	$ 48.000	**$ 48.000**	$ -	$ 147.257	**$ 147.257**
71	50111514	PECHO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 35.000	**$ 35.000**	$ -	$ 37.260	**$ 37.260**	$ -	$ 23.200	**$ 23.200**

72	50111515	PECHUGA DE POLLO SIN COSTILLAR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 25.000	$ 25.000	$ -	$ 25.980	$ 25.980	$ -	$ 20.300	$ 300	20.
73	50111515	PIERNA - PERNIL POLLO SIN RABADILLA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 22.000	$ 22.000	$ -	$ 21.900	$ 21.900	$ -	$ 12.905	$ 905	12.
74	50111514	PIERNA DE CERDO SIN PIEL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 38.000	$ 38.000	$ -	$ 38.000	$ 38.000	$ -	$ 31.900	$ 900	31.
75	50111523	PIERNA DE CORDERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 48.000	$ 48.000	$ -	$ 39.956	$ 39.956	$ -	$ 123.975	$ 975	123.
76	50111515	POLLO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 22.000	$ 22.000	$ -	$ 19.900	$ 19.900	$ -	$ 29.943	$ 943	29.
77	50111517	PULPA DE TERNERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 38.000	$ 38.000	$ -	$ 43.700	$ 43.700	$ -	$ 31.900	$ 900	31.
78	50111513	PUNTA DE ANCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 62.000	$ 62.000	$ -	$ 90.000	$ 90.000	$ -	$ 53.650	$ 650	53.
79	50111513	SOBREBARRIGA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 35.000	$ 35.000	$ -	$ 35.000	$ 35.000	$ -	$ 34.800	$ 800	34.
80	50111514	TOCINO CARNOSO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 35.000	$ 35.000	$ -	$ 24.480	$ 24.480	$ -	$ 34.800	$ 800	34.

81	50111513	UBRE DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 42.000	**$ 42.000**	$ -	$ 19.200	**$ 19.200**	$ -	$ 26.179	**$ 26.179**
TOTAL CARNES Y PESCADOS INLCUIDO IVA E IPOCONSUMO										**$ 18.702.000**			**$ 15.115.632**			**$ 11.816.477**
PROMEDIO - CARNES Y PESCADOS INLCUIDO IVA E IPOCONSUMO										##						

CERVECERIA								**COTIZACION 1**			**COTIZACION 2**			**COTIZACION 3**		
ITEM	**CODIGO UNSPSC**	**DESCRIPCION DE ELEMENTO**	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**PRESENTACIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**% IVA E IMPOCONSUMO**	**CANTIDAD**	**IVA**	**VALOR UNITARIO ANTES DE IVA**	**VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO**	**IVA**	**VALOR UNITARIO ANTES DE IVA**	**VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO**	**IVA**	**VALOR UNITARIO ANTES DE IVA**	**VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO**
1	41106200	LEVADURA PARA CERVEZA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 85.500	$ 364.500	**$ 450.000**	$ 46.479	$ 198.149	**$ 244.628**	$ 16.668	$ 71.057	**$ 87.724**
2	24122003	BOTELLA CON TAPA	De conformidad con la ficha técnica	Unidad	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	**$ 45.000**	$ 395	$ 1.684	**$ 2.079**	$ 249	$ 1.063	**$ 1.312**
3	50407000	LÚPULO MAGNUN	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 47.500	$ 202.500	**$ 250.000**	$ 31.920	$ 136.080	**$ 168.000**	$ 45.508	$ 194.007	**$ 239.515**

4	50407000	LÚPULO CITRA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 68.400	$ 291.600	$ 36.000	$ 19.480	$ 83.047	$ 10.000	$ 46.807	$ 199.544	$ 2.046.350
5	50221300	MALTA PILSNER	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	$ 25.000	$ 2.755	$ 11.745	$ 14.500	$ 1.891	$ 8.060	$ 9.950
6	50221300	MALTA MUNICH III	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	$ 25.000	$ 2.755	$ 11.745	$ 14.500	$ 2.964	$ 12.636	$ 15.600
7	12352302	Sulfato de Calcio USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	$ 35.000	$ 15.580	$ 66.420	$ 82.000	$ 18.981	$ 80.919	$ 99.900
8	12352302	Sulfato de Magnesio USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	$ 25.000	$ 1.539	$ 6.561	$ 8.100	$ 4.918	$ 20.965	$ 25.883
9	12352302	Cloruro de Calcio USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	$ 45.000	$ 7.011	$ 29.889	$ 36.900	$ 110.200	$ 469.799	$ 5.079.999
10	12352302	Carbonato de Calcio USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	$ 35.000	$ 6.004	$ 25.596	$ 31.600	$ 27.211	$ 116.005	$ 1.043.217
11	54101701	Acido fosforico USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	$ 45.000	$ 8.263	$ 35.227	$ 43.490	$ 40.981	$ 174.707	$ 2.015.688
12	50407000	LÚPULO CTZ	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 49.400	$ 210.600	$ 26.000	$ 35.250	$ 150.276	$ 18.5526	$ 22.525	$ 96.026	$ 1.018.550

13	50407000	LÚPULO NUGGET	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 47.500	$ 202.500	$ 0.000	25	$ 28.491	$ 121.460	$ 9.950	14	$ 48.357	$ 206.154	$ 54.511	2
14	50407000	LÚPULO CASCADE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 49.400	$ 210.600	$ 0.000	26	$ 28.082	$ 119.718	$ 7.800	14	$ 48.455	$ 206.573	$ 55.029	2
15	41106200	LEVADURA BF-16 ANGEL YEAST	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 7.600	$ 32.400	$ 40.000		$ 3.230	$ 13.770	$ 17.000		$ 4.560	$ 19.440	$ 24.000	
16	12352302	CLARIFICANTE WHIRFLOW	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 85.500	$ 364.500	$ 0.000	45	$ 53.362	$ 227.489	$ 0.850	28	$ 92.075	$ 392.531	$ 84.607	4
17	12352302	DIOXIDO DE CARBONO (CO2) USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 28.500	$ 121.500	$ 0.000	15	$ 39.611	$ 168.869	$ 8.480	20	$ 35.511	$ 151.389	$ 86.900	1
18	50221300	MALTA PALE ALE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 4.180	$ 17.820	$ 22.000		$ 2.755	$ 11.745	$ 14.500		$ 2.793	$ 11.907	$ 14.700	
19	50221300	MALTA CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	$ 25.000		$ 2.755	$ 11.745	$ 14.500		$ 2.401	$ 10.237	$ 12.638	
20	50221300	MALTA RED X	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	$ 25.000		$ 2.755	$ 11.745	$ 14.500		$ 2.964	$ 12.636	$ 15.600	
21	54101701	Acido Citrico	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	$ 45.000		$ 3.781	$ 16.119	$ 19.900		$ 7.540	$ 32.146	$ 39.687	

22	50407000	LÚPULO MANDARINA BAVARIAN	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 49.400	$ 210.600	$ 26.000	$ 30.600	$ 130.451	$ 16.050	$ 44.390	$ 189.242	$ 2.033.633
23	50407000	LÚPULO AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 64.600	$ 275.400	$ 34.000	$ 47.500	$ 202.500	$ 25.000	$ 70.803	$ 301.846	$ 3.072.649
24	41106200	LEVADURA CN-36 ANGEL YEAST	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	$ 45.000	$ 41.040	$ 174.960	$ 21.600	$ 6.460	$ 27.540	$ 34.000
25	50221300	MALTA DE TRIGO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	$ 25.000	$ 7.961	$ 33.939	$ 41.900	$ 14.097	$ 60.099	$ 74.197
TOTAL CERVECERIA INLCUIDO IVA E IPOCONSUMO										$ 3.537.000			$ 2.470.280			$ 3.785.837
PROMEDIO - CERVECERIA INLCUIDO IVA E IPOCONSUMO										$ 3.264.372						
TOTAL PROMEDIO VALOR TECHO TOTAL										$ 43.151.867						

PROMEDIOS - VALOR TECHO	
ABARROTES Y PANADERIA	$ 6.623.396
BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS	$ 11.681.067
LACTEOS, SALSAMENTARIA Y ADITIVOS	$ 4.032.869
FRUTAS Y VERDURAS	$ 2.338.793

CARNES Y PESCADOS	**$ 15.211.370**
CERVECERIA	**$ 3.264.372**
TOTAL PROMEDIO VALOR TECHO TOTAL	**$ 43.151.867**

PRESUPUESTO

De acuerdo con el estudio de mercado realizado, se establece que el presupuesto oficial estimado para la presente contratación asciende a la suma de SEISCIENTOS CUARENTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS SIETE MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS COLOMBIANOS (641.807.244 COP), incluido todos los impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos, transporte y demás gastos asociados.

El contrato se manejará por monto agotable, hasta por el **valor techo de $ 43.151.867**, sin que ello implique obligación alguna de agotar la totalidad del presupuesto asignado. El pago se realizará con base en los elementos efectivamente entregados y aceptados a satisfacción por la Entidad.

El presente documento se suscribe a los nueve (9) días de marzo de 2026.

Firmado digitalmente por Julio Alejandro Sanabria Vargas
Versión de Adobe Acrobat: 2025.001.21223

Julio Alejandro Sanabria Vargas
Subdirector (E) de Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Proyectó: Unidad de contratación
Componente técnico: *Carlos Javier González Navarrete - Coordinador de Alimentos y Bebidas- CNHTA-SENA-RDC.*
Componente técnico: *Edwin Alberto Pena Triviño- Coordinador de Servicios Turísticos y Hoteleros- CNHTA-SENA-RDC.*
Componente técnico: *Antonio José Sánchez Suarez -Coordinador de Industrias Alimentarias-CNHTA-SENA-RDC.*

Componente técnico: *Sara Elizabeth González- Profesional Economato - Coordinación Grupo de Apoyo Administrativo - SENA-CNHTA-RDC*
Componente técnico*: Margarita Torres Cuellar- Instructora- CNHTA-SENA-RDC*
Componente técnico*: Mayerly González- Instructora-CNHTA-SENA-RDC.*
Componente económico: *Gina Johana Espeleta Maiguel- Presupuesto - Coordinación Grupo de Apoyo Administrativo - CNHTA-SENA-RDC - CNHTA-SENA-RDC.*
Componente financiero: *Derly Angelica Alvarado Cepeda - Profesional área financiera - Coordinación Grupo de Apoyo Administrativo - CNHTA-SENA-RDC.*
Componente jurídico: *Cheryl Zabala Correa – Abogada- Gestión Contractual – Coordinación Grupo de Apoyo Administrativo - CNHTA-SENA-RDC.*
Componente SST: *Miguel Ángel Medina Beltrán – Dinamizador SST Grupo SIGA- CNHTA-SENA-RDC.*
Componente ambiental: *Daniela Alejandra Quintero Bautista – Dinamizadora Ambiental Grupo SIGA- CNHTA-SENA-RDC.*

Revisó: *Cheryl Zabala Correa - Abogada Gestión Contractual - Coordinación Grupo de Apoyo Administrativo - CNHTA-SENA-RDC*
VoBo. *Enrique Murillo Pinto – Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo - CNHTA-SENA-RDC*
VoBo. *Flor Angela Bastidas Diaz – Coordinadora de Formación profesional – CFPI - CNHTA SENA-RDC*

Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA
Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 # 15-53, Bogota DC. - PBX 57 601 5960100

@SENAComunica
www.sena.edu.co

11- 9406

Bogotá D.C

Doctor:
ENRIQUE MURILLO PINTO
Coordinador Administrativo
Centro Nacional De Hotelería, Turismo y Alimentos
Correo: emurillo@sena.edu.co
Carrera 30 # 15-53
Ciudad

Asunto: JUSTIFICACION O REQUERIMIENTO PARA CONTRATAR BIENES, SERVICIOS Y OTROS. "*11_9406_354 Contratar el Suministro oportuno y consecutivo de Materiales de Formación para Garantizar los Procesos Formativos a cargo del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos en la Vigencia 2026*"

1) DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN. [1]

El Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, es un establecimiento público del orden nacional, con personería jurídica, patrimonio propio e independiente y autonomía administrativa, adscrito al Ministerio de Trabajo de Colombia, encargado de cumplir la función que le corresponde al Estado, de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país (Ley 119/1994); el cual ofrece formación gratuita a millones de colombianos que se benefician con programas técnicos, tecnológicos y complementarios, que, enfocados al desarrollo económico, tecnológico y social del país, entran a engrosar las actividades productivas de las empresas y de la industria, para obtener mejor competitividad y producción con los mercados globalizados.

De conformidad con el *artículo 25* del Decreto 249 de 2004, los Centros de Formación son las dependencias responsables de la **prestación de los servicios de formación profesional integral**, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos.

A su vez, el *artículo 27* ibidem, señala las funciones que deben desarrollar las Subdirecciones de Centro para planear, programar y ejecutar todos los procesos mencionados anteriormente, entre ellas "*Administrar y ejecutar todos los procesos de contratación del Centro*".

Por otro lado, es deber del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA:

- Responder con eficiencia y de acuerdo a las exigencias de la demanda el proceso de formación profesional integral.

[1] *Cf; Resolución No 1-02811 de 2025 "… Por la cual se adopta el Manual de Contratación Administrativa del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA…" Numeral **1.3 AREA REQUIRIENTE** Pag 20 "… Personal designado por el Ordenador de Gasto, el Grupo de Apoyo Administrativo Mixto o quien haga sus veces, cuya labor consiste en la elaboración de los documentos de la fase preparatoria de los procesos contractuales, así como en la formulación de respuestas a observaciones presentadas por los interesados hasta tanto culmine el plazo habilitado para la recepción de ofertas…"*

- Impulsar la promoción social del trabajador, a través de su formación profesional integral, para hacer de ellos, ciudadanos útiles, poseedores de valores, moral, ética, cultura y ecología.
- Organizar, desarrollar, administrar y ejecutar programas de formación profesional integral, en función de las necesidades sociales y del sector productivo.
- Fomentar el bienestar de los aprendices implementando planes y programas que ayuden al desarrollo físico y social.

Que la Ley No. 2294 de 2023 *"Por el cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo 2022- 2026 COLOMBIA POTENCIA MUNDIAL DE LA VIDA"*, el país requiere que se mejore la calidad de los empleos, la protección a los trabajadores y el capital humano pertinente con las necesidades del sector productivo; por lo cual se requiere desarrollar al máximo los potenciales en los aprendices, sus capacidades y habilidades, disminuyendo los niveles de deserción , con el fin de generarles oportunidades para una inclusión en el mercado laboral, más incluyente y equitativa.

El Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA para el desarrollo de su misionalidad, estructura su quehacer en tres categorías de procesos:

I. **ESTRATÉGICOS:** Mediante los cuales la Entidad establece las bases para planificar lo que se quiere conseguir y de qué manera va a actuar para su consecución: (Direccionamiento corporativo, con el fin de seguimiento al Plan Estratégico; gestión del talento Humano, asumiendo el concepto de trabajo decente como guía de las acciones en materia de relaciones laborales y gestión del talento humano; y gestión de Tecnologías de la Información, para preparar al SENA en la incorporación de tecnologías TIC presentes y futuras que garanticen estar en la vanguardia en sus actividades.
II. **MISIONALES:** Responsables de lograr los objetivos de la entidad (Formación Profesional Integral; Gestión por Competencias para las Cualificaciones, en las que se elaboran y establecen en el país normas de competencia laboral para las diferentes áreas del sector productivo; Gestión de la Innovación y la Competitividad, con el fin de articularse al Sistema Nacional de Innovación y Competitividad; Gestión de Empleo, orientación Ocupacional y Empleabilidad.
III. **PROCESOS DE SOPORTE:** Proporcionan los medios (recursos) y el apoyo necesario para que los procesos misionales se puedan llevar a cabo de manera eficiente, efectiva y eficaz. En tal sentido se cuenta con la gestión de Comunicaciones, gestión Documental, gestión de Evaluación y Control, gestión Jurídica, gestión de Recursos Financieros, gestión de la infraestructura y logística y la gestión de Articulación Regional.

El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) en Colombia divide su oferta educativa principalmente en dos modalidades: Formación Titulada y Formación Complementaria. Ambas buscan el desarrollo de competencias laborales, pero difieren en su duración, propósito y certificación.

La primera se refiere a una modalidad de la formación profesional integral que imparte el SENA, comprende las actividades de formación, entrenamiento, evaluación y reentrenamiento en temas específicos y se caracteriza porque las acciones de formación conducen al otorgamiento de un título de formación profesional, cumpliendo además con varios procesos y trámites administrativos, se desprenden los niveles de formación relacionados con Operario, Auxiliar, Técnico y Tecnólogo junto con los niveles superiores como Profundización Técnica, Especialización Técnica y Especialización Tecnológica y que tiene como principal objetivo capacitar e inculcar en los certificados las habilidades necesarias para que el talento humano este en la capacidad d ejercer trabajos productivos en el mercado laboral. Mientras que la segunda, está compuesta por Cursos Cortos, que tienen como finalidad actualizar y profundizar en los conocimientos y habilidades con las que ya cuenta un trabajador y que de igual forma le permita mantenerse en el mercado laboral formal. Además, brinda el servicio de Certificación por Competencias que valida las habilidades, actitudes y conocimientos del

talento humano sin la necesidad de llevar un proceso educativo ordinario, priorizando las habilidades y permiten que de manera masiva ingresen mayor talento humano capacitado al mercado laboral.

El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, Regional Distrito Capital, tiene tres coordinaciones académicas, Coordinación de Industrias Alimenarias, Coordinación de Servicios Turísticos y Hoteleros; y Coordinación de Alimentos y Bebidas, las cuales, son una instancia clave dentro de la estructura organizacional del Centro de Formación, encargadas de garantizar la correcta operación, articulación y calidad de los procesos formativos.

Ahora bien, en pro de desarrollar las competencias de aprendizaje, en las cuales los conocimientos adquiridos por los aprendices son puestos en práctica tanto en el aula como en las situaciones reales del trabajo, es dable precisar que los aprendices requieren contar con los materiales de formación para poder desarrollar las pericias propias de la formación, así como el Centro de Formación en cuanto a funcionamiento y atención de sus labores propias.

Dichos materiales de formación se entienden como aquel recurso requerido en cualquier fase de desarrollo de la formación, para beneficio del mismo aprendiz, en tanto se brinda acompañamiento al aprendiz, orientación académica y disciplinaria, seguimiento a la permanencia y la ruta formativa y la promoción de competencias socioemocionales y de empleabilidad.

Ante la necesidad de desarrollar la **Formación Profesional Integral** en condiciones óptimas que contribuyan a mejorar el aprendizaje, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA - Regional Distrito Capital, tiene como propósito dentro de la **función misional** adelantar actividades de formación orientadas a brindar **Formación Profesional Integral** para la incorporación de los aprendices en las actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, propósito para el cual se requiere el Suministro de Materiales de Consumo (Frutas y Verduras, Carnes Blancas, Carnes Rojas, Pescados y Mariscos, Abarrotes, Bebidas Alcohólicas y No Alcohólicas, Lácteos, Salsamentaria y sus Derivados) lo que permitiría atender las áreas de **Formación Profesional Integral** en los servicios ofertados por el Centro de Formación, en la modalidad tanto titulada como complementaria.

Para lo cual mediante Resolución No. 1-00001 de 2026 se efectuó la asignación presupuestal correspondiente para la adquisición de materiales de formación.

Es pertinente precisar que en la actualidad, las condiciones de alza en los precios de los productos de la canasta familiar, a los cuales se encuentra vinculado el suministro de material de formación para el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA Regional Distrito Capital, han generado un incremento significativo en los costos de producción. Esta situación, derivada de la alta inflación y demás condiciones económicas adversas del país, ha provocado inestabilidad y una alta fluctuación de los precios en el mercado.

En este contexto, se hace necesario que el Centro de Formación adopte medidas estratégicas orientadas a revisar y ajustar las dinámicas de los procesos de suministro, atendiendo los siguientes lineamientos:

a. Suministro de insumos por Grupos lo cual facilitara la Compra Directa a pequeños y medianos productores de la región contribuyendo con el apoyo a las economías locales y campesinas tal como lo ha establecido la Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente relacionada con los objetivos de sostenibilidad social, partiendo del deber del Estado en la adopción de medidas y criterios que estimulen el empleo y el desarrollo local de las Regiones.

b. Garantizar el Suministro de materiales primas (no perecederos) en condiciones de innocuidad, calidad y frescura al ser suministrados por productores locales sin la mediación de intermediarios que generen procesos de sobrecostos adicionales a las condiciones económicas mencionadas anteriormente, evitando de esta manera malversación de los fondos públicos asignados para dicho Proceso de Contratación.

c. Suministro de Materias Primas con fechas de caducidad adecuada de acuerdo con su naturaleza y grupos de inventario dando cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente.

El objetivo general de la presente contratación se orienta a fortalecer y optimizar la gestión para el suministro de materiales de formación requeridos en los programas de Formación Profesional Integral del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, Regional Distrito Capital, garantizando la disponibilidad oportuna, suficiente y pertinente de los insumos necesarios. En este marco, se busca asegurar que los ambientes de aprendizaje cuenten con los materiales requeridos para el desarrollo de las actividades con eficiencia y calidad; contribuir al cumplimiento de las funciones misionales del Centro; garantizar el logro de las metas de formación titulada y complementaria; y respaldar los componentes de la Formación Profesional Integral en la etapa lectiva, especialmente en lo relacionado con las prácticas formativas y la producción de centro, en coherencia con los lineamientos institucionales y la adecuada gestión de los recursos públicos.

La contratación de materiales de formación obedece a la necesidad institucional de contar con los suministros esenciales para el desarrollo de la Formación Profesional Integral durante la presente vigencia, constituyéndose en un componente indispensable para garantizar la calidad del proceso formativo. Estos materiales permiten preparar al aprendiz en el desarrollo de habilidades, competencias, destrezas, conocimientos y actitudes propias de su campo ocupacional, facilitando su interacción efectiva con el entorno social y los sectores productivos. Entre las principales causas que motivan esta contratación se encuentran la insuficiencia o ausencia de materiales de formación en determinados ambientes de aprendizaje; la necesidad de contar con insumos adecuados para el desarrollo de la Formación Profesional Integral, la producción de centro y los procesos formativos; y la limitación presupuestal de los centros de formación para cubrir la adquisición de materiales a mediano y largo plazo.

En consecuencia, la población beneficiaria corresponde a los aprendices vinculados a veintitrés (23) programas de formación adscritos al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA Regional Distrito Capital, distribuidos en tres coordinaciones académicas.

En la Coordinación de Alimentos y Bebidas se incluyen los programas de Auxiliar de Cocina, Auxiliar de Servicios Bartender, Auxiliar de Servicios de Alimentos y Bebidas, Técnico en Servicio de Restaurante y Bar, Técnico en Servicio de Barismo, Técnico en Cocina y Tecnólogo en Gestión para Establecimientos de Alimentos y Bebidas.

En la Coordinación de Servicios Turísticos y Hoteleros se encuentran los programas de Auxiliar de Servicios de Arreglo de Habitaciones, Técnico en Servicio Aeroportuario de Pasajeros, Técnico en Servicios de Alojamiento, Técnico en Servicio de Recepción Hotelera, Tecnólogo en Coordinación de Servicios Hoteleros, Tecnólogo en Guianza Turística, Tecnólogo en Gestión de Destinos Turísticos y Tecnólogo en Organización de Eventos.

Finalmente, en la Coordinación de Industrias Alimentarias se desarrollan los programas de Operario en Proceso de Panadería, Técnico en Pastelería, Técnico en Panificación, Técnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas, Técnico en Cervecería Artesanal, Técnico en Corte y Venta de Carnes, Tecnólogo en Control de

Calidad para la Industria de Alimentos y Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos, todos los cuales requieren materiales específicos para el cumplimiento de sus resultados de aprendizaje.

Así mismo, ello conlleva a la adecuada ejecución de las metas proyectadas exige contar con materiales de formación actualizados, suficientes y pertinentes, que permitan garantizar el desarrollo adecuado de los procesos formativos, dado el carácter altamente práctico de estos programas y el volumen de aprendices atendidos, es indispensable asegurar la disponibilidad continua de los insumos y materiales requeridos, evitando afectaciones en la calidad del proceso formativo, la permanencia de los aprendices y el cumplimiento de los compromisos institucionales establecidos para el presente periodo.

Por tanto, la provisión de los materiales representa una responsabilidad esencial en la garantía de calidad, oportunidad y continuidad de la Formación Profesional Integral, y tiene su razón de ser en el hecho de que se convierten en las herramientas didácticas con las que se ejecutan las diversas tareas de formación y aprendizaje proyectadas bajo el esquema de planeación pedagógica, en la medida en que son el insumo para la transmisión de conceptos prácticos orientados en la generación competencias laborales.

En este sentido, se hace necesaria la adquisición de materiales de formación, mediante un proceso contractual transparente y eficiente, que permita garantizar calidad, oportunidad y eficiencia en el uso de los recursos públicos, asegurando que la formación natural con los elementos necesarios para su adecuado desarrollo.

La adquisición de estos materiales de formación responde a un análisis de impacto tanto en el sector productivo como en el proceso formativo, debe contar con los recursos adecuados para el desarrollo de sus funciones misionales. La adquisición de estos materiales de formación permitirá fortalecer la formación profesional de instructores y aprendices, asegurando el cumplimiento de los objetivos estratégicos institucionales en ciencia y tecnología y promoviendo la actualización constante de los procesos de enseñanza para responder a las necesidades del mercado laboral.

Se trata de una necesidad recurrente y estructural debido a que los materiales de formación de alta rotación, por lo que requieren reposición continua; muchos insumos presentan insuficienta por uso frecuente o tienen vida útil limitada, lo que exige renovaciones periódicas para cumplir estándares de inocuidad y seguridad.

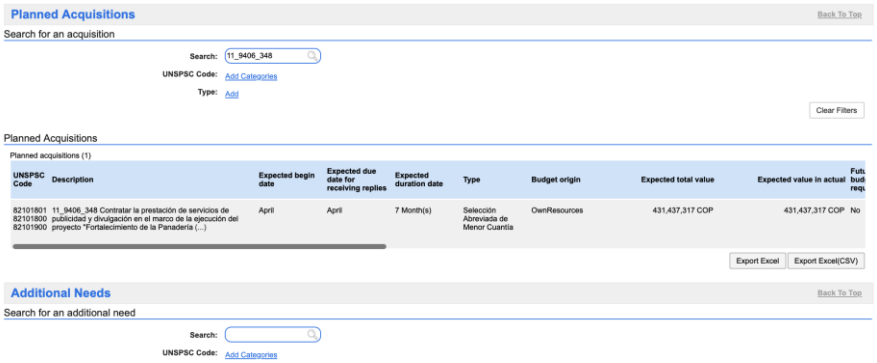
La ausencia de estos elementos impacta directamente la ejecución de la formación y prácticas, pudiendo afectar o paralizar la formación, incumplir matrices de aprendizaje y generar desfases en la programación formativa.

Por estas razones, la adquisición constituye un requerimiento continuo y esencial para garantizar la sostenibilidad del proceso formativo, el cumplimiento del plan de estudios y la calidad del servicio educativo ofrecido.

2) OBJETO.[2]

[2] *Ibidem; Numeral **2.2.3 OBJETO A CONTRATAR** Pag 21 "... Es uno de los requisitos esenciales del contrato, puesto que describe la solución a la necesidad identificada por la Entidad. El objeto, debe ser real, posible, lícito y determinado. Es importante señalar que el objeto del contrato no se puede modificar. En los acápites siguientes se desagregan los distintos componentes del objeto a contratar y cuya definición está a cargo de los funcionarios mencionados anteriormente. La identificación del objeto a contratar puede precisar el tipo de contrato a celebrar, de conformidad con lo contemplado*

"*11_9406_354 Contratar el Suministro oportuno y consecutivo de Materiales de Formación para Garantizar los Procesos Formativos a cargo del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos en la Vigencia 2026*"



2.1. Clasificación de Bienes y Servicios – UNSPSC (APLICA PARA PROCESOS DE SELECCIÓN DE MINIMA CUANTIA, PARA OTRAS MODALIDADES DE SELECCIÓN VERIFICAR LA NORMA APLICABLE).

De conformidad con la Parte 2- Titulo 1- Capitulo 2- Sección 1- Subsección 5- Art. 2.2.1.2.1.5.1 numeral 2 del Decreto 1082 de 2015 modificado por el Art. 2 del Decreto 1860 de 2021 y por el Art. 5 del Decreto 142 de 2023, la descripción del objeto a contratar identificado con el cuarto nivel de Clasificación de Bienes y Servicios UNSPSC, de ser posible, o de lo contrario con el tercer nivel es la siguiente:

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)			
ÍTEM	**GRUPO**	**CÓDIGO**	**DENOMINACIÓN (Clase o producto)**
1	E	50151513	Aceites vegetales o de planta comestibles
2	E	50307200	Aceitunas
2	A	10151814	Semillas o plántulas de achiote
3	E	50171550	Especies o extractos
4	E	50171800	Salsa y condimentos y productos para untar
5	A	10151606	Semillas de ajonjolí
6	E	50101716	Nueces y semillas enteras
7	E	50121500	Pescados
8	E	50171500	Hierbas y especias y extractos
9	E	50221101	Grano de cereal
10	E	50221001	Granos
11	E	50171550	Especies o extractos
12	E	50161509	Azucares naturales o productos endulzantes
13	E	50181900	Pan y galletas y pastelitos dulces
14	E	51131605	Citrato de sodio
15	E	50161512	Almíbar
16	E	50201709	Café instantáneo

en el artículo 32 de la Ley 80 de 1993, los mencionados expresamente en la ley civil y comercial de conformidad con el Art. 13 del Estatuto Contractual o los que se deriven del principio de autonomía de la voluntad..."

17	E	50201706	Café
18	E	50302500	Cerezas
19	E	50221201	Listo para comer o cereal caliente
20	E	50161511	Chocolate o sustituto de chocolate
21	E	50305800	Ciruelas
22	E	50367008	Coco en lata o en frasco
23	E	50181904	Pan seco o cascaras de pan o pan tostado (crotones)
24	E	50201712	Bebidas de té
25	E	50221303	Almidón o harina comestible
26	E	50171548	Hierbas frescas
27	E	50405625	Pimentón jalapeño
28	E	50181903	Galletas sencillas de sal
29	E	50181905	Galletas de dulce
30	E	50192405	Gelatina real procesada
31	E	50202306	Refrescos
32	E	50131700	Productos de leche y mantequilla
33	E	50131704	Leche en polvo
34	E	50171830	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados
35	E	50161800	Productos de confitería
36	E	50192401	Mermeladas o preservativos de fruta
37	E	50192403	Miel
38	E	50202307	Bebida de chocolate o malta u otros
39	E	50171902	Condimento
40	E	50121802	Plantas acuáticas frescas
41	E	48101800	Menaje y utensilios de cocina
42	E	50221303	Almidón o harina comestible
43	E	50367024	Pepinos en lata o en frasco
44	B	12171504	Colorantes fdc seguros para alimentos o cosméticos
45	E	50181709	Suministros para hornear
46	E	50323500	Uvas pasas secas
47	E	50171707	Vinagres
48	E	50131701	Productos de leche o mantequilla frescos
49	B	12161805	Agentes gelificantes naturales
50	E	50327008	Coco seco
51	B	12164502	Sabores o extractos
52	B	12164500	Aditivos de alimentos y fármacos
53	B	10121501	Salvado de trigo puro
54	E	50202301	Agua
55	E	50202206	Licor destilado
56	E	50202207	Cocteles de alcohol o bebidas mixtas
57	E	50202306	Refrescos
58	E	50202201	Cerveza
59	E	50202203	Vino
60	E	50202205	Vino espumoso

61	E	50202304	Jugos de repisa
62	E	50202200	Bebidas alcohólicas
63	E	50131801	Queso natural
64	E	50131802	Queso procesado
65	E	50131702	Productos de leche o mantequilla de estante
66	E	50192111	Carne seca o procesada
67	E	50192303	Helado de sabor o helado o postre de helado o yogurt congelado
68	E	50131800	Queso
69	B	11151700	Hilos
70	E	50402800	Acelgas
71	E	50302200	Agrás
72	A	50401700	Aguacates
73	E	50406700	Auyamas
74	E	50465500	Pimientos en lata o en frasco
75	A	50423800	Ajos Secos
76	E	50424101	Albahaca seca
77	E	50426803	Apio seco
78	E	50403200	Maíces
79	E	50302100	Arándanos de mirto
80	E	50407201	Arracacha
81	E	50405400	Alverjas
82	E	50301700	Bananos
83	E	50406400	Batatas
84	E	50403500	Berenjenas
85	E	50402000	Brócolis
86	E	50406329	Calabaza zucchini
87	E	50304200	Limas
88	E	50405310	Cebolla perla
89	E	50405312	Cebolla roja
90	E	50405323	Cebolla verde
91	E	50405317	Cebolla dulce
92	E	50405300	Cebollas
93	E	50414700	Hongos o champiñones orgánicos
94	E	50407200	Tubérculos
95	E	50404106	Cilantro
96	E	50305200	Maracuyás
97	E	50307503	Pulpa
98	E	50307008	Coco
99	E	50402600	Coliflores
100	E	50305300	Duraznos
101	E	50404109	Eneldo
102	E	50401600	Espárragos
103	E	50406200	Espinacas

104	E	50306200	Frambuesas
105	E	50306700	Fresas
106	E	50401824	Frijoles verdes
107	E	50307035	Guanábana
108	E	50171500	Hierbas y especias y extractos
109	E	50307045	Guayaba
110	E	50221001	Granos
111	E	50221000	Legumbres
112	E	50407009	Hojas de plátano
113	E	50303900	Kiwis
114	E	50404102	Laurel
115	E	50404600	Lechugas
116	E	50404614	Lechuga hoja verde
117	E	50404609	Lechuga romana ruby
118	E	50404112	Limonaria
119	E	50304100	Limones
120	E	50307000	Frutas Nominant
121	E	50304400	Mandarinas
122	E	50301500	Manzanas
123	E	50304500	Mangos
124	E	50304524	Mango tomy atkin
125	E	50404114	Menta
126	E	50404100	Hierbas
127	E	50404115	Orégano
128	E	50304600	Melones
129	E	50302003	Mora
130	E	50305000	Naranjas
131	E	50305043	Naranja valencia
132	E	50405706	Papa amarilla
133	E	50405700	Papas
134	E	50305100	Papayas
135	E	50307024	Pepinos
136	E	50305400	Peras
137	E	50404700	Ñames
138	E	50405611	Pimentón chile amarillo
139	E	50405600	Pimientos
140	E	50305602	Piña dorada
141	E	50305600	Piñas
142	E	50303002	Pitahaya roja, amarillo
143	E	50307025	Plátano
144	E	50407000	Vegetales Nominant
145	E	50401900	Remolachas
146	E	50402300	Repollos
147	E	50402305	Repollo morado

148	E	50404120	Romero
149	E	50404121	Salvia
150	E	50406500	Tomates
151	E	50404125	Tomillo
152	E	50303400	Uvas de mesa
153	E	50407070	Yuca
154	E	50402500	Zanahorias
155	E	50406329	Calabaza zucchini
156	E	50131612	Huevos en la cascara de gallina
157	E	50131618	Huevos en la cascara codorniz
158	E	50121705	Invertebrados acuáticos frescos
159	E	50121539	Pescado fresco
160	E	50111514	Cerdo, mínimamente procesado sin aditivos
161	E	50111515	Pollo, mínimamente procesado sin aditivos
162	E	50111513	Carne, mínimamente procesada sin aditivos
163	E	50111517	Ternera, mínimamente procesado sin aditivos
164	E	50111521	Pavo, mínimamente procesado sin aditivos
165	E	50111523	Cordero, mínimamente procesado sin aditivos
166	E	50111534	Pato, mínimamente procesada sin aditivos
167	E	50111537	Conejo, mínimamente procesada sin aditivos
168	E	60105604	Materiales de enseñanza de compra de alimentos

2.2. Tipología Contractual.

Contrato de Suministro	
Otro:	Describa cual.

3) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR (CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS).[3]

ABARROTES Y PANADERIA							
ITEM	**CODIGO UNSPSC**	**DESCRIPCION DE ELEMENTO**	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**PRESENTACIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**% IVA E IMPOCONSUMO**	**CANTIDAD**
1	50151513	ACEITE DE OLIVA EXTRA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1L	UN	19%	1
2	50151513	ACEITE DE SESAMO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 207mL	UN	19%	1
3	50151513	ACEITE VEGETAL	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1L	UN	19%	1

[3] *Ídem; Numeral Pag 26* ***2.2.3.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS "…*** *La definición técnica de la necesidad y su correspondiente soporte, así como las condiciones del contrato a suscribir deben ser analizados e incluidos en los estudios técnicos, señalando con claridad, entre otros, los siguientes aspectos: posibilidades futuras de actualización de los bienes, su vida útil, la coherencia técnica con otras herramientas antes adquiridas, las calidades del personal técnico que presta los servicios y demás elementos que afecten la satisfacción de la necesidad que motiva la contratación.* ***Los servicios conexos*** *son entendidos como aquellos que se derivan del cumplimiento del objeto del contrato, como capacitaciones, mantenimientos preventivos y correctivos, soportes técnicos, entrega de manuales, instalación, transporte, etc. Cuando se trate de un proceso de selección de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización la ficha de las especificaciones técnicas deberá contener como mínimo lo establecido en el Art. 2.2.1.2.1.2.1 del Decreto 1082 de 2015. En los casos en que se requiera incluir un proceso de instalación y/o mantenimiento como proceso de selección de bienes de características técnicas uniformes, es necesario que estas actividades sean un componente menor y de especificaciones comunes del bien o servicio a adquirir. Cuando se trate de una obra, esto es, cuando el contrato incluya diseño y construcción se deberán adjuntar los respectivos documentos técnicos, por ejemplo: cálculos, planos, entre otros…" Verificar con el Grupo de Apoyo Administrativo del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA.*

4	50307200	ACEITUNA MORADA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1
5	50307200	ACEITUNA NEGRA	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 350g	UN	19%	1
6	50307200	ACEITUNA VERDE DESHUESADA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 250g	UN	19%	1
7	10151814	ACHIOTE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 16g	UN	19%	1
8	50171550	AGUA DE AZAHAR	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 500 ML	UN	19%	1
9	50171800	AJI TABASCO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 mL	UN	19%	1
10	10151606	AJONJOLI DESCORTEZADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
11	50171800	ALCAPARRA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 125g	UN	19%	1
12	50101716	ALMENDRAS ENTERAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
13	50101716	ALMENDRAS LAMINADA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1
14	50121500	ANCHOA	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 56g	UN	19%	1
15	50171500	ANIS EN ESTRELLA	De conformidad con la ficha técnica	16g	UN	19%	1
16	50221101	ARROZ ARBOREO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	0%	1
17	50221101	ARROZ BLANCO EXCELSO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	0%	1
18	50221101	ARROZ PARA SUSHI	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1
19	50221101	ARROZ PARBORIZADO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1
20	50221001	ARVEJA AMARILLA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1
21	50121500	ATUN AGUA	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 160 g	UN	19%	1

22	50101716	AVELLANA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1
23	50221101	AVENA EN HOJUELAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 800g	UN	5%	1
24	50171550	AZAFRAN	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 0,5g	UN	19%	1
25	50161509	AZUCAR MORENA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	5%	1
26	50161509	AZUCAR PULVERIZADA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	5%	1
27	50161509	AZUCAR REFINADA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	5%	1
28	50181900	BARQUILLOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE DE 10 UNIDADES X 44g	UN	19%	1
29	51131605	BICARBONATO DE SODIO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1K	UN	19%	1
30	50181900	BOCADILLO LONJA	De conformidad con la ficha técnica	LONJA PAQUETE X 500g	UN	0%	1
31	50161512	BREVAS EN ALMIBAR	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1
32	50201709	CAFE INSTANTANEO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1
33	50201706	CAFÉ TOSTAO EN GRANO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500g	UN	5%	1
34	50201706	CAFÉ ESPECIAL	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500g	UN	5%	1
35	50171550	CANELA EN ASTILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	19%	1
36	50171550	CANELA EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 125g	UN	19%	1
37	50171550	CARDAMOMO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 20g	UN	19%	1
38	50121500	CAVIAR	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 30g	UN	19%	1
39	50121500	CAVIAR MASAGO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 80g	UN	19%	1

40	50302500	CEREZAS MARRASQUINO ROJO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1
41	50221201	CEREAL	De conformidad con la ficha técnica	CAJA * 800 G	UN	19%	1
42	50161511	CHOCOLATE PASTILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1
43	50305800	CIRUELA PASA SIN SEMILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
44	50171550	CLAVO DE OLOR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 9 g	UN	19%	1
45	50171550	COMINO MOLIDO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
46	50171550	COLOR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
47	50367008	CREMA DE COCO	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 400mL	UN	19%	1
48	50181904	CROUTONES CESAR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 140g	UN	19%	1
49	50221101	CUCHUCO DEL CULTIVO TRIGO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
50	50171500	CURCUMA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 250 G	UN	19%	1
51	50171500	CURRY	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 56 G	UN	19%	1
52	50171500	CUSCUS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 500 G	UN	19%	1
53	50161512	DURAZNO EN ALMIBAR	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 820g	UN	19%	1
54	50201712	ENGLISH BREAKE FAST TEA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE DE 20 BOLSAS DE 10g	UN	19%	1
55	50221303	ESPAGUETTI DE ARROZ	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 200g	UN	5%	1
56	50171548	ESTRAGON	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 20 G	UN	19%	1
57	50221303	FECULA DE MAIZ UNIVERSAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1 kg	UN	19%	1

58	50171548	FINAS HIERBAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 15gr	UN	19%	1
59	50221303	PASTA FIDEOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE* 250 G	UN	5%	1
60	50405625	JALAPEÑOS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 500 gr	UN	19%	1
61	50221001	FRIJOL NEGRO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1000 G	UN	0%	1
62	50221001	FRIJOL BOLA ROJA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1000 G	UN	0%	1
63	50221001	FRIJOL BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1000 G	UN	0%	1
64	50181903	GALLETAS DE SODA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 200g	UN	19%	1
65	50181905	GALLETAS OREO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 432g	UN	19%	1
66	50221001	GARBANZO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1
67	50192405	GELATINA DE SABORES SURTIDOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
68	50192405	GELATINA SIN SABOR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
69	50221001	LENTEJAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000 g	UN	0%	1
70	50131700	LECHE CONDENSADA	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 395 g	UN	19%	1
71	50131700	LECHE DE COCO	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 400mL	UN	19%	1
72	50131704	LECHE EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000 gramos	UN	19%	1
73	50221101	MAIZ PETO CRUDO O PRECOCIDO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1
74	50221101	MAIZ TIERNO	De conformidad con la ficha técnica	LATA * 300 G	UN	19%	1
75	50221001	MANI SIN SAL	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1

76	50171830	MAYONESA	De conformidad con la ficha técnica	GALON X 3770g	UN	19%	1
77	50161800	MERENGUITOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 65 G	UN	19%	1
78	50192401	MERMELADA INDIVIDUAL	De conformidad con la ficha técnica	16g C/U X 60 UNIDADES	UN	19%	1
79	50192401	MERMELADA SABORES SURTIDOS	De conformidad con la ficha técnica	DOYPACK X 400g	UN	19%	1
80	50192403	MIEL MAPLE	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1
81	50192403	MIEL DE ABEJAS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1
82	50202307	MILO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE x 2 KILOS	UN	19%	1
83	50161800	MINI MASMELOS SURTIDOS	De conformidad con la ficha técnica	75g CAJA X 20 UNIDADES	UN	19%	1
84	50181904	MINI TOSTADAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE 10 laminas - 150 g	UN	19%	1
85	50171830	MIRIN	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 375 ML	UN	19%	1
86	50171902	MOSTAZA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 4015 g	UN	19%	1
87	50121802	NORI SUSHI	De conformidad con la ficha técnica	X 10 UNIDADES (LAMINAS)	UN	19%	1
88	50101716	NUEZ DEL BRAZIL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 200g	UN	19%	1
89	50101716	NUEZ MOSCADA PEPA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 10G	UN	19%	1
90	50101716	NUEZ MOSCADA POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 11g	UN	19%	1
91	50171548	OREGANO SECO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	19%	1
92	50181904	PALITOS DE PAN	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 250 G	UN	19%	1
93	48101800	PALILLOS TIPO COCTEL	De conformidad con la ficha técnica	CAJA X 160 UNIDADES	UN	19%	1

94	48101800	PALILLOS SÁNDWICH	De conformidad con la ficha técnica	CAJA *125 UNIDADES	UN	19%	1
95	50181904	PAN TAJADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 600g	UN	0%	1
96	50161509	PANELA	De conformidad con la ficha técnica	UNIDAD X 500g	UN	0%	1
97	50161509	PANELA MOLIDA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	19%	1
98	50221303	PAPEL DE ARROZ O BANH TRANG O PAPEL OBLEA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 300 G * 42 HOJAS	UN	19%	1
99	50171550	PAPRIKA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1
100	50221303	PASTA DE TOMATE	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 3 Kg	UN	19%	1
101	50221303	PASTA FETUCHINI	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1
102	50221303	PASTA LARGA ESPAGUETII	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	5%	1
103	50221303	PASTA PARA LASAÑA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1
104	50367024	PEPINILLOS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 250g	UN	19%	1
105	50171550	PIMIENTA BLANCA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 100G	UN	19%	1
106	50171550	PIMIENTA MOLIDA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500 g	UN	19%	1
107	50171550	PIMIENTA NEGRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
108	50171550	PIMIENTA ROSADA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 50 g	UN	19%	1
109	50171550	PIMIENTA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 50 g	UN	19%	1
110	50121500	SARDINAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 225g	UN	19%	1
111	50171902	SAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	0%	1

112	50171902	SAL PARRILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 454 G	UN	0%	1
113	50171902	SAL DE LIMON	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 30g	UN	0%	1
114	50171830	SALSA DE CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 380 g	UN	19%	1
115	50171830	SALSA DE OSTRAS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 255g	UN	19%	1
116	50171830	SALSA DE SOYA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1000 ml	UN	19%	1
117	50171830	SALSA DE TOMATE	De conformidad con la ficha técnica	GALON 4350g	UN	19%	1
118	50171830	SALSA INGLESA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 155 ml	UN	19%	1
119	50201712	TÉ NEGRO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 12 TISANAS	UN	19%	1
120	12171504	TINTURA DE CARAMELO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1
121	50181900	TORTILLAS MEXICANAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 15 UNIDADES	UN	19%	1
122	50181900	TORTILLAS DE HARINA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 20 UNIDADES TAMAÑO XXL	UN	19%	1
123	50221101	TRIGO AMERICANO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	19%	1
124	50323500	UVAS PASAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250 kg	UN	19%	1
125	50171707	VINAGRE BALSAMICO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1
126	50171707	VINAGRE BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1
127	50171707	VINAGRE DE ARROZ	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1
128	50171830	WASABI	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 43 gr	UN	19%	1
129	50181709	ALMIDON AGRIO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 12 kg	UN	19%	1

130	50181709	ALMIDON DE PAPA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	19%	1
131	50181709	ALMIDON DE YUCA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	19%	1
132	50131701	MARGARINA MULTIPROPOSITO	De conformidad con la ficha técnica	CAJAS X 15kg	UN	19%	1
133	50161800	CHIPS DE CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
134	12161805	CMC	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
135	50161511	COBERTURA NEGRO CACAO 70%	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2.5kg	UN	19%	1
136	50161511	COBERTURA CHOCOLATE NEGRO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2.5kg	UN	19%	1
137	50161511	COBERTURA CHOCOLATE BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2,5kg	UN	19%	1
138	50161511	COBERTURA CHOCOLATE DE LECHE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2,5kg	UN	19%	1
139	50161511	COBERTURA CHOCOLATE SEMIAMARGO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2,5kg	UN	19%	1
140	50327008	COCO DESHIDRATADO CABELLO DE ANGEL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	19%	1
141	50161511	COCOA EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	19%	1
142	12171504	COLORANTE AMARILLO HUEVO EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 50 g	UN	19%	1
143	12171504	COLORANTE EN POLVO DORADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 10g	UN	19%	1
144	12171504	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1
145	12171504	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA AZUL	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1
146	12171504	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1

147	12171504	COLORANTE PARA ALIMENTOS PARA RESPOSTERIA ROJO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1
148	12171504	COLORANTE PARA CHOCOLATE LIPOSOLUBLE SURTIDO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1
149	12171504	COLORANTE SABOR Y COLOR FRESA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1
150	12171504	COLORANTE SABOR Y COLOR MORA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1
151	50131700	CREMA VEGETAL (WHITE TOPPING)	De conformidad con la ficha técnica	TETRAPACK X 1L	UN	19%	1
152	12161805	CREMOR TARTARO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
153	12164502	ESENCIA AMARGAS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 160 mL	UN	19%	1
154	12164502	ESENCIA DE COCO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1
155	12164502	ESENCIA DE HINOJO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1
156	12164502	ESENCIA DE VAINILLA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1
157	50161800	FRUTA CRISTALIZADA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	19%	1
158	50181900	GLASSÉ NEUTRO	De conformidad con la ficha técnica	BALDE X 1kg	UN	19%	1
159	12164500	GLICERINA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 5000g	UN	19%	1
160	50161509	GLUCOSA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1L	UN	19%	1
161	50161800	GRAGEAS DE COLORES	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 125g	UN	19%	1
162	50221303	HARINA DE ACHIRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	5%	1
163	50221303	HARINA DE ALMENDRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1

164	50221303	HARINA DE MAIZ AMARILLA CRUDA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1
165	50221303	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	5%	1
166	50221303	HARINA DE TRIGO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000 gr	UN	5%	1
167	50221303	HARINA INTEGRAL	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500g	UN	5%	1
168	12171504	ISOMALT	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500g	UN	19%	
169	12164500	LECITINA DE SOYA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 300g	UN	19%	1
170	50181709	LEVADURA SECA	De conformidad con la ficha técnica	FRESCA X 500g	UN	19%	1
171	50131701	MANTECA DE CACAO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1
172	50131701	MARGARINA PARA CROSSANT	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE x 2500g	UN	19%	1
173	50131701	MARGARINA PARA HOJALDRE	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE X 2500g	UN	19%	1
174	50131701	MARGARINA	De conformidad con la ficha técnica	BARRA X 125g	UN	19%	1
175	50181900	MIGA DE PAN	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
176	50181709	POLVO PARA HORNEAR	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1
177	10121501	SALVADO DE TRIGO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	5%	1
178	50101716	SEMILLA DE AMAPOLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1
179	50101716	SEMILLAS DE CALABAZA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1
180	50101716	SEMILLAS DE CHIA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1
181	50101716	SEMILLAS DE GIRASOL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1

182	50101716	SEMILLAS DE LINAZA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1

BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS							
ITEM	**CODIGO UNSPSC**	**DESCRIPCION DE ELEMENTO**	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**PRESENTACIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**% IVA E IMPOCONSUMO**	**CANTIDAD**
1	50202206	ABSENTA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
2	50202301	AGUA TONICA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 300 ml	UN	19%	1
3	50202206	AMARETTO ITALIANO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
4	50202206	AMARETTO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
5	50202206	AMARGO DE ANGOSTURA - VOELK	De conformidad con la ficha técnica	Frasco x 118 ml	UN	19%	1
6	50202206	AMARULA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
7	50202206	ANISADO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
8	50202206	APEROL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
9	50202206	BRANDY NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
10	50202206	CACHAÇA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
11	50202206	CAMPARI	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
12	50202201	CERVEZA NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Lata x 330 ml	UN	19%	1
13	50202206	CHARTREUSSE AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
14	50202206	CHARTREUSSE VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1

15	50202306	GASEOSA OSCURA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 350 ml	UN	19%	1
16	50202200	COGNAC V.S.	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
17	50202200	COINTREAU	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
18	50202200	CREMA DE CACAO BLANCA TRANSPARENTE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
19	50202200	CREMA DE CASSIS	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
20	50202200	CREMA DE MENTA BLANCA - TRASLUCIDA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
21	50202200	CREMA DE MENTA VERDE IMPORTADA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
22	50202200	CREMA DE WHISKY IRLANDES	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
23	50202200	DRAMBUIE	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 750 ml.	UN	19%	1
24	50202200	FERNET BRANCA	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 750 ml.	UN	19%	1
25	50202200	FRANGELICO	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 750 ml.	UN	19%	1
26	50202306	GINEBRA LONDON DRY GIN	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
27	50202306	GASEOSA BLANCA	De conformidad con la ficha técnica	Botella X 350 ml	UN	19%	1
28	50202200	GRAND MARNIER	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 750 ml.	UN	19%	1
29	50202200	GRAPPA ITALIANA	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 700 ml	UN	19%	1
30	50202200	JÄGERMEISTER	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 350 ml	UN	19%	1
31	50202203	JEREZ FINO ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
32	50202203	JEREZ CREAM O PX ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1

33	50202304	JUGO DE ARANDANOS	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 1890 ml	UN	19%	1
34	50202304	JUGO DE TOMATE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 340 ml	UN	19%	1
35	50202304	JUGO DE TORONJA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 64 ml	UN	19%	1
36	50202200	KIRSCH	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
37	50202206	LICOR DE CAFÉ	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
38	50202206	LICOR 43 HIERBAS	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
39	50202206	LICOR DE CAFÉ KAHLUA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
40	50202206	LICOR DE CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
41	50202206	LICOR DE DURAZNO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
42	50202206	LICOR DE FRESA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
43	50202206	LICOR DE LYCHEE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
44	50202206	LICOR DE LIMONCELLO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
45	50202206	LICOR DE LIMÓN ITALIANO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
46	50202206	VERMOUTH EXTRA DRY ITALIANO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
47	50202206	VERMOUTH ROSSO ITALIANO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
48	50202206	MEZCAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
49	50202206	OPORTO TAWNY PORTUGAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
50	50202206	PASTIS DE MARCEILLE FRANCES	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1

51	50202200	PISCO ACHOLADO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
52	50202200	RON AÑEJO IMPORTADO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
53	50202200	RON BLANCO IMPORTADO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
54	50202200	RON OSCURO AÑEJO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
55	50202200	RYE WHISKY	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
56	50202200	SAMBUCA ITALIANA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
57	50202200	SIROPE KOSHER DE AGAVE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
58	50202200	SIROPE KOSHER DE CARAMELO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
59	50202200	SIROPE KOSHER DE CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
60	50202200	SIROPE KOSHER DE FRAMBUESA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
61	50202200	SIROPE KOSHER DE VAINILLA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
62	50202200	SIROPE KOSHER DE MANZANA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
63	50202306	SODA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 300 ml	UN	19%	1
64	50202200	SIROPE DE FRAMBUESA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
65	50202200	SIROPE DE VAINILLA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
66	50202200	SIROPE MANZANA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
67	50202200	TEQUILA BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
68	50202200	TEQUILA SILVER 100% AGAVE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1

69	50202206	TRIPLE SEC AZUL NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
70	50202206	TRIPLE SEC NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
71	50202203	VARIEDAD CABERNET SAUVIGNON CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
72	50202203	VARIEDAD CARMENERE CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
73	50202203	VARIEDAD CHARDONNAY FRANCIA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
74	50202203	VARIEDAD MALBEC ARGENTINA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
75	50202203	VARIEDAD ROSSE MERLOT CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
76	50202203	VARIEDAD ROSSE TANNAT URUGUAY	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
77	50202203	VARIEDAD ROSSE TEMPRANILLO - GARNACHA ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
78	50202203	VARIEDAD SANGIOVESE ITALIA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
79	50202203	VARIEDAD SAUVIGNON BLANC CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
80	50202203	VARIEDAD TORRONTES ARGENTINA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
81	50202203	VARIEDAD VIURA ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
82	50202203	VINO DULCE LATE HARVEST CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
83	50202205	VINO ESPUMOSO CAVA ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
84	50202205	VINO ESPUMOSO DEMMI SEC ARGENTINA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
85	50202205	VINO ESPUMOSO PROSECCO ITALIA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
86	50202203	VINO LIEBFRAUMILCH ALEMANIA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1

87	50202203	VINO TINTO - BLANCO COCINA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
88	50202203	VINO DULCE MOSCATEL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 1000 ml	UN	19%	1
89	50202200	VODKA CITRON	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
90	50202200	VODKA IMPORTADO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
91	50202200	WHISKEY TENNESI	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
92	50202200	WHISKEY BOURBON	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
93	50202200	WHISKY ESCOCES 8 AÑOS BLACK	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
94	50202200	WHISKY IRLANDES JAMESON	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
95	50202306	GRANADINA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 1000L	UN	19%	1

LACTEOS, SALSAMENTARIA Y ADITIVOS							
ITEM	**CODIGO UNSPSC**	**DESCRIPCION DE ELEMENTO**	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**PRESENTACIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**% IVA E IMPOCONSUMO**	**CANTIDAD**
1	50131702	AREQUIPE	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500 GRAMOS	UN	19%	1
2	50131702	CREMA DE LECHE	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1 L	UN	0%	1
3	50131702	CREMA AGRIA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 400 G	UN	19%	1
4	50131702	CUAJADA	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE X 500g	UN	0%	1
5	50192303	HELADO	De conformidad con la ficha técnica	CAJA X 10 LITROS	UN	19%	1
6	50131702	LECHE ENTERA UHT	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1 L	UN	0%	1

7	50131702	MANTEQUILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
8	50131702	MANTEQUILLA SIN SAL	De conformidad con la ficha técnica	X 10g CAJA X 42 UNIDADES	UN	19%	1
9	50131801	QUESO AZUL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
10	50131801	QUESO BOCONCHINO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
11	50131801	QUESO BRIE	De conformidad con la ficha técnica	CAJA X 135g	UN	19%	1
12	50131801	QUESO CAMPESINO	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE X 1kg	UN	0%	1
13	50131801	QUESO COSTEÑO	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE X 1kg	UN	0%	1
14	50131802	QUESO CREMA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 380g	UN	19%	1
15	50131802	QUESO DOBLE CREMA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	0%	1
16	50131801	QUESO EMMENTAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
17	50131801	QUESO HOLANDES	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 450g	UN	19%	1
18	50131801	QUESO GRUYERE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	19%	1
19	50131801	QUESO MANCHEGO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	19%	1
20	50131801	QUESO MASCARPONE	De conformidad con la ficha técnica	RECIPIENTE X 250g	UN	19%	1
21	50131801	QUESO MOZARELLA	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE 2,5 K	UN	0%	1
22	50131802	QUESO PARMESANO RALLADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
23	50131801	QUESO RICOTA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 300g	UN	19%	1
24	50131802	QUESO TILSIT AHUMADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 400g	UN	19%	1

25	50131702	YOGUR NATURAL	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1750g	UN	19%	1
26	50131702	YOGURT GRIEGO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 1000 G	UN	19%	1
27	50192111	BUTIFARRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 450g	UN	5%	1
28	50192111	CHORIZO ANTIOQUEÑO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
29	50192111	CHORIZO ESPAÑOL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
30	50171830	HUMO LIQUIDO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1L	UN	19%	1
31	50192111	JAMON DE CERDO PREMIUM	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 431g	UN	19%	1
32	50192111	JAMON DE PAVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 225g	UN	19%	1
33	50192111	JAMON DE POLLO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 230g	UN	19%	1
34	50192111	JAMON SERRANO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 100g	UN	19%	1
35	50192111	MORCILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
36	50192111	LONGANIZA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
37	PASTRAMI	PASTRAMI	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	19%	1
38	PASTRAMI	SALAMI	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 100g TAJADO	UN	19%	1
39	50192111	SALCHICHAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
40	50192111	TOCINETA AHUMADA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 400g	UN	19%	1
41	50171830	CONDIMENTO MORTADELA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
42	50171830	CONDIMENTO PARA BUTIFARRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1

43	50171830	CONDIMENTO PARA CHORIZO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
44	50171830	CONDIMENTO PARA GENOVA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
45	50171830	CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA ESPECIAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
46	50171830	CONDIMENTO PARA LONGANIZA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
47	50171830	CONDIMENTO SALCHICHA RANCHERA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
48	50171830	CONDIMENTO SALCHICHON CERVECERO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
49	50131800	CUAJO LIQUIDO FUERZA 10-100L	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 500 ML	UN	19%	1
50	50131802	CULTIVO MESOFILO (KUMIS)	De conformidad con la ficha técnica	SOBRE * 3 G	UN	19%	1
51	50131802	CULTIVO THERMOFILO (YOGURT)	De conformidad con la ficha técnica	SOBRE * 3 G	UN	19%	1
52	12164500	ERITORBATO DE SODIO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
53	12164500	FOSFATO PARA EMBUTIDO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
54	11151700	HILO ALIMENTOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
55	12164500	ACIDO LACTICO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * LITRO	UN	19%	1
56	12164500	PECTINA CITRICA, DE ALTO METOXILO.	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
57	12164500	PROTEINA AISLADO DE SOYA AL 90%	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
58	12164500	SORBATO DE POTASIO GRADO ALIMENTARIO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
59	50192111	TRIPA FIBROSA CALIBRE 100 origen vegetL	De conformidad con la ficha técnica	CALIBRE 100 ROLLO * 250 M	UN	19%	1
60	50192111	TRIPA FIBROSA CALIBRE 45	De conformidad con la ficha técnica	CALIBRE 60 ROLLO * 250 M	UN	19%	1

61	50131700	CHANTILLI EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
62	50405901	AGAR - AGAR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
64	50407000	FLORES COMESTIBLES	De conformidad con la ficha técnica	Caja x 100 gramos	UN	19%	1
65	50221300	MALTA PILSEN	De conformidad con la ficha técnica	kilogramo	UN	19%	1
66	50221300	BEST CARAMEL	De conformidad con la ficha técnica	kilogramo	UN	19%	1

FRUTAS Y VERDURAS							
ITEM	**CODIGO UNSPSC**	**DESCRIPCION DE ELEMENTO**	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**PRESENTACIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**% IVA E IMPOCONSUMO**	**CANTIDAD**
1	50402800	ACELGA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
2	50302200	AGRAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
3	50401700	AGUACATE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
4	50406700	AHUYAMA O ZAPAYO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
5	50465500	AJI AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
6	50465500	AJI CHIRCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
7	50465500	AJI ROCOTO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
8	50465500	AJI CHIPOTLE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
9	50465500	AJI VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
10	50465500	AJI JUANILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1

11	50423800	AJO FRESCO LIMPIO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
12	50424101	ALBAHACA MORADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
13	50424101	ALBAHACA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
14	50403200	ALCACHOFA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
15	50426803	APIO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
16	50403200	AMEROS	De conformidad con la ficha técnica	Unidad entera	UN	0%	1
17	50302100	ARANDANOS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
18	50407201	ARRACACHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
19	50405400	ARVEJA VERDE DESGRANADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
20	50301700	BANANO CRIOLLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
21	50406400	BATATA O CAMOTE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
22	50403500	BERENJENA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
23	50402000	BROCOLI	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
24	50406329	CALABACIN VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
25	50304200	CARAMBOLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
26	50405310	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
27	50405312	CEBOLLA CABEZONA ROJA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
28	50405323	CEBOLLA LARGA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1

29	50405312	CEBOLLA OCAÑERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
30	50405317	CEBOLLA PUERRO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
31	50405310	CEBOLLA DE CAMBRAY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
32	50405300	CEBOLLIN VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
33	50414700	CHAMPIÑON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
34	50414700	CHAMPIÑON PORTOBELLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
35	50407200	CHUGUAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
36	50407200	CUBIOS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
37	50404106	CILANTRO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
38	50404106	CILANTRO CIMARRON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
39	50305200	CURUBA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
40	50307008	COCO NATURAL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
41	50402600	COLIFLOR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
42	50305300	DURAZNO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
43	50404109	ENELDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
44	50401600	ESPARRAGO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
45	50406200	ESPINACA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
46	50306200	FRAMBUESA	De conformidad con la ficha técnica	Estuche * 250 g	UN	0%	1

47	50306700	FRESA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
48	50307503	FRESA PULPA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
49	50401824	FRIJOL VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
50	50403200	MUTE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
51	50307035	GUANABANA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
52	50307503	GUANABANA PULPA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
53	50171500	GUASCAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
54	50307045	GUAYABA PERA-COMUN	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
55	50407200	GENGIBRE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
56	50221001	HABICHUELA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
57	50407200	HIBIAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
58	50171500	HIERBABUENA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
59	50221000	HABA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
60	50407009	HOJAS DE PLATANO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
61	50303900	KIWI	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
62	50404102	LAUREL FRESCO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
63	50404614	LECHUGA BATAVIA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
64	50404600	LECHUGA CRESPA MORADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1

65	50404609	LECHUGA CRESPA ROMANA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
66	50404600	LECHUGA CRESPA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
67	50404600	LECHUGA ESCAROLA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
68	50404600	LECHUGA ROMANA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
69	50404112	LIMONARIA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
70	50304100	LIMON TAHITI	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
71	50307000	LULO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
72	50304400	MANDARINA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
73	50304500	MANGO AZUCAR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
74	50304524	MANGO TOMMY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
75	50304500	MANGO VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
76	50301500	MANZANA ROJA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
77	50301500	MANZANA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
78	50305200	MARACUYA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
79	50307503	MARACUYA PULPA	De conformidad con la ficha técnica	500 gramos	UN	19%	1
80	50403200	MAZORCA DESGRANADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
81	50403200	MAZORCA ENTERA CON AMERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
82	50404114	MENTA FRESCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1

83	50404100	MEJORANA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
84	50304600	MELON CANTALUPO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
85	50302003	MORA DE CASTILLA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
86	50307503	MORA PULPA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
87	50305000	NARANJA TANGELO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
88	50305043	NARANJA VALENCIA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
89	50404700	ÑAME	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
90	50404115	OREGANO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
91	50405706	PAPA CRIOLLA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
92	50405700	PAPA PASTUSA CERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
93	50405700	PAPA R-12	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
94	50405700	PAPA RICHIE SABANERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
95	50405700	PAPA SABANERA LAVADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
96	50305100	PAPAYA MELONA PINTONA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
97	50307000	PAPAYUELA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
98	50307000	PATILLA BABY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
99	50307024	PEPINO COCOMBRO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
100	50307024	PEPINO GUISO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1

101	50305400	PERA CHILENA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
102	50404100	PEREJIL CRESPO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
103	50404100	PEREJIL LISO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
104	50405611	PIMENTON AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
105	50405600	PIMENTON ROJO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
106	50405600	PIMENTON VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
107	50305600	PIÑA BABY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
108	50305602	PIÑA GOLDEN	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
109	50305600	PIÑA PEROLERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
110	50303002	PITAHAYA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
111	50307025	PLATANO HARTON MADURO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
112	50307025	PLATANO HARTON VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
113	50307025	PLATANO COLICERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
114	50407000	RABANO ROJO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
115	50407000	RAICES CHINAS	De conformidad con la ficha técnica	Bandeja * 500 g	UN	0%	1
116	50401900	REMOLACHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
117	50402300	REPOLLO BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
118	50402305	REPOLLO MORADO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1

119	50404120	ROMERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
120	50407000	RUGULA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
121	50404121	SALVIA FRESCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
122	50406500	TOMATE CHERRY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
123	50406500	TOMATE CHONTO PINTON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
124	50406500	TOMATE LARGA VIDA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
125	50406500	TOMATE MILANO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
126	50406500	TOMATE DE ARBOL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
127	50404125	TOMILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
128	50307000	UCHUA CASCARA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
129	50303400	UVA ISABELINA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
130	50303400	UVA ROJA IMPORTADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
131	50303400	UVA VERDE IMPORTADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
132	50407070	YUCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
133	50402500	ZANAHORIA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
134	50406329	ZUKINI AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
135	50406329	ZUKINI VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
136	50131618	HUEVO CODORNIZ	De conformidad con la ficha técnica	Unidad	UN	0%	1

137	50131612	HUEVOS AA	De conformidad con la ficha técnica	Unidad	UN	0%	1

CARNES Y PESCADOS							
ITEM	**CODIGO UNSPSC**	**DESCRIPCION DE ELEMENTO**	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**PRESENTACIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**% IVA E IMPOCONSUMO**	**CANTIDAD**
1	50121705	ALMEJA EN CONCHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
2	50121539	BAGRE RAYADO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
3	50121539	BOCACHICO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
4	50121705	CALAMAR BLANCO EN TUBO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
5	50121705	CALAMAR MORADO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
6	50121705	CALAMAR BLANCO POTA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
7	50121705	CAMARON CRUDO LIMPIO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
8	50121705	CAMARON TIGRE CASCARA 18 U IQF	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
9		CARACOL COPEY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
10	121705	CARNE DE CANGREJO DE TIERRA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
11	50121539	CARCASA DE CAMARON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
12	50121539	CORVINA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
13	50121539	CORVINA FILETES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
14	50121539	FILETE SALMON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1

15	50121539	HUESO DE PESCADO DE MAR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
16	50121539	LANGOSTA ENTERA CRUDA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
17	50121539	LANGOSTINO 21/25	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
18	50121539	LANGOSTINO U 15 NACIONAL IQF	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
19	50121539	LENGUADO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
20	50121705	MEJILLON NEGRO EN CONCHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
21	50121539	SIERRA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
22	50121539	OSTRAS CON CONCHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
23	50121705	PALMITO DE MAR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 454g	UN	19%	1
24	50121705	PARGO ROJO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
25	50121705	PULPO ENTERO CONGELADO SIN ARREGLAR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
26	50121539	ROBALO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
27	50121539	SALMON ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
28	50121539	TILAPIA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
29	50121539	TINTA CALAMAR	De conformidad con la ficha técnica	4 GRAMOS PAQUETE X 8 BOLSAS	UN	19%	1
30	50121539	TRUCHA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	UNIDAD 380g	UN	0%	1
31	50111514	TRIPA NATURAL DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	CALIBRE 26 MADEJA X 90m	UN	19%	1
32	50111515	ALAS DE POLLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1

33	50111513	BOLA DE PIERNA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
34	50111513	CADERA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
35	50111513	CALLO DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
36	50111513	CANAL DE BOVINO - MEDIA CANAL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
37	50111514	CANAL DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
38	50111523	CANAL DE CORDERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
39	50111517	CANAL DE TERNERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
40	50111521	CANALES DE PAVO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
41	50111513	CARNE DE BRAZO DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
42	50111513	CARNE MOLIDA MAGRA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
43	50111514	CARNE PULPA DE BRAZO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
44	50111513	CHATAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
45	50111514	CHULETA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
46	50111513	CHUNCHULLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
47	50111514	COLA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
48	50111513	COLA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
49	50111537	CONEJO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
50	50111514	COSTILLA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1

51	50111513	COSTILLA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
52	50111514	CUERO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
53	50111514	ESPINAZO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
54	50111514	GRASA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
55	50111514	HUESO DE MARRANO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
56	50111515	HUESO DE POLLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
57	50111513	HUESO DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
58	50111517	JARRETE DE TERNERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
59	50111514	LENGUA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
60	50111513	LENGUA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
61	50111514	LOMO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
62	50111513	LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR CON CORDON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
63	50111513	MONDONGO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
64	50111513	MUCHACHO ENTERO DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
65	50111513	MURILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
66	50111514	OREJA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
67	50111517	OSOBUCCO DE TERNERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
68	50111514	PANCETA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1

69	50111514	PEZUÑA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
70	50111534	PATOS EN CANAL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
71	50111514	PECHO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
72	50111515	PECHUGA DE POLLO SIN COSTILLAR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
73	50111515	PIERNA - PERNIL POLLO SIN RABADILLA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
74	50111514	PIERNA DE CERDO SIN PIEL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
75	50111523	PIERNA DE CORDERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
76	50111515	POLLO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
77	50111517	PULPA DE TERNERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
78	50111513	PUNTA DE ANCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
79	50111513	SOBREBARRIGA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
80	50111514	TOCINO CARNOSO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
81	50111513	UBRE DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1

CERVECERIA							
ITEM	**CODIGO UNSPSC**	**DESCRIPCION DE ELEMENTO**	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**PRESENTACIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**% IVA E IMPOCONSUMO**	**CANTIDAD**
1	41106200	LEVADURA PARA CERVEZA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
2	24122003	BOTELLA CON TAPA	De conformidad con la ficha técnica	Unidad	UN	19%	1

3	50407000	LÚPULO MAGNUN	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
4	50407000	LÚPULO CITRA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
5	50221300	MALTA PILSNER	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
6	50221300	MALTA MUNICH III	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
7	12352302	Sulfato de Calcio USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
8	12352302	Sulfato de Magnesio USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
9	12352302	Cloruro de Calcio USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
10	12352302	Carbonato de Calcio USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
11	54101701	Acido fosforico USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
12	50407000	LÚPULO CTZ	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
13	50407000	LÚPULO NUGGET	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
14	50407000	LÚPULO CASCADE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
15	41106200	LEVADURA BF-16 ANGEL YEAST	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
16	12352302	CLARIFICANTE WHIRFLOW	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
17	12352302	DIOXIDO DE CARBONO (CO2) USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
18	50221300	MALTA PALE ALE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
19	50221300	MALTA CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
20	50221300	MALTA RED X	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1

21	54101701	Acido Citrico	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
22	50407000	LÚPULO MANDARINA BAVARIAN	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
23	50407000	LÚPULO AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
24	41106200	LEVADURA CN-36 ANGEL YEAST	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
25	50221300	MALTA DE TRIGO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1

Nota 1: Se deberá OFERTAR la totalidad de los ítems señalados en el presente documento ya que la adjudicación del presente proceso será total y a un solo oferente **por monto agotable** bajo la modalidad de sobre único en el Sistema Electrónico de Contratación Pública- SECOP II, con la descripción, presentación, unidad de medida y cantidad establecida en la presente relación y de conformidad con lo establecido en el presente documento.

Nota 2: Los bienes objeto de la presente contratación corresponden a **Materiales para la Formación**, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital deja constancia que las cantidades por producto se podrán aumentar, teniendo en cuenta las necesidades reales del Centro de Formación, que son susceptibles de cambio debido a variaciones en la Oferta Educativa sin que ellos afecten las condiciones Económicas pactadas en el futuro Contrato; por lo que el proponente y fututo Contratista está en la obligación de atender esta condición.

Nota 3: En cumplimiento del Decreto No 248 de 2021 se evidencia que los bienes objeto del presente proceso de contratación **SI** pertenecen a la definición de *Insumo o Producto Agropecuario* precisada por el Art. 2.20.1.1.1 de la norma en cita para efectos del presente proceso de selección.[4]

Nota 4: La propuesta debe hacerse claramente, discriminando el valor neto de cada ítem e incluyendo dentro de éste toda clase de impuestos, transporte, fluctuaciones de precios y todas aquellas erogaciones necesarias para la entrega del material. El SENA no reconocerá variaciones ni aumentos en los precios de los materiales que proponga, ni se reconocerán valores en los que el proponente deba incurrir y por olvido de este no sean incorporados en la respectiva propuesta.

Nota 5: No se aplica marcas especificas en los bienes solicitados ya que es un imperativo legal, si se logra evidenciar alguna por error de transcripción u omisión hacer caso omiso y acreditar elementos equivalentes de óptima calidad que cumplan con las condiciones solicitadas.

[4] *Cf; Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente, Concepto C-410 de 2023,* ***Temas:*** *LEY 1955 DE 2019 – Art. 229 – Finalidad / LEY 2046 DE 2020 – Finalidad – Ámbito de aplicación - Compra pública de alimentos / LEY 2046 DE 2020 – Art. 7 – Incentivos contractuales – Puntajes adicionales – Promoción de la compra pública de alimentos / DECRETO 248 DE 2021 – Decreto 1071 de 2015 – Marco General - Mínimo de Compras públicas de alimentos / DECRETO 248 DE 2021 – Decreto 1071 de 2015 – Modalidades y objeto contractual / DECRETO 248 DE 2021 – Decreto 1071 de 2015 – Contrato de promesa de proveeduría – naturaleza dual – requisito habilitante – factor de evaluación / DECRETO 248 DE 2021 – Decreto 1071 de 2015 – Reglamento – Incentivos contractuales – Puntajes obligatorios – Puntajes facultativos – condiciones.* ***Radicación:*** *Respuesta a consulta P20230825014516 "… En segundo lugar, de la redacción del artículo objeto de estudio es posible concluir que, de acuerdo con la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021, será el objeto contractual lo que resulte determinante para identificar los contratos que deban cumplir con los parámetros de selección, requisitos habilitantes, incentivos, evaluaciones, mínimos de compra pública de alimentos, entre otros. En consonancia, cuando el contrato tenga como objeto la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas de atención, se encuentran obligadas a adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos, sin que se excluya alguna de las modalidades de selección dispuestas en el Art. 2 de la Ley 1150 de 2007…"*

NOTA 6: Dado que la ejecución se realizará por **monto agotable**, el Centro de Formación se reserva el derecho de determinar la cantidad de elementos, teniendo en cuenta la disponibilidad presupuestal y las necesidades formativas.

3.1. Especificaciones Técnicas Adicionales que deben cumplir los Bienes/Servicios/Obras.

3.1.1. Fichas Técnicas

El proponente deberá aportar junto con su propuesta **las fichas técnicas**[5] de conformidad con la relación establecida previamente y reseñada por la Entidad Estatal en el presente documento. Las fichas técnicas deberán contener como mínimo la siguiente información:

- No. Del ítem
- Nombre del Producto
- Descripción del Producto
- Unidad de Medida
- **Marca del Producto**[6]
- **Imagen de referencia**

Nota: Es pertinente aclarar que las fichas técnicas solicitadas **NO** son el formato establecido por la Entidad Estatal y publicado dentro junto con el cuadro de Especificaciones Técnicas del presente documento; la ficha técnica es la aquella que describe con los parámetros establecidos en precedencia cada uno de los bienes o elementos que los proponentes ofertan; la cual debe cumplir mínimo con las especificaciones demarcadas en el presente numeral.

3.1.2. Sistema De Transporte Adecuado

El Transporte de los **Materiales de Formación**, estará a cargo del proponente o futuro contratista hasta el lugar donde se ejecutará el contrato, y deberá ser realizado en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o proliferación de microorganismos y proteger de alteración del producto. El proponente o futuro contratista está en la obligación de entregar las unidades solicitadas con el empaque, embalaje y características exigidas en cada una de las fichas técnicas o cuadros de referencia.

3.1.3. Especificaciones Estándar y Embalaje de Productos

---

[5] *Cf; Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente, Concepto C-720 de 2024,* ***Temas:*** *SUBSANABILIDAD – Aplicación – Regla general – Excepciones / SUBSANABILIDAD – Circunstancias posteriores – Cierre del proceso- Ley 1882 de 2018 / SUBSANABILIDAD – Proceso de selección abreviada de mínima cuantía – Ficha técnica – Subsanabilidad – Oportunidad.* ***Radicación:*** *Respuesta a Consulta con Radicado No. P20241010010338" … Por otra parte, con respecto a la ficha técnica, en los procesos de selección abreviada de subasta inversa o mínima cuantía deben solicitarle al oferente que subsane la ficha técnica cuando no fue presentada o cuando tenga defectos, porque si bien contiene los aspectos técnicos del bien o servicio a contratar, este requisito no es objeto de puntaje, pues es factor determinante para la adjudicación del contrato es menor el valor y no el contenido de la ficha técnica, sin embargo, debe tenerse en cuenta que la subsanabilidad de la ficha técnica no puede modificar el precio de la oferta, pues en este caso no podrá subsanarse por estar incurso en una posible mejora de la oferta… En este orden de ideas, debe tenerse en cuenta los supuestos en que la ficha técnica puede afectar un requisito puntuable como lo puede ser el precio, en relación al precio se puede ejemplificar lo siguiente: i) si en un proceso de contratación se pide por ejemplo, adquirir mesas blancas con características técnicas específicas y el proponente ofrece sillas anexando la ficha técnica de estas, al permitirse presentar o corregir la no oferta de mesas, se estaría haciendo una mejora de la oferta, en la medida en que se está haciendo una nueva oferta que evidencia el precio de las mesas que no se encontraban en la oferta inicial, y por lo tanto la presentación de la ficha técnica de las mesas afecta el requisito puntuable, razón por la que la ficha técnica no podrá subsanarse; ii) teniendo en cuenta el ejemplo anterior, si el proponente ofrece mesas negras anexando la ficha técnica de estás, es posible que se subsane la ficha técnica para las mesas blancas siempre que mantengan el mismo valor de la oferta de las mesas negras; y iii) si el oferente ofrece mesas, sin anexar la ficha técnica que permita observar si estas cumplen con las características técnicas exigidas por la entidad, el proponente podrá subsanar la ficha técnica, siempre que no afecte el precio de la oferta inicial…"*

[6] *Cf; Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente, Concepto C-721 de 2024,* ***Temas:*** *REQUISITOS HABILITANTES – Noción / REQUISITOS HABILITANTES – Carácter enunciativo / REQUISITOS HABILITANTES – Autonomía de la voluntad de las entidades estatales para establecerlos / REQUISITOS HABILITANTES – Especificaciones técnicas – Posibilidad de exigir – Marcas.* ***Radicación:*** *Respuesta a la consulta con radicado No. P20241010010343 "… Las Entidades Estatales, en su discrecionalidad administrativa, podrán exigir marcas si no están prohibidas en acuerdos y tratados comerciales, en las que sean destinatarios, pero garantizando el principio de proporcionalidad, que exige que dichos requisitos o condiciones sean razonables, es decir, que guarden congruencia con el objeto, necesidad de la contratación, alcance, valor, plazo del contrato, entre otros aspectos, que sean necesarios y no restrinjan injustificadamente la libre concurrencia y pluralidad de oferentes. En este sentido, la discrecionalidad del comité de contratación y, en último término, del ordenador del gasto o el delegado en contratación de cada entidad está condicionada a la proporcionalidad de las decisiones que toma en aras de garantizar la pluralidad de oferentes y la selección objetiva…"*

Los productos deberán cumplir con las normas de calidad estándar del sector y deberán provenir de una producción reciente. Asimismo, el embalaje deberá garantizar la protección adecuada del producto durante el transporte, manipulación y almacenamiento, cumpliendo con los requisitos técnicos y de seguridad aplicables.

3.1.4. Mínimo de Compras Públicas de Alimentos y Suministros de productos Agropecuarios a Productores Agropecuarios Locales.[7]

El proponente deberá aportar junto con su propuesta **la Promesa de Contrato de Proveeduría** con los pequeños productores locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar, Comunitaria locales y sus organizaciones que se encuentren en el Registro de Productores Individuales y/o organizaciones de productores consolidado por las Secretarias Departamentales de Agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, en un porcentaje mínimo del (30%) del valor total del contrato celebrado con el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional- Distrito Capital. En virtud de los Arts. 2.20.1.1.3 y 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021.

La **promesa de contrato de proveeduría** deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido:

- Identificación del productor y del oferente.
- Producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor.
- Fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.

Conforme a los Arts. 2.20.1.2.1 y 2.20.1.2.2 del Decreto 248 de 2021, la condición de pequeño productor local y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar, Comunitaria local y sus organizaciones se acreditara con el "*… Contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional…*"

4) VALOR ESTIMADO DEL (DE LOS) CONTRATO(S) Y SU JUSTIFICACION.[8]

---

[7] Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente, Concepto C-410 de 2023, ***Temas:*** *LEY 1955 DE 2019 – Art. 229 – Finalidad / LEY 2046 DE 2020 – Finalidad – Ámbito de aplicación - Compra pública de alimentos / LEY 2046 DE 2020 – Art. 7 – Incentivos contractuales – Puntajes adicionales – Promoción de la compra pública de alimentos / DECRETO 248 DE 2021 – Decreto 1071 de 2015 – Marco General - Mínimo de Compras públicas de alimentos / DECRETO 248 DE 2021 – Decreto 1071 de 2015 – Modalidades y objeto contractual / DECRETO 248 DE 2021 – Decreto 1071 de 2015 – Contrato de promesa de proveeduría – naturaleza dual – requisito habilitante – factor de evaluación / DECRETO 248 DE 2021 – Decreto 1071 de 2015 – Reglamento – Incentivos contractuales – Puntajes obligatorios – Puntajes facultativos – condiciones.* ***Radicación:*** *Respuesta a consulta P20230825014516 "… En segundo lugar, de la redacción del artículo objeto de estudio es posible concluir que, de acuerdo con la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021, será el objeto contractual lo que resulte determinante para identificar los contratos que deban cumplir con los parámetros de selección, requisitos habilitantes, incentivos, evaluaciones, mínimos de compra pública de alimentos, entre otros. En consonancia, cuando el contrato tenga como objeto la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas de atención, se encuentran obligadas a adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos, sin que se excluya alguna de las modalidades de selección dispuestas en el Art. 2 de la Ley 1150 de 2007… Conforme a los arts. 2.20.1.2.1 y 2.20.1.2.2 del reglamento, estos acreditarán su condición con el "[…] contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional…"*

[8] Cf; Ídem Pag 34 ***2.8 VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y SU JUSTIFICACIÓN*** *"… Costo económico que tendrá el bien o servicio objeto del contrato a celebrar, para lo cual es imperativo contar con una correcta elaboración y análisis técnico que lo soporte, en donde conste la realización de las comparaciones del caso mediante el cotejo de los ofrecimientos recibidos, la consulta de precios o condiciones del mercado, así como los estudios de mercado, análisis de la entidad o de los organismos consultores o asesores designados para ello. Cuando el valor del Contrato esté determinado por precios unitarios, el área interesada debe incluir la forma como los calculó y soportarla. Para definir el valor del proceso de selección se tendrá en cuenta el correspondiente análisis del mercado y del sector. Dentro de la determinación del valor estimado del Contrato, la Entidad debe precisar y justificar si el mismo incluirá un anticipo o un pago anticipado…"*

El valor estimado del contrato será hasta por la suma de **SEISCIENTOS CUARENTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS SIETE MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS COLOMBIANOS (641.807.244 COP)** IVA incluido, cuando a ello hubiere lugar, y demás impuestos, costos directos e indirectos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal o de carácter legal.

4.1. Análisis Técnico y Económico que soporta el Valor Estimado Del Contrato (Análisis Del Sector).

Para conocer el Estudio del Sector realizado por la Entidad Estatal para el presente proceso, remítase al **Anexo No 1** titulado "… *Estudio de Mercado o Análisis del Sector …*".

A efectos de estimar el valor estimado (Presupuesto Oficial) del presente proceso de selección, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA - Regional Distrito Capital adelantó el correspondiente Estudio de Mercado, en donde se estimó que el valor por la tipología contractual de **Contrato de Compraventa a Monto Agotable** para "*11_9406_354 Contratar el Suministro oportuno y consecutivo de Materiales de Formación para Garantizar los Procesos Formativos a cargo del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos en la Vigencia 2026*" sería por la totalidad de **SEISCIENTOS CUARENTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS SIETE MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS COLOMBIANOS (641.807.244 COP)**

Los proponentes deberán tener en cuenta que al momento de presentar la propuesta ***no podrán superar el valor promedio/techo total del Anexo No 2 titulado "… Estudio de Mercado …"*** *es decir* ***CUARENTA Y TRES MILLONES CIENTO CINCUENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS COLOMBIANOS. (43.151.867 COP)*** tal como se evidencia en el documento anexo "ESTUDIO DE MERCADO", el cual forma parte integral del presente documento.

Nota 1: Las variables utilizadas para calcular el presupuesto y los rubros que lo componen se encuentran descritas en el Anexo No 2 titulado "… *Estudio de Mercado …*".

Para conocer el estudio del sector realizado por la entidad para el presente proceso, remítase al anexo titulado "Anexo 1 - Análisis y estudio del sector".

5) PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.[9]

El término de ejecución del negocio jurídico será de **9 MESES** sin sobrepasar el **31 DE DICIEMBRE DE 2026.** El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.

6) VIGENCIA DEL CONTRATO.

La vigencia del negocio jurídico será el año fiscal 2026. Es decir, no podrá sobrepasar el 31 de diciembre de 2026.[10]

[9] *Cf; Resolución No 1-02811 de 2025 "… Por la cual se adopta el Manual de Contratación Administrativa del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA…" Numeral 2.9* ***PLAZO DE EJECUCIÓN*** *Pág. 34 "… Es el tiempo real y cierto, legal o convencionalmente establecido por las partes del contrato en el que se espera que se cumplan las obligaciones a cargo del contratista, el cual obedece a un estudio técnico por parte del SENA. Se debe especificar si el plazo corresponde a meses, días hábiles o calendario. Para la determinación del plazo se tiene en cuenta que de acuerdo con el Art. 8 de la Ley 819 de 2003, la programación, elaboración, aprobación y ejecución del presupuesto de cada vigencia fiscal, se hace de tal manera que solo se programen compromisos que se puedan recibir a satisfacción antes del 31 de diciembre de cada anualidad. Se recomienda para los procesos de "Ejecución instantánea" establecer en el contrato, dos cláusulas diferentes: "PLAZO" y "VIGENCIA", para que, en caso en que se presente, se declare el INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO dentro de la VIGENCIA, una vez se venza el PLAZO…"*

[10] *Ibidem Numeral 2.2* ***DOCUMENTOS Y ESTUDIOS PREVIOS.*** *Pag 24. "… Se recomienda para los procesos de Ejecución Instantánea establecer en el contrato, dos clausulas diferentes: PLAZO y VIGENCIA, para que, en caso de que se presente, se declare INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO dentro de la VIGENCIA, una vez se venza el PLAZO…"*

7) LUGAR DE EJECUCIÓN.[11]

"… El Lugar de ejecución del presente contrato será el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Aprendizaje del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital, ubicado en la Carrera 30 # 15 - 53 en la ciudad de Bogotá DC…"

8) CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL QUE RESPALDA LA CONTRATACIÓN.[12]

RUBRO			
PRESUPUESTO [Marque "X" el rubro a partir del cual será vinculado el contrato, Consultar con el Grupo de Apoyo Administrativo del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital]		**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	**X**	**C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL**	**48.519.000,00**
Inversión	**X**	**C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL**	**60.244.230,00**
Inversión	**X**	**C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL**	**199.000.000,00**
Inversión	**X**	**C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL**	**321.612.478,00**
Inversión	**x**	**C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL**	**12.431.536,00**
Funcionamiento			

[11] *Ídem; Numeral 2.10* ***LUGAR DE EJECUCIÓN.*** *Pag 35. "… Descripción del lugar geográfico donde se desarrollará el contrato, haciendo énfasis si cuenta con área de influencia directa o indirecta, o sede en la cual se cumplen las obligaciones propias del negocio jurídico. No obstante, la tipología contractual permite que la ejecución no necesariamente esté ligada a un lugar específico del territorio nacional…"*

[12] *Cf; Resolución No 1-02811 de 2025 "… Por la cual se adopta el Manual de Contratación Administrativa del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA…" Numeral 2.12.1* ***CERTIFICADOS PRESUPUESTALES "…*** *Documento expedido por el jefe de presupuesto, o quien haga sus veces, con el cual se garantiza la existencia de apropiación presupuestal disponible y libre de afectación para la asunción de compromisos. Este documento afecta preliminarmente el presupuesto mientras se perfecciona el compromiso y se efectúa el correspondiente registró presupuestal. En consecuencia, se deberá llevar un registro de estos que permita determinar los saldos de apropiación disponible para expedir nuevas disponibilidades…"*

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números
10426	2026-02-12	2026-12-31	940610 CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS- BTÁ D.C.	**C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL**	Nación	Cuarenta y ocho millones quinientos diecinueve mil pesos colombianos	**48.519.000,00**
10426	2026-02-12	2026-12-31	940611 INTEGRACION CON LA MEDIA-BTA D.C	**C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL**	Nación	Sesenta millones doscientos cuarenta y cuatro mil doscientos treinta pesos colombianos	**60.244.230,00**
10426	2026-02-12	2026-12-31	940634 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C - PRODUCCION CENTROS	**C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL**	Propios	ciento noventa y nueve millones pesos colombianos	**199.000.000,00**
10426	2026-02-12	2026-12-31	940645 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION	**C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL**	Nación	Trescientos veintiuno millones seiscientos doce mil cuatrocientos setenta y ocho pesos colombianos	**321.612.478,00**
10426	2026-02-12	2026-12-31	940685 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS - BTA D C - ECONOMIA POPULAR	**C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE**	Nación	Doce millones cuatrocientos treinta y un mil quinientos treinta y seis pesos colombianos	**12.431.536,00**

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números
				BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL			

Flor Angela Bastidas Diaz
Coordinación de Formación Profesional Integral

Anexos: 4 cotizaciones Cantidad de Cotizaciones
Anexo No 1 titulado "*… Estudio de Mercado o Análisis del Sector …*"

Proyectó: Carlos Javier González Navarrete - Coordinador de Alimentos y Bebidas- CNHTA-SENA-RDC.
Edwin Alberto Pena Triviño- Coordinador de Servicios Turísticos y Hoteleros- CNHTA-SENA-RDC.
Antonio José Sánchez Suarez -Coordinador de Industrias Alimentarias-CNHTA-SENA-RDC
Sara Elizabeth González- Profesional- SENA-CNHTA-RDC
Margarita Torres Cuellar- Instructora- CNHTA-SENA-RDC.
Mayerly González- Instructora-CNHTA-SENA-RDC.

PROCESO DEGESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN PROVEEDORES SECOP II

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA - REGIONAL DISTRITO CAPITAL-CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS.

El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA-Regional Distrito Capital, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a todos los interesados a participar con sus pre-cotizaciones, como parte del estudio de mercado a registrar del proceso que tiene por objeto *11_9406_354 Contratar el Suministro oportuno y consecutivo de Materiales de Formación para Garantizar los Procesos Formativos a cargo del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos en la Vigencia 2026.*

Se solicita registrar sus pre-cotizaciones a los siguientes contactos:

Sistema Electrónico de Contratación Pública-SECOP II: Solicitud de información a los Proveedores **SOLICITUD DE INFORMACION-CNHTA-007-2026.**
Correos Electrónicos: czabala@sena.edu.co y/o emurillo@sena.edu.co
Dirección Radicación Correspondencia: Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos - Carrera 30 No. 15-53- Piso 2- Bogotá DC. Grupo de Apoyo Administrativo - Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Regional Distrito Capital.

Por favor si anexa algún archivo digital, este debe venir en formato PDF, Word o Excel, en ningún caso se aceptan archivos comprimidos.

De igual forma, si usted lo considera puede enviar su pre-cotización digitalizada por medio de correo electrónico.

FECHA LÍMITE DE RECEPCION DE PRECOTIZACIONES: *De conformidad con el cronograma en SECOP II.*

Se presenta la siguiente información como referencia de consulta:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR:

El objeto contractual deberá desarrollarse en el marco de las siguientes **condiciones técnicas exigidas:**

ABARROTES Y PANADERIA							
ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION DE ELEMENTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	% IVA E IMPOCONSUMO	CANTIDAD
1	50151513	ACEITE DE OLIVA EXTRA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1L	UN	19%	1
2	50151513	ACEITE DE SESAMO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 207mL	UN	19%	1
3	50151513	ACEITE VEGETAL	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1L	UN	19%	1
4	50307200	ACEITUNA MORADA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1
5	50307200	ACEITUNA NEGRA	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 350g	UN	19%	1

6	50307200	ACEITUNA VERDE DESHUESADA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 250g	UN	19%	1
7	10151814	ACHIOTE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 16g	UN	19%	1
8	50171550	AGUA DE AZAHAR	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 500 ML	UN	19%	1
9	50171800	AJI TABASCO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 mL	UN	19%	1
10	10151606	AJONJOLI DESCORTEZADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
11	50171800	ALCAPARRA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 125g	UN	19%	1
12	50101716	ALMENDRAS ENTERAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
13	50101716	ALMENDRAS LAMINADA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1
14	50121500	ANCHOA	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 56g	UN	19%	1
15	50171500	ANIS EN ESTRELLA	De conformidad con la ficha técnica	16g	UN	19%	1
16	50221101	ARROZ ARBOREO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	0%	1
17	50221101	ARROZ BLANCO EXCELSO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	0%	1
18	50221101	ARROZ PARA SUSHI	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1
19	50221101	ARROZ PARBORIZADO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1
20	50221001	ARVEJA AMARILLA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1
21	50121500	ATUN AGUA	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 160 g	UN	19%	1
22	50101716	AVELLANA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1
23	50221101	AVENA EN HOJUELAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 800g	UN	5%	1
24	50171550	AZAFRAN	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 0,5g	UN	19%	1
25	50161509	AZUCAR MORENA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	5%	1
26	50161509	AZUCAR PULVERIZADA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	5%	1
27	50161509	AZUCAR REFINADA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	5%	1
28	50181900	BARQUILLOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE DE 10 UNIDADES X 44g	UN	19%	1

29	51131605	BICARBONATO DE SODIO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1K	UN	19%	1
30	50181900	BOCADILLO LONJA	De conformidad con la ficha técnica	LONJA PAQUETE X 500g	UN	0%	1
31	50161512	BREVAS EN ALMIBAR	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1
32	50201709	CAFE INSTANTANEO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1
33	50201706	CAFÉ TOSTAO EN GRANO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500g	UN	5%	1
34	50201706	CAFÉ ESPECIAL	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500g	UN	5%	1
35	50171550	CANELA EN ASTILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	19%	1
36	50171550	CANELA EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 125g	UN	19%	1
37	50171550	CARDAMOMO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 20g	UN	19%	1
38	50121500	CAVIAR	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 30g	UN	19%	1
39	50121500	CAVIAR MASAGO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 80g	UN	19%	1
40	50302500	CEREZAS MARRASQUINO ROJO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1
41	50221201	CEREAL	De conformidad con la ficha técnica	CAJA * 800 G	UN	19%	1
42	50161511	CHOCOLATE PASTILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1
43	50305800	CIRUELA PASA SIN SEMILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
44	50171550	CLAVO DE OLOR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 9 g	UN	19%	1
45	50171550	COMINO MOLIDO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
46	50171550	COLOR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
47	50367008	CREMA DE COCO	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 400mL	UN	19%	1
48	50181904	CROUTONES CESAR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 140g	UN	19%	1
49	50221101	CUCHUCO DEL CULTIVO TRIGO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
50	50171500	CURCUMA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 250 G	UN	19%	1
51	50171500	CURRY	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 56 G	UN	19%	1

52	50171500	CUSCUS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 500 G	UN	19%	1
53	50161512	DURAZNO EN ALMIBAR	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 820g	UN	19%	1
54	50201712	ENGLISH BREAKE FAST TEA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE DE 20 BOLSAS DE 10g	UN	19%	1
55	50221303	ESPAGUETTI DE ARROZ	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 200g	UN	5%	1
56	50171548	ESTRAGON	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 20 G	UN	19%	1
57	50221303	FECULA DE MAIZ UNIVERSAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1 kg	UN	19%	1
58	50171548	FINAS HIERBAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 15gr	UN	19%	1
59	50221303	PASTA FIDEOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE* 250 G	UN	5%	1
60	50405625	JALAPEÑOS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 500 gr	UN	19%	1
61	50221001	FRIJOL NEGRO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1000 G	UN	0%	1
62	50221001	FRIJOL BOLA ROJA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1000 G	UN	0%	1
63	50221001	FRIJOL BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1000 G	UN	0%	1
64	50181903	GALLETAS DE SODA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 200g	UN	19%	1
65	50181905	GALLETAS OREO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 432g	UN	19%	1
66	50221001	GARBANZO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1
67	50192405	GELATINA DE SABORES SURTIDOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
68	50192405	GELATINA SIN SABOR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
69	50221001	LENTEJAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000 g	UN	0%	1
70	50131700	LECHE CONDENSADA	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 395 g	UN	19%	1
71	50131700	LECHE DE COCO	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 400mL	UN	19%	1
72	50131704	LECHE EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000 gramos	UN	19%	1
73	50221101	MAIZ PETO CRUDO O PRECOCIDO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1
74	50221101	MAIZ TIERNO	De conformidad con la ficha técnica	LATA * 300 G	UN	19%	1

75	50221001	MANI SIN SAL	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1
76	50171830	MAYONESA	De conformidad con la ficha técnica	GALON X 3770g	UN	19%	1
77	50161800	MERENGUITOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 65 G	UN	19%	1
78	50192401	MERMELADA INDIVIDUAL	De conformidad con la ficha técnica	16g C/U X 60 UNIDADES	UN	19%	1
79	50192401	MERMELADA SABORES SURTIDOS	De conformidad con la ficha técnica	DOYPACK X 400g	UN	19%	1
80	50192403	MIEL MAPLE	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1
81	50192403	MIEL DE ABEJAS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1
82	50202307	MILO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE x 2 KILOS	UN	19%	1
83	50161800	MINI MASMELOS SURTIDOS	De conformidad con la ficha técnica	75g CAJA X 20 UNIDADES	UN	19%	1
84	50181904	MINI TOSTADAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE 10 laminas - 150 g	UN	19%	1
85	50171830	MIRIN	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 375 ML	UN	19%	1
86	50171902	MOSTAZA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 4015 g	UN	19%	1
87	50121802	NORI SUSHI	De conformidad con la ficha técnica	X 10 UNIDADES (LAMINAS)	UN	19%	1
88	50101716	NUEZ DEL BRAZIL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 200g	UN	19%	1
89	50101716	NUEZ MOSCADA PEPA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 10G	UN	19%	1
90	50101716	NUEZ MOSCADA POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 11g	UN	19%	1
91	50171548	OREGANO SECO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	19%	1
92	50181904	PALITOS DE PAN	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 250 G	UN	19%	1
93	48101800	PALILLOS TIPO COCTEL	De conformidad con la ficha técnica	CAJA X 160 UNIDADES	UN	19%	1
94	48101800	PALILLOS SÁNDWICH	De conformidad con la ficha técnica	CAJA *125 UNIDADES	UN	19%	1
95	50181904	PAN TAJADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 600g	UN	0%	1
96	50161509	PANELA	De conformidad con la ficha técnica	UNIDAD X 500g	UN	0%	1
97	50161509	PANELA MOLIDA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	19%	1

98	50221303	PAPEL DE ARROZ O BANH TRANG O PAPEL OBLEA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 300 G * 42 HOJAS	UN	19%	1
99	50171550	PAPRIKA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1
100	50221303	PASTA DE TOMATE	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 3 Kg	UN	19%	1
101	50221303	PASTA FETUCHINI	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1
102	50221303	PASTA LARGA ESPAGUETII	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	5%	1
103	50221303	PASTA PARA LASAÑA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1
104	50367024	PEPINILLOS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 250g	UN	19%	1
105	50171550	PIMIENTA BLANCA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 100G	UN	19%	1
106	50171550	PIMIENTA MOLIDA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500 g	UN	19%	1
107	50171550	PIMIENTA NEGRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
108	50171550	PIMIENTA ROSADA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 50 g	UN	19%	1
109	50171550	PIMIENTA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 50 g	UN	19%	1
110	50121500	SARDINAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 225g	UN	19%	1
111	50171902	SAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	0%	1
112	50171902	SAL PARRILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 454 G	UN	0%	1
113	50171902	SAL DE LIMON	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 30g	UN	0%	1
114	50171830	SALSA DE CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 380 g	UN	19%	1
115	50171830	SALSA DE OSTRAS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 255g	UN	19%	1
116	50171830	SALSA DE SOYA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1000 ml	UN	19%	1
117	50171830	SALSA DE TOMATE	De conformidad con la ficha técnica	GALON 4350g	UN	19%	1
118	50171830	SALSA INGLESA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 155 ml	UN	19%	1
119	50201712	TÉ NEGRO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 12 TISANAS	UN	19%	1
120	12171504	TINTURA DE CARAMELO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1

121	50181900	TORTILLAS MEXICANAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 15 UNIDADES	UN	19%	1
122	50181900	TORTILLAS DE HARINA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 20 UNIDADES TAMAÑO XXL	UN	19%	1
123	50221101	TRIGO AMERICANO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	19%	1
124	50323500	UVAS PASAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250 kg	UN	19%	1
125	50171707	VINAGRE BALSAMICO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1
126	50171707	VINAGRE BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1
127	50171707	VINAGRE DE ARROZ	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1
128	50171830	WASABI	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 43 gr	UN	19%	1
129	50181709	ALMIDON AGRIO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 12 kg	UN	19%	1
130	50181709	ALMIDON DE PAPA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	19%	1
131	50181709	ALMIDON DE YUCA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	19%	1
132	50131701	MARGARINA MULTIPROPOSITO	De conformidad con la ficha técnica	CAJAS X 15kg	UN	19%	1
133	50161800	CHIPS DE CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
134	12161805	CMC	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
135	50161511	COBERTURA NEGRO CACAO 70%	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2.5kg	UN	19%	1
136	50161511	COBERTURA CHOCOLATE NEGRO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2.5kg	UN	19%	1
137	50161511	COBERTURA CHOCOLATE BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2,5kg	UN	19%	1
138	50161511	COBERTURA CHOCOLATE DE LECHE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2,5kg	UN	19%	1
139	50161511	COBERTURA CHOCOLATE SEMIAMARGO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2,5kg	UN	19%	1
140	50327008	COCO DESHIDRATADO CABELLO DE ANGEL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	19%	1
141	50161511	COCOA EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	19%	1
142	12171504	COLORANTE AMARILLO HUEVO EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 50 g	UN	19%	1

143	12171504	COLORANTE EN POLVO DORADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 10g	UN	19%	1
144	12171504	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1
145	12171504	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA AZUL	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1
146	12171504	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1
147	12171504	COLORANTE PARA ALIMENTOS PARA RESPOSTERIA ROJO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1
148	12171504	COLORANTE PARA CHOCOLATE LIPOSOLUBLE SURTIDO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1
149	12171504	COLORANTE SABOR Y COLOR FRESA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1
150	12171504	COLORANTE SABOR Y COLOR MORA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1
151	50131700	CREMA VEGETAL (WHITE TOPPING)	De conformidad con la ficha técnica	TETRAPACK X 1L	UN	19%	1
152	12161805	CREMOR TARTARO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
153	12164502	ESENCIA AMARGAS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 160 mL	UN	19%	1
154	12164502	ESENCIA DE COCO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1
155	12164502	ESENCIA DE HINOJO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1
156	12164502	ESENCIA DE VAINILLA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1
157	50161800	FRUTA CRISTALIZADA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	19%	1
158	50181900	GLASSÉ NEUTRO	De conformidad con la ficha técnica	BALDE X 1kg	UN	19%	1
159	12164500	GLICERINA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 5000g	UN	19%	1
160	50161509	GLUCOSA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1L	UN	19%	1
161	50161800	GRAGEAS DE COLORES	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 125g	UN	19%	1
162	50221303	HARINA DE ACHIRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	5%	1

163	50221303	HARINA DE ALMENDRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1
164	50221303	HARINA DE MAIZ AMARILLA CRUDA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1
165	50221303	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	5%	1
166	50221303	HARINA DE TRIGO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000 gr	UN	5%	1
167	50221303	HARINA INTEGRAL	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500g	UN	5%	1
168	12171504	ISOMALT	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500g	UN	19%	
169	12164500	LECITINA DE SOYA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 300g	UN	19%	1
170	50181709	LEVADURA SECA	De conformidad con la ficha técnica	FRESCA X 500g	UN	19%	1
171	50131701	MANTECA DE CACAO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1
172	50131701	MARGARINA PARA CROSSANT	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE x 2500g	UN	19%	1
173	50131701	MARGARINA PARA HOJALDRE	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE X 2500g	UN	19%	1
174	50131701	MARGARINA	De conformidad con la ficha técnica	BARRA X 125g	UN	19%	1
175	50181900	MIGA DE PAN	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
176	50181709	POLVO PARA HORNEAR	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1
177	10121501	SALVADO DE TRIGO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	5%	1
178	50101716	SEMILLA DE AMAPOLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1
179	50101716	SEMILLAS DE CALABAZA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1
180	50101716	SEMILLAS DE CHIA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1
181	50101716	SEMILLAS DE GIRASOL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1
182	50101716	SEMILLAS DE LINAZA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1

BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS							
ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION DE ELEMENTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	% IVA E IMPOCONSUMO	CANTIDAD
1	50202206	ABSENTA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
2	50202301	AGUA TONICA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 300 ml	UN	19%	1
3	50202206	AMARETTO ITALIANO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
4	50202206	AMARETTO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
5	50202206	AMARGO DE ANGOSTURA - VOELK	De conformidad con la ficha técnica	Frasco x 118 ml	UN	19%	1
6	50202206	AMARULA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
7	50202206	ANISADO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
8	50202206	APEROL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
9	50202206	BRANDY NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
10	50202206	CACHAÇA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
11	50202206	CAMPARI	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
12	50202201	CERVEZA NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Lata x 330 ml	UN	19%	1
13	50202206	CHARTREUSSE AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
14	50202206	CHARTREUSSE VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
15	50202306	GASEOSA OSCURA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 350 ml	UN	19%	1
16	50202200	COGNAC V.S.	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
17	50202200	COINTREAU	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
18	50202200	CREMA DE CACAO BLANCA TRANSPARENTE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
19	50202200	CREMA DE CASSIS	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
20	50202200	CREMA DE MENTA BLANCA - TRASLUCIDA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1

21	50202200	CREMA DE MENTA VERDE IMPORTADA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
22	50202200	CREMA DE WHISKY IRLANDES	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
23	50202200	DRAMBUIE	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 750 ml.	UN	19%	1
24	50202200	FERNET BRANCA	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 750 ml.	UN	19%	1
25	50202200	FRANGELICO	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 750 ml.	UN	19%	1
26	50202306	GINEBRA LONDON DRY GIN	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
27	50202306	GASEOSA BLANCA	De conformidad con la ficha técnica	Botella X 350 ml	UN	19%	1
28	50202200	GRAND MARNIER	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 750 ml.	UN	19%	1
29	50202200	GRAPPA ITALIANA	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 700 ml	UN	19%	1
30	50202200	JÄGERMEISTER	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 350 ml	UN	19%	1
31	50202203	JEREZ FINO ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
32	50202203	JEREZ CREAM O PX ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
33	50202304	JUGO DE ARANDANOS	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 1890 ml	UN	19%	1
34	50202304	JUGO DE TOMATE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 340 ml	UN	19%	1
35	50202304	JUGO DE TORONJA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 500 ml	UN	19%	1
36	50202200	KIRSCH	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
37	50202206	LICOR DE CAFÉ	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
38	50202206	LICOR 43 HIERBAS	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
39	50202206	LICOR DE CAFÉ KAHLUA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
40	50202206	LICOR DE CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
41	50202206	LICOR DE DURAZNO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
42	50202206	LICOR DE FRESA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
43	50202206	LICOR DE LYCHEE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1

44	50202206	LICOR DE LIMONCELLO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
45	50202206	LICOR DE LIMÓN ITALIANO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
46	50202206	VERMOUTH EXTRA DRY ITALIANO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
47	50202206	VERMOUTH ROSSO ITALIANO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
48	50202206	MEZCAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
49	50202206	OPORTO TAWNY PORTUGAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
50	50202206	PASTIS DE MARCEILLE FRANCES	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
51	50202200	PISCO ACHOLADO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
52	50202200	RON AÑEJO IMPORTADO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
53	50202200	RON BLANCO IMPORTADO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
54	50202200	RON OSCURO AÑEJO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
55	50202200	RYE WHISKY	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
56	50202200	SAMBUCA ITALIANA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
57	50202200	SIROPE KOSHER DE AGAVE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
58	50202200	SIROPE KOSHER DE CARAMELO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
59	50202200	SIROPE KOSHER DE CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
60	50202200	SIROPE KOSHER DE FRAMBUESA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
61	50202200	SIROPE KOSHER DE VAINILLA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
62	50202200	SIROPE KOSHER DE MANZANA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
63	50202306	SODA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 300 ml	UN	19%	1
64	50202200	SIROPE DE FRAMBUESA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
65	50202200	SIROPE DE VAINILLA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
66	50202200	SIROPE MANZANA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1

67	50202200	TEQUILA BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
68	50202200	TEQUILA SILVER 100% AGAVE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
69	50202206	TRIPLE SEC AZUL NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
70	50202206	TRIPLE SEC NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
71	50202203	VARIEDAD CABERNET SAUVIGNON CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
72	50202203	VARIEDAD CARMENERE CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
73	50202203	VARIEDAD CHARDONNAY FRANCIA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
74	50202203	VARIEDAD MALBEC ARGENTINA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
75	50202203	VARIEDAD ROSSE MERLOT CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
76	50202203	VARIEDAD ROSSE TANNAT URUGUAY	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
77	50202203	VARIEDAD ROSSE TEMPRANILLO - GARNACHA ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
78	50202203	VARIEDAD SANGIOVESE ITALIA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
79	50202203	VARIEDAD SAUVIGNON BLANC CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
80	50202203	VARIEDAD TORRONTES ARGENTINA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
81	50202203	VARIEDAD VIURA ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
82	50202203	VINO DULCE LATE HARVEST CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
83	50202205	VINO ESPUMOSO CAVA ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
84	50202205	VINO ESPUMOSO DEMMI SEC ARGENTINA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
85	50202205	VINO ESPUMOSO PROSECCO ITALIA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
86	50202203	VINO LIEBFRAUMILCH ALEMANIA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
87	50202203	VINO TINTO - BLANCO COCINA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
88	50202203	VINO DULCE MOSCATEL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 1000 ml	UN	19%	1

89	50202200	VODKA CITRON	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
90	50202200	VODKA IMPORTADO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
91	50202200	WHISKEY TENNESI	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
92	50202200	WHISKEY BOURBON	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1
93	50202200	WHISKY ESCOCES 8 AÑOS BLACK	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
94	50202200	WHISKY IRLANDES JAMESON	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1
95	50202306	GRANADINA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 1000L	UN	19%	1

LACTEOS, SALSAMENTARIA Y ADITIVOS							
ITEM	**CODIGO UNSPSC**	**DESCRIPCION DE ELEMENTO**	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**PRESENTACIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**% IVA E IMPOCONSUMO**	**CANTIDAD**
1	50131702	AREQUIPE	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500 GRAMOS	UN	19%	1
2	50131702	CREMA DE LECHE	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1 L	UN	0%	1
3	50131702	CREMA AGRIA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 400 G	UN	19%	1
4	50131702	CUAJADA	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE X 500g	UN	0%	1
5	50192303	HELADO	De conformidad con la ficha técnica	CAJA X 10 LITROS	UN	19%	1
6	50131702	LECHE ENTERA UHT	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1 L	UN	0%	1
7	50131702	MANTEQUILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
8	50131702	MANTEQUILLA SIN SAL	De conformidad con la ficha técnica	X 10g CAJA X 42 UNIDADES	UN	19%	1
9	50131801	QUESO AZUL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
10	50131801	QUESO BOCONCHINO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
11	50131801	QUESO BRIE	De conformidad con la ficha técnica	CAJA X 135g	UN	19%	1
12	50131801	QUESO CAMPESINO	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE X 1kg	UN	0%	1
13	50131801	QUESO COSTEÑO	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE X 1kg	UN	0%	1
14	50131802	QUESO CREMA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 380g	UN	19%	1

15	50131802	QUESO DOBLE CREMA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	0%	1
16	50131801	QUESO EMMENTAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
17	50131801	QUESO HOLANDES	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 450g	UN	19%	1
18	50131801	QUESO GRUYERE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	19%	1
19	50131801	QUESO MANCHEGO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	19%	1
20	50131801	QUESO MASCARPONE	De conformidad con la ficha técnica	RECIPIENTE X 250g	UN	19%	1
21	50131801	QUESO MOZARELLA	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE 2,5 K	UN	0%	1
22	50131802	QUESO PARMESANO RALLADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
23	50131801	QUESO RICOTA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 300g	UN	19%	1
24	50131802	QUESO TILSIT AHUMADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 400g	UN	19%	1
25	50131702	YOGUR NATURAL	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1750g	UN	19%	1
26	50131702	YOGURT GRIEGO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 1000 G	UN	19%	1
27	50192111	BUTIFARRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 450g	UN	5%	1
28	50192111	CHORIZO ANTIOQUEÑO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
29	50192111	CHORIZO ESPAÑOL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
30	50171830	HUMO LIQUIDO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1L	UN	19%	1
31	50192111	JAMON DE CERDO PREMIUM	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 431g	UN	19%	1
32	50192111	JAMON DE PAVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 225g	UN	19%	1
33	50192111	JAMON DE POLLO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 230g	UN	19%	1
34	50192111	JAMON SERRANO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 100g	UN	19%	1
35	50192111	MORCILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
36	50192111	LONGANIZA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
37	PASTRAMI	PASTRAMI	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	19%	1

38	PASTRAMI	SALAMI	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 100g TAJADO	UN	19%	1
39	50192111	SALCHICHAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1
40	50192111	TOCINETA AHUMADA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 400g	UN	19%	1
41	50171830	CONDIMENTO MORTADELA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
42	50171830	CONDIMENTO PARA BUTIFARRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
43	50171830	CONDIMENTO PARA CHORIZO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
44	50171830	CONDIMENTO PARA GENOVA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
45	50171830	CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA ESPECIAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
46	50171830	CONDIMENTO PARA LONGANIZA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
47	50171830	CONDIMENTO SALCHICHA RANCHERA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
48	50171830	CONDIMENTO SALCHICHON CERVECERO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
49	50131800	CUAJO LIQUIDO FUERZA 10-100L	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 500 ML	UN	19%	1
50	50131802	CULTIVO MESOFILO (KUMIS)	De conformidad con la ficha técnica	SOBRE * 3 G	UN	19%	1
51	50131802	CULTIVO THERMOFILO (YOGURT)	De conformidad con la ficha técnica	SOBRE * 3 G	UN	19%	1
52	12164500	ERITORBATO DE SODIO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
53	12164500	FOSFATO PARA EMBUTIDO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
54	11151700	HILO ALIMENTOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
55	12164500	ACIDO LACTICO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * LITRO	UN	19%	1
56	12164500	PECTINA CITRICA, DE ALTO METOXILO.	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
57	12164500	PROTEINA AISLADO DE SOYA AL 90%	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
58	12164500	SORBATO DE POTASIO GRADO ALIMENTARIO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
59	50192111	TRIPA FIBROSA CALIBRE 100 origen vegetL	De conformidad con la ficha técnica	CALIBRE 100 ROLLO * 250 M	UN	19%	1
60	50192111	TRIPA FIBROSA CALIBRE 45	De conformidad con la ficha técnica	CALIBRE 60 ROLLO * 250 M	UN	19%	1

61	50131700	CHANTILLI EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
62	50405901	AGAR - AGAR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1
64	50407000	FLORES COMESTIBLES	De conformidad con la ficha técnica	Caja x 100 gramos	UN	19%	1
65	50221300	MALTA PILSEN	De conformidad con la ficha técnica	kilogramo	UN	19%	1
66	50221300	BEST CARAMEL	De conformidad con la ficha técnica	kilogramo	UN	19%	1

FRUTAS Y VERDURAS							
ITEM	**CODIGO UNSPSC**	**DESCRIPCION DE ELEMENTO**	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**PRESENTACIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**% IVA E IMPOCONSUMO**	**CANTIDAD**
1	50402800	ACELGA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
2	50302200	AGRAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
3	50401700	AGUACATE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
4	50406700	AHUYAMA O ZAPAYO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
5	50465500	AJI AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
6	50465500	AJI CHIRCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
7	50465500	AJI ROCOTO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
8	50465500	AJI CHIPOTLE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
9	50465500	AJI VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
10	50465500	AJI JUANILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
11	50423800	AJO FRESCO LIMPIO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
12	50424101	ALBAHACA MORADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
13	50424101	ALBAHACA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
14	50403200	ALCACHOFA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
15	50426803	APIO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
16	50403200	AMEROS	De conformidad con la ficha técnica	Unidad entera	UN	0%	1

17	50302100	ARANDANOS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
18	50407201	ARRACACHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
19	50405400	ARVEJA VERDE DESGRANADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
20	50301700	BANANO CRIOLLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
21	50406400	BATATA O CAMOTE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
22	50403500	BERENJENA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
23	50402000	BROCOLI	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
24	50406329	CALABACIN VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
25	50304200	CARAMBOLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
26	50405310	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
27	50405312	CEBOLLA CABEZONA ROJA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
28	50405323	CEBOLLA LARGA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
29	50405312	CEBOLLA OCAÑERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
30	50405317	CEBOLLA PUERRO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
31	50405310	CEBOLLA DE CAMBRAY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
32	50405300	CEBOLLIN VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
33	50414700	CHAMPIÑON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
34	50414700	CHAMPIÑON PORTOBELLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
35	50407200	CHUGUAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
36	50407200	CUBIOS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
37	50404106	CILANTRO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
38	50404106	CILANTRO CIMARRON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
39	50305200	CURUBA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1

40	50307008	COCO NATURAL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
41	50402600	COLIFLOR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
42	50305300	DURAZNO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
43	50404109	ENELDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
44	50401600	ESPARRAGO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
45	50406200	ESPINACA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
46	50306200	FRAMBUESA	De conformidad con la ficha técnica	Estuche * 250 g	UN	0%	1
47	50306700	FRESA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
48	50307503	FRESA PULPA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
49	50401824	FRIJOL VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
50	50403200	MUTE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
51	50307035	GUANABANA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
52	50307503	GUANABANA PULPA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
53	50171500	GUASCAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
54	50307045	GUAYABA PERA-COMUN	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
55	50407200	GENGIBRE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
56	50221001	HABICHUELA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
57	50407200	HIBIAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
58	50171500	HIERBABUENA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
59	50221000	HABA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
60	50407009	HOJAS DE PLATANO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
61	50303900	KIWI	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
62	50404102	LAUREL FRESCO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1

63	50404614	LECHUGA BATAVIA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
64	50404600	LECHUGA CRESPA MORADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
65	50404609	LECHUGA CRESPA ROMANA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
66	50404600	LECHUGA CRESPA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
67	50404600	LECHUGA ESCAROLA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
68	50404600	LECHUGA ROMANA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
69	50404112	LIMONARIA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
70	50304100	LIMON TAHITI	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
71	50307000	LULO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
72	50304400	MANDARINA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
73	50304500	MANGO AZUCAR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
74	50304524	MANGO TOMMY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
75	50304500	MANGO VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
76	50301500	MANZANA ROJA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
77	50301500	MANZANA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
78	50305200	MARACUYA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
79	50307503	MARACUYA PULPA	De conformidad con la ficha técnica	500 gramos	UN	19%	1
80	50403200	MAZORCA DESGRANADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
81	50403200	MAZORCA ENTERA CON AMERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
82	50404114	MENTA FRESCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
83	50404100	MEJORANA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
84	50304600	MELON CANTALUPO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
85	50302003	MORA DE CASTILLA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1

86	50307503	MORA PULPA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
87	50305000	NARANJA TANGELO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
88	50305043	NARANJA VALENCIA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
89	50404700	ÑAME	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
90	50404115	OREGANO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
91	50405706	PAPA CRIOLLA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
92	50405700	PAPA PASTUSA CERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
93	50405700	PAPA R-12	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
94	50405700	PAPA RICHIE SABANERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
95	50405700	PAPA SABANERA LAVADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
96	50305100	PAPAYA MELONA PINTONA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
97	50307000	PAPAYUELA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
98	50307000	PATILLA BABY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
99	50307024	PEPINO COCOMBRO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
100	50307024	PEPINO GUISO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
101	50305400	PERA CHILENA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
102	50404100	PEREJIL CRESPO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
103	50404100	PEREJIL LISO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
104	50405611	PIMENTON AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
105	50405600	PIMENTON ROJO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
106	50405600	PIMENTON VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
107	50305600	PIÑA BABY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
108	50305602	PIÑA GOLDEN	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1

109	50305600	PIÑA PEROLERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
110	50303002	PITAHAYA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
111	50307025	PLATANO HARTON MADURO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
112	50307025	PLATANO HARTON VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
113	50307025	PLATANO COLICERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
114	50407000	RABANO ROJO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
115	50407000	RAICES CHINAS	De conformidad con la ficha técnica	Bandeja * 500 g	UN	0%	1
116	50401900	REMOLACHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
117	50402300	REPOLLO BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
118	50402305	REPOLLO MORADO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
119	50404120	ROMERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
120	50407000	RUGULA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
121	50404121	SALVIA FRESCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
122	50406500	TOMATE CHERRY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
123	50406500	TOMATE CHONTO PINTON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
124	50406500	TOMATE LARGA VIDA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
125	50406500	TOMATE MILANO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
126	50406500	TOMATE DE ARBOL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
127	50404125	TOMILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
128	50307000	UCHUA CASCARA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
129	50303400	UVA ISABELINA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
130	50303400	UVA ROJA IMPORTADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
131	50303400	UVA VERDE IMPORTADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1

132	50407070	YUCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
133	50402500	ZANAHORIA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
134	50406329	ZUKINI AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
135	50406329	ZUKINI VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
136	50131618	HUEVO CODORNIZ	De conformidad con la ficha técnica	Unidad	UN	0%	1
137	50131612	HUEVOS AA	De conformidad con la ficha técnica	Unidad	UN	0%	1

CARNES Y PESCADOS							
ITEM	**CODIGO UNSPSC**	**DESCRIPCION DE ELEMENTO**	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**PRESENTACIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**% IVA E IMPOCONSUMO**	**CANTIDAD**
1	50121705	ALMEJA EN CONCHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
2	50121539	BAGRE RAYADO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
3	50121539	BOCACHICO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
4	50121705	CALAMAR BLANCO EN TUBO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
5	50121705	CALAMAR MORADO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
6	50121705	CALAMAR BLANCO POTA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
7	50121705	CAMARON CRUDO LIMPIO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
8	50121705	CAMARON TIGRE CASCARA 18 U IQF	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
9	50121705	CARACOL COPEY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
10	1217050	CARNE DE CANGREJO DE TIERRA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
11	50121539	CARCASA DE CAMARON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
12	50121539	CORVINA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
13	50121539	CORVINA FILETES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
14	50121539	FILETE SALMON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
15	50121539	HUESO DE PESCADO DE MAR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1

16	50121539	LANGOSTA ENTERA CRUDA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
17	50121539	LANGOSTINO 21/25	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
18	50121539	LANGOSTINO U 15 NACIONAL IQF	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
19	50121539	LENGUADO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
20	50121705	MEJILLON NEGRO EN CONCHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
21	50121539	SIERRA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
22	50121539	OSTRAS CON CONCHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
23	50121705	PALMITO DE MAR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 454g	UN	19%	1
24	50121705	PARGO ROJO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
25	50121705	PULPO ENTERO CONGELADO SIN ARREGLAR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
26	50121539	ROBALO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
27	50121539	SALMON ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
28	50121539	TILAPIA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
29	50121539	TINTA CALAMAR	De conformidad con la ficha técnica	4 GRAMOS PAQUETE X 8 BOLSAS	UN	19%	1
30	50121539	TRUCHA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	UNIDAD 380g	UN	0%	1
31	50111514	TRIPA NATURAL DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	CALIBRE 26 MADEJA X 90m	UN	19%	1
32	50111515	ALAS DE POLLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
33	50111513	BOLA DE PIERNA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
34	50111513	CADERA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
35	50111513	CALLO DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
36	50111513	CANAL DE BOVINO - MEDIA CANAL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
37	50111514	CANAL DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1

38	50111523	CANAL DE CORDERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
39	50111517	CANAL DE TERNERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
40	50111521	CANALES DE PAVO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
41	50111513	CARNE DE BRAZO DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
42	50111513	CARNE MOLIDA MAGRA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
43	50111514	CARNE PULPA DE BRAZO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
44	50111513	CHATAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
45	50111514	CHULETA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
46	50111513	CHUNCHULLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
47	50111514	COLA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
48	50111513	COLA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
49	50111537	CONEJO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
50	50111514	COSTILLA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
51	50111513	COSTILLA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
52	50111514	CUERO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
53	50111514	ESPINAZO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
54	50111514	GRASA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
55	50111514	HUESO DE MARRANO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
56	50111515	HUESO DE POLLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
57	50111513	HUESO DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
58	50111517	JARRETE DE TERNERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
59	50111514	LENGUA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
60	50111513	LENGUA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1

61	50111514	LOMO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
62	50111513	LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR CON CORDON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
63	50111513	MONDONGO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
64	50111513	MUCHACHO ENTERO DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
65	50111513	MURILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
66	50111514	OREJA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
67	50111517	OSOBUCCO DE TERNERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
68	50111514	PANCETA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
69	50111514	PEZUÑA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
70	50111534	PATOS EN CANAL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
71	50111514	PECHO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
72	50111515	PECHUGA DE POLLO SIN COSTILLAR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
73	50111515	PIERNA - PERNIL POLLO SIN RABADILLA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
74	50111514	PIERNA DE CERDO SIN PIEL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
75	50111523	PIERNA DE CORDERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
76	50111515	POLLO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
77	50111517	PULPA DE TERNERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
78	50111513	PUNTA DE ANCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
79	50111513	SOBREBARRIGA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
80	50111514	TOCINO CARNOSO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1
81	50111513	UBRE DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1

CERVECERIA							
ITEM	**CODIGO UNSPSC**	**DESCRIPCION DE ELEMENTO**	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**PRESENTACIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**% IVA E IMPOCONSUMO**	**CANTIDAD**

1	41106200	LEVADURA PARA CERVEZA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
2	24122003	BOTELLA CON TAPA	De conformidad con la ficha técnica	Unidad	UN	19%	1
3	50407000	LÚPULO MAGNUN	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
4	50407000	LÚPULO CITRA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
5	50221300	MALTA PILSNER	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
6	50221300	MALTA MUNICH III	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
7	12352302	Sulfato de Calcio USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
8	12352302	Sulfato de Magnesio USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
9	12352302	Cloruro de Calcio USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
10	12352302	Carbonato de Calcio USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
11	54101701	Acido fosforico USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
12	50407000	LÚPULO CTZ	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
13	50407000	LÚPULO NUGGET	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
14	50407000	LÚPULO CASCADE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
15	41106200	LEVADURA BF-16 ANGEL YEAST	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
16	12352302	CLARIFICANTE WHIRFLOW	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
17	12352302	DIOXIDO DE CARBONO (CO2) USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
18	50221300	MALTA PALE ALE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
19	50221300	MALTA CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
20	50221300	MALTA RED X	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
21	54101701	Acido Citrico	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
22	50407000	LÚPULO MANDARINA BAVARIAN	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
23	50407000	LÚPULO AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1

24	41106200	LEVADURA CN-36 ANGEL YEAST	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1
25	50221300	MALTA DE TRIGO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1

Nota 1: Se deberá OFERTAR la totalidad de los ítems señalados en el presente documento ya que la adjudicación del presente proceso será total y a un solo oferente **por monto agotable** bajo la modalidad de sobre único en el Sistema Electrónico de Contratación Pública- SECOP II, con la descripción, presentación, unidad de medida y cantidad establecida en la presente relación y de conformidad con lo establecido en el presente documento.

Nota 2: Los bienes objeto de la presente contratación corresponden a **Materiales para la Formación**, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital deja constancia que las cantidades por producto se podrán aumentar, teniendo en cuenta las necesidades reales del Centro de Formación, que son susceptibles de cambio debido a variaciones en la Oferta Educativa sin que ellos afecten las condiciones Económicas pactadas en el futuro Contrato; por lo que el proponente y fututo Contratista está en la obligación de atender esta condición.

Nota 3: En cumplimiento del Decreto No 248 de 2021 se evidencia que los bienes objeto del presente proceso de contratación **SI** pertenecen a la definición de *Insumo o Producto Agropecuario* precisada por el Art. 2.20.1.1.1 de la norma en cita para efectos del presente proceso de selección.[1]
Nota 4: La propuesta debe hacerse claramente, discriminando el valor neto de cada ítem e incluyendo dentro de éste toda clase de impuestos, transporte, fluctuaciones de precios y todas aquellas erogaciones necesarias para la entrega del material. El SENA no reconocerá variaciones ni aumentos en los precios de los materiales que proponga, ni se reconocerán valores en los que el proponente deba incurrir y por olvido de este no sean incorporados en la respectiva propuesta.

Nota 5: No se aplica marcas especificas en los bienes solicitados ya que es un imperativo legal, si se logra evidenciar alguna por error de transcripción u omisión hacer caso omiso y acreditar elementos equivalentes de óptima calidad que cumplan con las condiciones solicitadas.

NOTA 6: Dado que la ejecución se realizará por **monto agotable**, el Centro de Formación se reserva el derecho de determinar la cantidad de elementos, teniendo en cuenta la disponibilidad presupuestal y las necesidades formativas.

Especificaciones Técnicas Adicionales que deben cumplir los Bienes/Servicios/Obras.

En términos generales, las presentes Especificaciones Técnicas Adicionales se refieren a requisitos complementarios *integrales* que los bienes deben cumplir además de las especificaciones del numeral anterior.

- ***Fichas Técnicas***

El proponente deberá aportar junto con su propuesta **las fichas técnicas**[2] de conformidad con la relación establecida previamente y reseñada por la Entidad Estatal en el presente documento. Las fichas técnicas deberán contener como mínimo la siguiente información:

[1] Cf; Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente, Concepto C-410 de 2023, **Temas:** LEY 1955 DE 2019 – Art. 229 – Finalidad / LEY 2046 DE 2020 – Finalidad – Ámbito de aplicación - Compra pública de alimentos / LEY 2046 DE 2020 – Art. 7 – Incentivos contractuales – Puntajes adicionales – Promoción de la compra pública de alimentos / DECRETO 248 DE 2021 – Decreto 1071 de 2015 – Marco General - Mínimo de Compras públicas de alimentos / DECRETO 248 DE 2021 – Decreto 1071 de 2015 – Modalidades y objeto contractual / DECRETO 248 DE 2021 – Decreto 1071 de 2015 – Contrato de promesa de proveeduría – naturaleza dual – requisito habilitante – factor de evaluación / DECRETO 248 DE 2021 – Decreto 1071 de 2015 – Reglamento – Incentivos contractuales – Puntajes obligatorios – Puntajes facultativos – condiciones. **Radicación:** Respuesta a consulta P20230825014516 *"… En segundo lugar, de la redacción del artículo objeto de estudio es posible concluir que, de acuerdo con la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021, será el objeto contractual lo que resulte determinante para identificar los contratos que deban cumplir con los parámetros de selección, requisitos habilitantes, incentivos, evaluaciones, mínimos de compra pública de alimentos, entre otros. En consonancia, cuando el contrato tenga como objeto la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas de atención, se encuentran obligadas a adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos, sin que se excluya alguna de las modalidades de selección dispuestas en el Art. 2 de la Ley 1150 de 2007…"*

[2] Cf; Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente, Concepto C-720 de 2024, **Temas:** SUBSANABILIDAD – Aplicación – Regla general – Excepciones / SUBSANABILIDAD – Circunstancias posteriores – Cierre del proceso- Ley 1882 de 2018 / SUBSANABILIDAD – Proceso de selección abreviada de mínima cuantía – Ficha técnica – Subsanabilidad – Oportunidad. **Radicación:** Respuesta a Consulta con Radicado No. P20241010010338" *… Por otra parte, con respecto a la ficha técnica, en los procesos de selección abreviada de subasta inversa o mínima cuantía deben solicitarle al oferente que subsane la ficha técnica cuando no fue presentada o cuando tenga defectos, porque si bien contiene los aspectos técnicos del bien o servicio a contratar, este requisito no es objeto de*

- No. Del ítem
- Nombre del Producto
- Descripción del Producto
- Unidad de Medida
- **Marca del Producto**[3]
- **Imagen de referencia**

Nota: Es pertinente aclarar que las fichas técnicas solicitadas **NO** son el formato establecido por la Entidad Estatal y publicado dentro junto con el cuadro de Especificaciones Técnicas del presente documento; la ficha técnica es la aquella que describe con los parámetros establecidos en precedencia cada uno de los bienes o elementos que los proponentes ofertan; la cual debe cumplir mínimo con las especificaciones demarcadas en el presente numeral.

- ***Sistema De Transporte Adecuado***

El Transporte de los **Materiales de Formación**, estará a cargo del proponente o futuro contratista hasta el lugar donde se ejecutará el contrato, y deberá ser realizado en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o proliferación de microorganismos y proteger de alteración del producto. El proponente o futuro contratista está en la obligación de entregar las unidades solicitadas con el empaque, embalaje y características exigidas en cada una de las fichas técnicas o cuadros de referencia.

- ***Especificaciones Estándar y Embalaje de Productos***

Los productos deberán cumplir con las normas de calidad estándar del sector y deberán provenir de una producción reciente. Asimismo, el embalaje deberá garantizar la protección adecuada del producto durante el transporte, manipulación y almacenamiento, cumpliendo con los requisitos técnicos y de seguridad aplicables.

- ***Mínimo de Compras Públicas de Alimentos y Suministros de productos Agropecuarios a Productores Agropecuarios Locales.***[4]

El proponente deberá aportar junto con su propuesta **la Promesa de Contrato de Proveeduría** con los pequeños productores locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar, Comunitaria locales y sus organizaciones que se encuentren en el Registro de Productores Individuales y/o organizaciones de productores consolidado por las Secretarias Departamentales de Agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, en un porcentaje mínimo del (30%) del valor total del contrato celebrado con el

puntaje, pues es factor determinante para la adjudicación del contrato es menor el valor y no el contenido de la ficha técnica, sin embargo, debe tenerse en cuenta que la subsanabilidad de la ficha técnica no puede modificar el precio de la oferta, pues en este caso no podrá subsanarse por estar incurso en una posible mejora de la oferta… En este orden de ideas, debe tenerse en cuenta los supuestos en que la ficha técnica puede afectar un requisito puntuable como lo puede ser el precio, en relación al precio se puede ejemplificar lo siguiente: i) si en un proceso de contratación se pide por ejemplo, adquirir mesas blancas con características técnicas específicas y el proponente ofrece sillas anexando la ficha técnica de estas, al permitirse presentar o corregir la no oferta de mesas, se estaría haciendo una mejora de la oferta, en la medida en que se está haciendo una nueva oferta que evidencia el precio de las mesas que no se encontraban en la oferta inicial, y por lo tanto la presentación de la ficha técnica de las mesas afecta el requisito puntuable, razón por la que la ficha técnica no podrá subsanarse; ii) teniendo en cuenta el ejemplo anterior, si el proponente ofrece mesas negras anexando la ficha técnica de estás, es posible que se subsane la ficha técnica para las mesas blancas siempre que mantengan el mismo valor de la oferta de las mesas negras; y iii) si el oferente ofrece mesas, sin anexar la ficha técnica que permita observar si estas cumplen con las características técnicas exigidas por la entidad, el proponente podrá subsanar la ficha técnica, siempre que no afecte el precio de la oferta inicial…"

[3] Cf; Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente, Concepto C-721 de 2024, **Temas:** REQUISITOS HABILITANTES – Noción / REQUISITOS HABILITANTES – Carácter enunciativo / REQUISITOS HABILITANTES – Autonomía de la voluntad de las entidades estatales para establecerlos / REQUISITOS HABILITANTES – Especificaciones técnicas – Posibilidad de exigir – Marcas. **Radicación:** Respuesta a la consulta con radicado No. P20241010010343 *"… Las Entidades Estatales, en su discrecionalidad administrativa, podrán exigir marcas si no están prohibidas en acuerdos y tratados comerciales, en las que sean destinatarios, pero garantizando el principio de proporcionalidad, que exige que dichos requisitos o condiciones sean razonables, es decir, que guarden congruencia con el objeto, necesidad de la contratación, alcance, valor, plazo del contrato, entre otros aspectos, que sean necesarios y no restrinjan injustificadamente la libre concurrencia y pluralidad de oferentes. En este sentido, la discrecionalidad del comité de contratación y, en último término, del ordenador del gasto o el delegado en contratación de cada entidad está condicionada a la proporcionalidad de las decisiones que toma en aras de garantizar la pluralidad de oferentes y la selección objetiva…"*

[4] Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente, Concepto C-410 de 2023, **Temas:** LEY 1955 DE 2019 – Art. 229 – Finalidad / LEY 2046 DE 2020 – Finalidad – Ámbito de aplicación - Compra pública de alimentos / LEY 2046 DE 2020 – Art. 7 – Incentivos contractuales – Puntajes adicionales – Promoción de la compra pública de alimentos / DECRETO 248 DE 2021 – Decreto 1071 de 2015 – Marco General - Mínimo de Compras públicas de alimentos / DECRETO 248 DE 2021 – Decreto 1071 de 2015 – Modalidades y objeto contractual / DECRETO 248 DE 2021 – Decreto 1071 de 2015 – Contrato de promesa de proveeduría – naturaleza dual – requisito habilitante – factor de evaluación / DECRETO 248 DE 2021 – Decreto 1071 de 2015 – Reglamento – Incentivos contractuales – Puntajes obligatorios – Puntajes facultativos – condiciones. **Radicación:** Respuesta a consulta P20230825014516 *"… En segundo lugar, de la redacción del artículo objeto de estudio es posible concluir que, de acuerdo con la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021, será el objeto contractual lo que resulte determinante para identificar los contratos que deban cumplir con los parámetros de selección, requisitos habilitantes, incentivos, evaluaciones, mínimos de compra pública de alimentos, entre otros. En consonancia, cuando el contrato tenga como objeto la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas de atención, se encuentran obligadas a adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos, sin que se excluya alguna de las modalidades de selección dispuestas en el Art. 2 de la Ley 1150 de 2007… Conforme a los arts. 2.20.1.2.1 y 2.20.1.2.2 del reglamento, estos acreditarán su condición con el "[…] contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional…"*

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional- Distrito Capital. En virtud de los Arts. 2.20.1.1.3 y 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021.

La **promesa de contrato de proveeduría** deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido:

- Identificación del productor y del oferente.
- Producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor.
- Fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.

Conforme a los Arts. 2.20.1.2.1 y 2.20.1.2.2 del Decreto 248 de 2021, la condición de pequeño productor local y/o productor de la Agricultura Campesina, Familiar, Comunitaria local y sus organizaciones se acreditara con el "… *Contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional…*"

OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

- **Obligaciones generales del contratista:**

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

12) Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.
13) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.
14) Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso de que se hayan suministrado.
15) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

- **Obligaciones específicas del contratista**

1) Informar al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital cualquier cambio en su condición como Proveedor, bien sea cambios de nombre, ser parte de fusiones, escisiones, adquisiciones o reorganizaciones empresariales.
2) Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la Entidad Estatal o a terceros en los términos del Art. 52 de la Ley 80 de 1993.
3) Cumplir con los términos, condiciones y deberes de Protección de Datos Personales de acuerdo con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y Decretos Reglamentarios, así como las normas que las modifiquen, aclaren, complementen o sustituyan.
4) Contar con la capacidad de proveer las cantidades requeridas en este documento por parte del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital.
5) Mantener actualizada la información requerida por el Sistema Integrado de Información Financiera (SIIF) Nación.
6) Entregar la información requerida por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital para registrar al Proveedor en sus sistemas de pago.
7) Cumplir con los compromisos laborales salariales, prestacionales y demás emolumentos, con el personal que utilice para atender la ejecución del contrato en el Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA Regional Distrito Capital. Este personal no tiene ninguna clase de vínculo laboral con la Entidad Estatal. El personal debe ser idóneo y tener todos los elementos, herramientas y materiales para la correcta ejecución del contrato.
8) Entregar los **Materiales** en los tiempos establecidos en los documentos del proceso de conformidad con las cantidades definidas por el Servicio Nacional de Aprendizaje-Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital en los documentos del proceso. Para los Grupos de **Materiales** perecederos se debe programar con antelación y por intermedio del Supervisor del contrato designado por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital, las entregas con estricta sujeción el Plazo del Contrato debido a que estas por su composición requieren alistamiento y bodegaje de carácter predeterminado obedeciendo a las necesidades de la oferta educativa del Centro de Formación, sin que la tipología contractual pierda su naturaleza jurídica como **Contrato de Suministro.**[5]
9) Solicitar aclaración al Supervisor del contrato designado por el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Regional Distrito Capital dentro de los 3 días hábiles siguientes al cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del negocio jurídico de los bienes,

[5] Cf; Servicio Nacional de Aprendizaje- Dirección General- Grupo de Conceptos Jurídicos y Producción Normativa- Concepto 23 de 2016; **ASUNTO:** Solicitud de Concepto Diferencias entre el Contrato de Compraventa y el Contrato de Suministro ¿en el contrato de compraventa es viable la entrega por partes, dentro de la ejecución del contrato? Bogotá DC.

alimentos y bebidas contratados y que sean necesarios para el alistamiento y posterior despacho de los mismos.

10) Entregar productos en buen estado y óptimas condiciones, por ello deberá abstenerse de entregar los **Materiales** en estado defectuoso o dañado.

11) Tomar las medidas correctivas para retirar los **Materiales** en estado defectuoso o dañado cuando se presenten estas condiciones, y que sean atribuibles al Proveedor y no al manejo por parte del personal del Servicio Nacional de Aprendizaje- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital.

12) Garantizar las condiciones de transporte, embalaje y protección de los **Materiales** a entregar, los cuales deberán llegar al lugar de destino en óptimas condiciones.

13) Disponer de personal capacitado, competente y calificado para desarrollar cada una de las actividades del objeto a contratar.

14) Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad, llevando un control adecuado del valor del contrato. En caso de superar el valor del contrato, sin la existencia de un contrato adicional, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA- Regional Distrito Capital no responderá por el pago de dineros que excedan del valor del contrato.

15) Asumir el transporte para la ejecución del objeto contractual, el cual debe ser cubierto por el Contratista.

16) Mantener vigente las garantías exigidas por el tiempo pactado, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo.

17) Cumplir y aportar **Contrato de Proveeduría** con los pequeños productores locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar, Comunitaria locales y sus organizaciones que se encuentren en el Registro de Productores Individuales y/o organizaciones de productores consolidado por las Secretarias Departamentales de Agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, en un porcentaje mínimo del (30%) del valor total del contrato celebrado con el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional- Distrito Capital. En virtud de los Arts. 2.20.1.1.3 y 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021.

18) Cumplir con lo establecido en el Art. 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1082 de 2015 modificado por el Art 3 del Decreto 1860 de 2021, *" … Fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional…"* en concordancia con la Circular 3-2022-000100 de 20 de Mayo de 2022 emanada de la Dirección Jurídica del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA *"… Recomendaciones sobre la aplicación del Decreto 1860 de 2021 en procesos de contratación de bienes y servicios…"* para tal fin el Contratista incorporara una provisión del 5% de los bienes y/o servicios requeridos para la ejecución del contrato por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y Sujetos de Especial Protección Constitucional (Entiéndase por Sujetos de Especial Protección Constitucional, aquellas personas que "*… debido a su particular condición física, psicológica o social merecen una acción positiva estatal para efectos de lograr una igualdad real y efectiva…*". En tal sentido, se encuentran entre otros: 1. Víctimas del conflicto armado interno, 2. Mujeres cabeza de familia, 3. Adultos mayores, 4. Personas en condición de discapacidad, 5. Población de las comunidades indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera,Rom o gitanas. Entre otros). Situación que verificara la Entidad Estatal durante el plazo de ejecución del contrato a través del Supervisor designado para tal efecto. El no atender la precitada obligación dará lugar a la aplicación del procedimiento administrativo sancionatorio.

19) Tramitar oportunamente el pago ante la Entidad, presentando la factura o documento equivalente junto con los soportes requeridos para tal fin de conformidad con los pliegos de condiciones o equivalente, y demás documentos exigidos por la normatividad vigente y por la Entidad. En caso de estar obligado a facturar electrónicamente, deberá expedir y radicar la factura electrónica de venta conforme

a la normatividad vigente expedida por la DIAN, cumpliendo los requisitos técnicos y legales establecidos. Si no estuviere obligado a facturar electrónicamente, deberá presentar el documento equivalente que corresponda conforme a la normativa tributaria aplicable.

20) Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.

- **Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo**

1) Cumplir con todo lo establecido en el marco legal vigente en riesgos laborales. De conformidad con la Resolución No 1-02811 de 2025 *"… Por la cual se adopta el Manual de Contratación Administrativa del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA…"* y el **Anexo de Verificación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Gestión Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo -GCCON-AN-001- Versión 06.**

- **Obligaciones ambientales del contratista**

1) Cumplir con la Política ambiental del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA y todos los requisitos legales vigentes y las Leyes ambientales. De conformidad con la Resolución No 1-02811 de 2025 *"… Por la cual se adopta el Manual de Contratación Administrativa del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA…"* y el **Anexo de Verificación del Cumplimiento de Requisitos Legales Ambientales, de Gestión Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo -GCCON-AN-001- Versión 06.**

- **Obligaciones del SENA**

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

PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

El término de ejecución del negocio jurídico será de **9 MESES.** El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.

VIGENCIA DEL CONTRATO:

La vigencia del negocio jurídico será el año fiscal 2026. Es decir, no podrá sobrepasar el 31 de diciembre de 2026.

LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

El lugar de ejecución del contrato será el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA-Regional Distrito Capital, ubicado en la Carrera 30 No. 15-53 en la ciudad de Bogotá D.C.

PRESENTACIÓN DE LA COTIZACIÓN:

En la pre-cotización se debe discriminar el precio por cada bien o servicio el cual debe quedar así:

NOMBRE DE LA EMPRESA										
ABARROTES Y PANADERIA								COTIZACION		
ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION DE ELEMENTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	% IVA E IMPOCONSUMO	CANTIDAD	IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	50151513	ACEITE DE OLIVA EXTRA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1L	UN	19%	1			
2	50151513	ACEITE DE SESAMO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 207mL	UN	19%	1			
3	50151513	ACEITE VEGETAL	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1L	UN	19%	1			
4	50307200	ACEITUNA MORADA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1			
5	50307200	ACEITUNA NEGRA	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 350g	UN	19%	1			
6	50307200	ACEITUNA VERDE DESHUESADA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 250g	UN	19%	1			
7	10151814	ACHIOTE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 16g	UN	19%	1			
8	50171550	AGUA DE AZAHAR	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 500 ML	UN	19%	1			
9	50171800	AJI TABASCO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 mL	UN	19%	1			
10	10151606	AJONJOLI DESCORTEZADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1			
11	50171800	ALCAPARRA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 125g	UN	19%	1			
12	50101716	ALMENDRAS ENTERAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1			
13	50101716	ALMENDRAS LAMINADA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1			
14	50121500	ANCHOA	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 56g	UN	19%	1			
15	50171500	ANIS EN ESTRELLA	De conformidad con la ficha técnica	16g	UN	19%	1			
16	50221101	ARROZ ARBOREO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	0%	1			
17	50221101	ARROZ BLANCO EXCELSO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	0%	1			

18	50221101	ARROZ PARA SUSHI	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1			
19	50221101	ARROZ PARBORIZADO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1			
20	50221001	ARVEJA AMARILLA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1			
21	50121500	ATUN AGUA	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 160 g	UN	19%	1			
22	50101716	AVELLANA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1			
23	50221101	AVENA EN HOJUELAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 800g	UN	5%	1			
24	50171550	AZAFRAN	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 0,5g	UN	19%	1			
25	50161509	AZUCAR MORENA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	5%	1			
26	50161509	AZUCAR PULVERIZADA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	5%	1			
27	50161509	AZUCAR REFINADA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	5%	1			
28	50181900	BARQUILLOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE DE 10 UNIDADES X 44g	UN	19%	1			
29	51131605	BICARBONATO DE SODIO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1K	UN	19%	1			
30	50181900	BOCADILLO LONJA	De conformidad con la ficha técnica	LONJA PAQUETE X 500g	UN	0%	1			
31	50161512	BREVAS EN ALMIBAR	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1			
32	50201709	CAFE INSTANTANEO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1			
33	50201706	CAFÉ TOSTAO EN GRANO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500g	UN	5%	1			
34	50201706	CAFÉ ESPECIAL	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500g	UN	5%	1			
35	50171550	CANELA EN ASTILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	19%	1			
36	50171550	CANELA EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 125g	UN	19%	1			
37	50171550	CARDAMOMO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 20g	UN	19%	1			
38	50121500	CAVIAR	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 30g	UN	19%	1			
39	50121500	CAVIAR MASAGO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 80g	UN	19%	1			
40	50302500	CEREZAS MARRASQUINO ROJO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1			

41	50221201	CEREAL	De conformidad con la ficha técnica	CAJA * 800 G	UN	19%	1			
42	50161511	CHOCOLATE PASTILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1			
43	50305800	CIRUELA PASA SIN SEMILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1			
44	50171550	CLAVO DE OLOR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 9 g	UN	19%	1			
45	50171550	COMINO MOLIDO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1			
46	50171550	COLOR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1			
47	50367008	CREMA DE COCO	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 400mL	UN	19%	1			
48	50181904	CROUTONES CESAR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 140g	UN	19%	1			
49	50221101	CUCHUCO DEL CULTIVO TRIGO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1			
50	50171500	CURCUMA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 250 G	UN	19%	1			
51	50171500	CURRY	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 56 G	UN	19%	1			
52	50171500	CUSCUS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 500 G	UN	19%	1			
53	50161512	DURAZNO EN ALMIBAR	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 820g	UN	19%	1			
54	50201712	ENGLISH BREAKE FAST TEA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE DE 20 BOLSAS DE 10g	UN	19%	1			
55	50221303	ESPAGUETTI DE ARROZ	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 200g	UN	5%	1			
56	50171548	ESTRAGON	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 20 G	UN	19%	1			
57	50221303	FECULA DE MAIZ UNIVERSAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1 kg	UN	19%	1			
58	50171548	FINAS HIERBAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 15gr	UN	19%	1			
59	50221303	PASTA FIDEOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE* 250 G	UN	5%	1			
60	50405625	JALAPEÑOS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 500 gr	UN	19%	1			
61	50221001	FRIJOL NEGRO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1000 G	UN	0%	1			
62	50221001	FRIJOL BOLA ROJA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1000 G	UN	0%	1			
63	50221001	FRIJOL BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1000 G	UN	0%	1			

64	50181903	GALLETAS DE SODA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 200g	UN	19%	1			
65	50181905	GALLETAS OREO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 432g	UN	19%	1			
66	50221001	GARBANZO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1			
67	50192405	GELATINA DE SABORES SURTIDOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1			
68	50192405	GELATINA SIN SABOR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1			
69	50221001	LENTEJAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000 g	UN	0%	1			
70	50131700	LECHE CONDENSADA	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 395 g	UN	19%	1			
71	50131700	LECHE DE COCO	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 400mL	UN	19%	1			
72	50131704	LECHE EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000 gramos	UN	19%	1			
73	50221101	MAIZ PETO CRUDO O PRECOCIDO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1			
74	50221101	MAIZ TIERNO	De conformidad con la ficha técnica	LATA * 300 G	UN	19%	1			
75	50221001	MANI SIN SAL	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1			
76	50171830	MAYONESA	De conformidad con la ficha técnica	GALON X 3770g	UN	19%	1			
77	50161800	MERENGUITOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 65 G	UN	19%	1			
78	50192401	MERMELADA INDIVIDUAL	De conformidad con la ficha técnica	16g C/U X 60 UNIDADES	UN	19%	1			
79	50192401	MERMELADA SABORES SURTIDOS	De conformidad con la ficha técnica	DOYPACK X 400g	UN	19%	1			
80	50192403	MIEL MAPLE	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1			
81	50192403	MIEL DE ABEJAS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1			
82	50202307	MILO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE x 2 KILOS	UN	19%	1			
83	50161800	MINI MASMELOS SURTIDOS	De conformidad con la ficha técnica	75g CAJA X 20 UNIDADES	UN	19%	1			
84	50181904	MINI TOSTADAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE 10 laminas - 150 g	UN	19%	1			
85	50171830	MIRIN	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 375 ML	UN	19%	1			
86	50171902	MOSTAZA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 4015 g	UN	19%	1			

87	50121802	NORI SUSHI	De conformidad con la ficha técnica	X 10 UNIDADES (LAMINAS)	UN	19%	1			
88	50101716	NUEZ DEL BRAZIL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 200g	UN	19%	1			
89	50101716	NUEZ MOSCADA PEPA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 10G	UN	19%	1			
90	50101716	NUEZ MOSCADA POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 11g	UN	19%	1			
91	50171548	OREGANO SECO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	19%	1			
92	50181904	PALITOS DE PAN	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 250 G	UN	19%	1			
93	48101800	PALILLOS TIPO COCTEL	De conformidad con la ficha técnica	CAJA X 160 UNIDADES	UN	19%	1			
94	48101800	PALILLOS SÁNDWICH	De conformidad con la ficha técnica	CAJA *125 UNIDADES	UN	19%	1			
95	50181904	PAN TAJADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 600g	UN	0%	1			
96	50161509	PANELA	De conformidad con la ficha técnica	UNIDAD X 500g	UN	0%	1			
97	50161509	PANELA MOLIDA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	0%	1			
98	50221303	PAPEL DE ARROZ O BANH TRANG O PAPEL OBLEA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 300 G * 42 HOJAS	UN	19%	1			
99	50171550	PAPRIKA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1			
100	50221303	PASTA DE TOMATE	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 3 Kg	UN	19%	1			
101	50221303	PASTA FETUCHINI	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1			
102	50221303	PASTA LARGA ESPAGUETII	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	5%	1			
103	50221303	PASTA PARA LASAÑA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1			
104	50367024	PEPINILLOS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 250g	UN	19%	1			
105	50171550	PIMIENTA BLANCA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 100G	UN	19%	1			
106	50171550	PIMIENTA MOLIDA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500 g	UN	19%	1			
107	50171550	PIMIENTA NEGRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1			
108	50171550	PIMIENTA ROSADA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 50 g	UN	19%	1			
109	50171550	PIMIENTA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 50 g	UN	19%	1			

110	50121500	SARDINAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 225g	UN	19%	1			
111	50171902	SAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	0%	1			
112	50171902	SAL PARRILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 454 G	UN	0%	1			
113	50171902	SAL DE LIMON	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 30g	UN	0%	1			
114	50171830	SALSA DE CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 380 g	UN	19%	1			
115	50171830	SALSA DE OSTRAS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 255g	UN	19%	1			
116	50171830	SALSA DE SOYA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1000 ml	UN	19%	1			
117	50171830	SALSA DE TOMATE	De conformidad con la ficha técnica	GALON 4350g	UN	19%	1			
118	50171830	SALSA INGLESA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 155 ml	UN	19%	1			
119	50201712	TÉ NEGRO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 12 TISANAS	UN	19%	1			
120	12171504	TINTURA DE CARAMELO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1			
121	50181900	TORTILLAS MEXICANAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 15 UNIDADES	UN	19%	1			
122	50181900	TORTILLAS DE HARINA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 20 UNIDADES TAMAÑO XXL	UN	19%	1			
123	50221101	TRIGO AMERICANO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	19%	1			
124	50323500	UVAS PASAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250 kg	UN	19%	1			
125	50171707	VINAGRE BALSAMICO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1			
126	50171707	VINAGRE BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1			
127	50171707	VINAGRE DE ARROZ	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1			
128	50171830	WASABI	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 43 gr	UN	19%	1			
129	50181709	ALMIDON AGRIO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 12 kg	UN	19%	1			
130	50181709	ALMIDON DE PAPA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	19%	1			
131	50181709	ALMIDON DE YUCA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	19%	1			

132	50131701	MARGARINA MULTIPROPOSITO	De conformidad con la ficha técnica	CAJAS X 15kg	UN	19%	1			
133	50161800	CHIPS DE CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1			
134	12161805	CMC	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1			
135	50161511	COBERTURA NEGRO CACAO 70%	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2.5kg	UN	19%	1			
136	50161511	COBERTURA CHOCOLATE NEGRO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2.5kg	UN	19%	1			
137	50161511	COBERTURA CHOCOLATE BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2,5kg	UN	19%	1			
138	50161511	COBERTURA CHOCOLATE DE LECHE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2,5kg	UN	19%	1			
139	50161511	COBERTURA CHOCOLATE SEMIAMARGO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2,5kg	UN	19%	1			
140	50327008	COCO DESHIDRATADO CABELLO DE ANGEL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	19%	1			
141	50161511	COCOA EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	19%	1			
142	12171504	COLORANTE AMARILLO HUEVO EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 50 g	UN	19%	1			
143	12171504	COLORANTE EN POLVO DORADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 10g	UN	19%	1			
144	12171504	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1			
145	12171504	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA AZUL	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1			
146	12171504	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1			
147	12171504	COLORANTE PARA ALIMENTOS PARA RESPOSTERIA ROJO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1			
148	12171504	COLORANTE PARA CHOCOLATE LIPOSOLUBLE SURTIDO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1			
149	12171504	COLORANTE SABOR Y COLOR FRESA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1			
150	12171504	COLORANTE SABOR Y COLOR MORA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1			
151	50131700	CREMA VEGETAL (WHITE TOPPING)	De conformidad con la ficha técnica	TETRAPACK X 1L	UN	19%	1			

152	12161805	CREMOR TARTARO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1			
153	12164502	ESENCIA AMARGAS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 160 mL	UN	19%	1			
154	12164502	ESENCIA DE COCO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1			
155	12164502	ESENCIA DE HINOJO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1			
156	12164502	ESENCIA DE VAINILLA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1			
157	50161800	FRUTA CRISTALIZADA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	19%	1			
158	50181900	GLASSÉ NEUTRO	De conformidad con la ficha técnica	BALDE X 1kg	UN	19%	1			
159	12164500	GLICERINA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 5000g	UN	19%	1			
160	50161509	GLUCOSA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1L	UN	19%	1			
161	50161800	GRAGEAS DE COLORES	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 125g	UN	19%	1			
162	50221303	HARINA DE ACHIRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	5%	1			
163	50221303	HARINA DE ALMENDRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1			
164	50221303	HARINA DE MAIZ AMARILLA CRUDA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1			
165	50221303	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	5%	1			
166	50221303	HARINA DE TRIGO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000 gr	UN	5%	1			
167	50221303	HARINA INTEGRAL	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500g	UN	5%	1			
168	12171504	ISOMALT	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500g	UN	19%				
169	12164500	LECITINA DE SOYA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 300g	UN	19%	1			
170	50181709	LEVADURA SECA	De conformidad con la ficha técnica	FRESCA X 500g	UN	19%	1			
171	50131701	MANTECA DE CACAO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1			
172	50131701	MARGARINA PARA CROSSANT	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE x 2500g	UN	19%	1			
173	50131701	MARGARINA PARA HOJALDRE	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE X 2500g	UN	19%	1			
174	50131701	MARGARINA	De conformidad con la ficha técnica	BARRA X 125g	UN	19%	1			

175	50181900	MIGA DE PAN	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1			
176	50181709	POLVO PARA HORNEAR	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1			
177	10121501	SALVADO DE TRIGO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	5%	1			
178	50101716	SEMILLA DE AMAPOLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1			
179	50101716	SEMILLAS DE CALABAZA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1			
180	50101716	SEMILLAS DE CHIA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1			
181	50101716	SEMILLAS DE GIRASOL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1			
182	50101716	SEMILLAS DE LINAZA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1			
TOTAL ABARROTES Y PANADERIA INLCUIDO IVA E IPOCONSUMO										

BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS								**COTIZACION**		
ITEM	**CODIGO UNSPSC**	**DESCRIPCION DE ELEMENTO**	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**PRESENTACIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**% IVA E IMPOCONSUMO**	**CANTIDAD**	**IVA**	**VALOR UNITARIO ANTES DE IVA**	**VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO**
1	50202206	ABSENTA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1			
2	50202301	AGUA TONICA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 300 ml	UN	19%	1			
3	50202206	AMARETTO ITALIANO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1			
4	50202206	AMARETTO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
5	50202206	AMARGO DE ANGOSTURA - VOELK	De conformidad con la ficha técnica	Frasco x 118 ml	UN	5%	1			
6	50202206	AMARULA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
7	50202206	ANISADO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
8	50202206	APEROL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1			
9	50202206	BRANDY NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
10	50202206	CACHAÇA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
11	50202206	CAMPARI	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
12	50202201	CERVEZA NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Lata x 330 ml	UN	5%	1			

13	50202206	CHARTREUSSE AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
14	50202206	CHARTREUSSE VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
15	50202306	GASEOSA OSCURA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 350 ml	UN	19%	1			
16	50202200	COGNAC V.S.	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1			
17	50202200	COINTREAU	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
18	50202200	CREMA DE CACAO BLANCA TRANSPARENTE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1			
19	50202200	CREMA DE CASSIS	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1			
20	50202200	CREMA DE MENTA BLANCA - TRASLUCIDA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
21	50202200	CREMA DE MENTA VERDE IMPORTADA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
22	50202200	CREMA DE WHISKY IRLANDES	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1			
23	50202200	DRAMBUIE	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 750 ml.	UN	5%	1			
24	50202200	FERNET BRANCA	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 750 ml.	UN	5%	1			
25	50202200	FRANGELICO	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 750 ml.	UN	5%	1			
26	50202306	GINEBRA LONDON DRY GIN	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
27	50202306	GASEOSA BLANCA	De conformidad con la ficha técnica	Botella X 350 ml	UN	19%	1			
28	50202200	GRAND MARNIER	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 750 ml.	UN	5%	1			
29	50202200	GRAPPA ITALIANA	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 700 ml	UN	5%	1			
30	50202200	JÄGERMEISTER	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 350 ml	UN	5%	1			
31	50202203	JEREZ FINO ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
32	50202203	JEREZ CREAM O PX ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
33	50202304	JUGO DE ARANDANOS	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 1890 ml	UN	19%	1			
34	50202304	JUGO DE TOMATE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 340 ml	UN	19%	1			
35	50202304	JUGO DE TORONJA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 500 ml	UN	19%	1			

36	50202200	KIRSCH	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
37	50202206	LICOR DE CAFÉ	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
38	50202206	LICOR 43 HIERBAS	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
39	50202206	LICOR DE CAFÉ KAHLUA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1			
40	50202206	LICOR DE CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1			
41	50202206	LICOR DE DURAZNO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
42	50202206	LICOR DE FRESA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
43	50202206	LICOR DE LYCHEE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1			
44	50202206	LICOR DE LIMONCELLO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1			
45	50202206	LICOR DE LIMÓN ITALIANO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1			
46	50202206	VERMOUTH EXTRA DRY ITALIANO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
47	50202206	VERMOUTH ROSSO ITALIANO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
48	50202206	MEZCAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1			
49	50202206	OPORTO TAWNY PORTUGAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
50	50202206	PASTIS DE MARCEILLE FRANCES	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1			
51	50202200	PISCO ACHOLADO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1			
52	50202200	RON AÑEJO IMPORTADO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
53	50202200	RON BLANCO IMPORTADO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
54	50202200	RON OSCURO AÑEJO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
55	50202200	RYE WHISKY	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
56	50202200	SAMBUCA ITALIANA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
57	50202200	SIROPE KOSHER DE AGAVE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
58	50202200	SIROPE KOSHER DE CARAMELO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			

59	50202200	SIROPE KOSHER DE CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
60	50202200	SIROPE KOSHER DE FRAMBUESA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
61	50202200	SIROPE KOSHER DE VAINILLA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
62	50202200	SIROPE KOSHER DE MANZANA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
63	50202306	SODA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 300 ml	UN	5%	1			
64	50202200	SIROPE DE FRAMBUESA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
65	50202200	SIROPE DE VAINILLA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
66	50202200	SIROPE MANZANA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
67	50202200	TEQUILA BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
68	50202200	TEQUILA SILVER 100% AGAVE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1			
69	50202206	TRIPLE SEC AZUL NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
70	50202206	TRIPLE SEC NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
71	50202203	VARIEDAD CABERNET SAUVIGNON CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
72	50202203	VARIEDAD CARMENERE CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
73	50202203	VARIEDAD CHARDONNAY FRANCIA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
74	50202203	VARIEDAD MALBEC ARGENTINA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
75	50202203	VARIEDAD ROSSE MERLOT CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
76	50202203	VARIEDAD ROSSE TANNAT URUGUAY	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
77	50202203	VARIEDAD ROSSE TEMPRANILLO - GARNACHA ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
78	50202203	VARIEDAD SANGIOVESE ITALIA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
79	50202203	VARIEDAD SAUVIGNON BLANC CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
80	50202203	VARIEDAD TORRONTES ARGENTINA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			

81	50202203	VARIEDAD VIURA ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
82	50202203	VINO DULCE LATE HARVEST CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
83	50202205	VINO ESPUMOSO CAVA ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
84	50202205	VINO ESPUMOSO DEMMI SEC ARGENTINA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
85	50202205	VINO ESPUMOSO PROSECCO ITALIA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
86	50202203	VINO LIEBFRAUMILCH ALEMANIA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
87	50202203	VINO TINTO - BLANCO COCINA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
88	50202203	VINO DULCE MOSCATEL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 1000 ml	UN	5%	1			
89	50202200	VODKA CITRON	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
90	50202200	VODKA IMPORTADO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
91	50202200	WHISKEY TENNESI	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
92	50202200	WHISKEY BOURBON	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	5%	1			
93	50202200	WHISKY ESCOCES 8 AÑOS BLACK	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1			
94	50202200	WHISKY IRLANDES JAMESON	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	5%	1			
95	50202306	GRANADINA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 1000L	UN	19%	1			
TOTAL BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS INLCUIDO IVA E IPOCONSUMO										$ -

LACTEOS, SALSAMENTARIA Y ADITIVOS								COTIZACION		
ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION DE ELEMENTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	% IVA E IMPOCONSUMO	CANTIDAD	IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	50131702	AREQUIPE	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500 GRAMOS	UN	19%	1			
2	50131702	CREMA DE LECHE	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1 L	UN	0%	1			
3	50131702	CREMA AGRIA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 400 G	UN	19%	1			
4	50131702	CUAJADA	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE X 500g	UN	0%	1			
5	50192303	HELADO	De conformidad con la ficha técnica	CAJA X 10 LITROS	UN	19%	1			

6	50131702	LECHE ENTERA UHT	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1 L	UN	0%	1			
7	50131702	MANTEQUILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1			
8	50131702	MANTEQUILLA SIN SAL	De conformidad con la ficha técnica	X 10g CAJA X 42 UNIDADES	UN	19%	1			
9	50131801	QUESO AZUL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1			
10	50131801	QUESO BOCONCHINO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1			
11	50131801	QUESO BRIE	De conformidad con la ficha técnica	CAJA X 135g	UN	19%	1			
12	50131801	QUESO CAMPESINO	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE X 1kg	UN	0%	1			
13	50131801	QUESO COSTEÑO	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE X 1kg	UN	0%	1			
14	50131802	QUESO CREMA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 380g	UN	19%	1			
15	50131802	QUESO DOBLE CREMA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	0%	1			
16	50131801	QUESO EMMENTAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1			
17	50131801	QUESO HOLANDES	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 450g	UN	19%	1			
18	50131801	QUESO GRUYERE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	19%	1			
19	50131801	QUESO MANCHEGO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	19%	1			
20	50131801	QUESO MASCARPONE	De conformidad con la ficha técnica	RECIPIENTE X 250g	UN	19%	1			
21	50131801	QUESO MOZARELLA	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE 2,5 K	UN	0%	1			
22	50131802	QUESO PARMESANO RALLADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1			
23	50131801	QUESO RICOTA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 300g	UN	19%	1			
24	50131802	QUESO TILSIT AHUMADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 400g	UN	19%	1			
25	50131702	YOGUR NATURAL	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1750g	UN	19%	1			
26	50131702	YOGURT GRIEGO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 1000 G	UN	19%	1			
27	50192111	BUTIFARRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 450g	UN	5%	1			
28	50192111	CHORIZO ANTIOQUEÑO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1			

29	50192111	CHORIZO ESPAÑOL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1			
30	50171830	HUMO LIQUIDO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1L	UN	19%	1			
31	50192111	JAMON DE CERDO PREMIUM	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 431g	UN	19%	1			
32	50192111	JAMON DE PAVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 225g	UN	19%	1			
33	50192111	JAMON DE POLLO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 230g	UN	19%	1			
34	50192111	JAMON SERRANO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 100g	UN	19%	1			
35	50192111	MORCILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1			
36	50192111	LONGANIZA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1			
37	PASTRAMI	PASTRAMI	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	19%	1			
38	PASTRAMI	SALAMI	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 100g TAJADO	UN	19%	1			
39	50192111	SALCHICHAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1			
40	50192111	TOCINETA AHUMADA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 400g	UN	19%	1			
41	50171830	CONDIMENTO MORTADELA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1			
42	50171830	CONDIMENTO PARA BUTIFARRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1			
43	50171830	CONDIMENTO PARA CHORIZO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1			
44	50171830	CONDIMENTO PARA GENOVA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1			
45	50171830	CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA ESPECIAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1			
46	50171830	CONDIMENTO PARA LONGANIZA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1			
47	50171830	CONDIMENTO SALCHICHA RANCHERA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1			
48	50171830	CONDIMENTO SALCHICHON CERVECERO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1			
49	50131800	CUAJO LIQUIDO FUERZA 10-100L	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 500 ML	UN	19%	1			
50	50131802	CULTIVO MESOFILO (KUMIS)	De conformidad con la ficha técnica	SOBRE * 3 G	UN	19%	1			
51	50131802	CULTIVO THERMOFILO (YOGURT)	De conformidad con la ficha técnica	SOBRE * 3 G	UN	19%	1			

52	12164500	ERITORBATO DE SODIO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1			
53	12164500	FOSFATO PARA EMBUTIDO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1			
54	11151700	HILO ALIMENTOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1			
55	12164500	ACIDO LACTICO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * LITRO	UN	19%	1			
56	12164500	PECTINA CITRICA, DE ALTO METOXILO.	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1			
57	12164500	PROTEINA AISLADO DE SOYA AL 90%	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1			
58	12164500	SORBATO DE POTASIO GRADO ALIMENTARIO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1			
59	50192111	TRIPA FIBROSA CALIBRE 100 origen vegetL	De conformidad con la ficha técnica	CALIBRE 100 ROLLO * 250 M	UN	19%	1			
60	50192111	TRIPA FIBROSA CALIBRE 45	De conformidad con la ficha técnica	CALIBRE 60 ROLLO * 250 M	UN	19%	1			
61	50131700	CHANTILLI EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1			
62	50405901	AGAR - AGAR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1			
64	50407000	FLORES COMESTIBLES	De conformidad con la ficha técnica	Caja x 100 gramos	UN	19%	1			
65	50221300	MALTA PILSEN	De conformidad con la ficha técnica	kilogramo	UN	19%	1			
66	50221300	BEST CARAMEL	De conformidad con la ficha técnica	kilogramo	UN	19%	1			
TOTAL LACTEOS, SALSAMENTARIA Y ADITIVOS INLCUIDO IVA E IPOCONSUMO										

FRUTAS Y VERDURAS								**COTIZACION**		
ITEM	**CODIGO UNSPSC**	**DESCRIPCION DE ELEMENTO**	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**PRESENTACIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**% IVA E IMPOCONSUMO**	**CANTIDAD**	**IVA**	**VALOR UNITARIO ANTES DE IVA**	**VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO**
1	50402800	ACELGA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
2	50302200	AGRAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
3	50401700	AGUACATE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
4	50406700	AHUYAMA O ZAPAYO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
5	50465500	AJI AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
6	50465500	AJI CHIRCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			

7	50465500	AJI ROCOTO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
8	50465500	AJI CHIPOTLE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
9	50465500	AJI VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
10	50465500	AJI JUANILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
11	50423800	AJO FRESCO LIMPIO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
12	50424101	ALBAHACA MORADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
13	50424101	ALBAHACA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
14	50403200	ALCACHOFA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
15	50426803	APIO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
16	50403200	AMEROS	De conformidad con la ficha técnica	Unidad entera	UN	0%	1			
17	50302100	ARANDANOS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
18	50407201	ARRACACHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
19	50405400	ARVEJA VERDE DESGRANADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
20	50301700	BANANO CRIOLLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
21	50406400	BATATA O CAMOTE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
22	50403500	BERENJENA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
23	50402000	BROCOLI	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
24	50406329	CALABACIN VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
25	50304200	CARAMBOLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
26	50405310	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
27	50405312	CEBOLLA CABEZONA ROJA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
28	50405323	CEBOLLA LARGA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
29	50405312	CEBOLLA OCAÑERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			

30	50405317	CEBOLLA PUERRO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
31	50405310	CEBOLLA DE CAMBRAY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
32	50405300	CEBOLLIN VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
33	50414700	CHAMPIÑON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
34	50414700	CHAMPIÑON PORTOBELLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
35	50407200	CHUGUAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
36	50407200	CUBIOS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
37	50404106	CILANTRO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
38	50404106	CILANTRO CIMARRON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
39	50305200	CURUBA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
40	50307008	COCO NATURAL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
41	50402600	COLIFLOR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
42	50305300	DURAZNO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
43	50404109	ENELDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
44	50401600	ESPARRAGO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
45	50406200	ESPINACA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
46	50306200	FRAMBUESA	De conformidad con la ficha técnica	Estuche * 250 g	UN	0%	1			
47	50306700	FRESA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
48	50307503	FRESA PULPA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
49	50401824	FRIJOL VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
50	50403200	MUTE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
51	50307035	GUANABANA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
52	50307503	GUANABANA PULPA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			

53	50171500	GUASCAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
54	50307045	GUAYABA PERA-COMUN	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
55	50407200	GENGIBRE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
56	50221001	HABICHUELA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
57	50407200	HIBIAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
58	50171500	HIERBABUENA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
59	50221000	HABA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
60	50407009	HOJAS DE PLATANO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
61	50303900	KIWI	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
62	50404102	LAUREL FRESCO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
63	50404614	LECHUGA BATAVIA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
64	50404600	LECHUGA CRESPA MORADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
65	50404609	LECHUGA CRESPA ROMANA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
66	50404600	LECHUGA CRESPA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
67	50404600	LECHUGA ESCAROLA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
68	50404600	LECHUGA ROMANA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
69	50404112	LIMONARIA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
70	50304100	LIMON TAHITI	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
71	50307000	LULO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
72	50304400	MANDARINA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
73	50304500	MANGO AZUCAR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
74	50304524	MANGO TOMMY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
75	50304500	MANGO VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			

76	50301500	MANZANA ROJA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
77	50301500	MANZANA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
78	50305200	MARACUYA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
79	50307503	MARACUYA PULPA	De conformidad con la ficha técnica	500 gramos	UN	19%	1			
80	50403200	MAZORCA DESGRANADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
81	50403200	MAZORCA ENTERA CON AMERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
82	50404114	MENTA FRESCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
83	50404100	MEJORANA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
84	50304600	MELON CANTALUPO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
85	50302003	MORA DE CASTILLA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
86	50307503	MORA PULPA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
87	50305000	NARANJA TANGELO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
88	50305043	NARANJA VALENCIA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
89	50404700	ÑAME	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
90	50404115	OREGANO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
91	50405706	PAPA CRIOLLA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
92	50405700	PAPA PASTUSA CERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
93	50405700	PAPA R-12	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
94	50405700	PAPA RICHIE SABANERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
95	50405700	PAPA SABANERA LAVADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
96	50305100	PAPAYA MELONA PINTONA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
97	50307000	PAPAYUELA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
98	50307000	PATILLA BABY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			

99	50307024	PEPINO COCOMBRO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
100	50307024	PEPINO GUISO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
101	50305400	PERA CHILENA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
102	50404100	PEREJIL CRESPO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
103	50404100	PEREJIL LISO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
104	50405611	PIMENTON AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
105	50405600	PIMENTON ROJO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
106	50405600	PIMENTON VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
107	50305600	PIÑA BABY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
108	50305602	PIÑA GOLDEN	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
109	50305600	PIÑA PEROLERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
110	50303002	PITAHAYA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
111	50307025	PLATANO HARTON MADURO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
112	50307025	PLATANO HARTON VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
113	50307025	PLATANO COLICERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
114	50407000	RABANO ROJO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
115	50407000	RAICES CHINAS	De conformidad con la ficha técnica	Bandeja * 500 g	UN	0%	1			
116	50401900	REMOLACHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
117	50402300	REPOLLO BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
118	50402305	REPOLLO MORADO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
119	50404120	ROMERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
120	50407000	RUGULA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
121	50404121	SALVIA FRESCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			

122	50406500	TOMATE CHERRY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
123	50406500	TOMATE CHONTO PINTON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
124	50406500	TOMATE LARGA VIDA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
125	50406500	TOMATE MILANO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
126	50406500	TOMATE DE ARBOL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
127	50404125	TOMILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
128	50307000	UCHUA CASCARA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
129	50303400	UVA ISABELINA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
130	50303400	UVA ROJA IMPORTADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
131	50303400	UVA VERDE IMPORTADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
132	50407070	YUCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
133	50402500	ZANAHORIA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
134	50406329	ZUKINI AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
135	50406329	ZUKINI VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
136	50131618	HUEVO CODORNIZ	De conformidad con la ficha técnica	Unidad	UN	0%	1			
137	50131612	HUEVOS AA	De conformidad con la ficha técnica	Unidad	UN	0%	1			
TOTAL FRUTAS Y VERDURAS INLCUIDO IVA E IPOCONSUMO										

CARNES Y PESCADOS								**COTIZACION**		
ITEM	**CODIGO UNSPSC**	**DESCRIPCION DE ELEMENTO**	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**PRESENTACIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**% IVA E IMPOCONSUMO**	**CANTIDAD**	**IVA**	**VALOR UNITARIO ANTES DE IVA**	**VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO**
1	50121705	ALMEJA EN CONCHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
2	50121539	BAGRE RAYADO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
3	50121539	BOCACHICO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			

4	50121705	CALAMAR BLANCO EN TUBO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
5	50121705	CALAMAR MORADO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
6	50121705	CALAMAR BLANCO POTA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
7	50121705	CAMARON CRUDO LIMPIO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
8	50121705	CAMARON TIGRE CASCARA 18 U IQF	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
9	50121705	CARACOL COPEY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
10	1217050	CARNE DE CANGREJO DE TIERRA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
11	50121539	CARCASA DE CAMARON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
12	50121539	CORVINA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
13	50121539	CORVINA FILETES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
14	50121539	FILETE SALMON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
15	50121539	HUESO DE PESCADO DE MAR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
16	50121539	LANGOSTA ENTERA CRUDA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
17	50121539	LANGOSTINO 21/25	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
18	50121539	LANGOSTINO U 15 NACIONAL IQF	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
19	50121539	LENGUADO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
20	50121705	MEJILLON NEGRO EN CONCHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
21	50121539	SIERRA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
22	50121539	OSTRAS CON CONCHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
23	50121705	PALMITO DE MAR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 454g	UN	19%	1			
24	50121705	PARGO ROJO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
25	50121705	PULPO ENTERO CONGELADO SIN ARREGLAR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			

26	50121539	ROBALO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
27	50121539	SALMON ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
28	50121539	TILAPIA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
29	50121539	TINTA CALAMAR	De conformidad con la ficha técnica	4 GRAMOS PAQUETE X 8 BOLSAS	UN	19%	1			
30	50121539	TRUCHA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	UNIDAD 380g	UN	0%	1			
31	50111514	TRIPA NATURAL DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	CALIBRE 26 MADEJA X 90m	UN	19%	1			
32	50111515	ALAS DE POLLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
33	50111513	BOLA DE PIERNA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
34	50111513	CADERA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
35	50111513	CALLO DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
36	50111513	CANAL DE BOVINO - MEDIA CANAL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
37	50111514	CANAL DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
38	50111523	CANAL DE CORDERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
39	50111517	CANAL DE TERNERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
40	50111521	CANALES DE PAVO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
41	50111513	CARNE DE BRAZO DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
42	50111513	CARNE MOLIDA MAGRA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
43	50111514	CARNE PULPA DE BRAZO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
44	50111513	CHATAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
45	50111514	CHULETA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
46	50111513	CHUNCHULLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
47	50111514	COLA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
48	50111513	COLA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			

49	50111537	CONEJO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
50	50111514	COSTILLA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
51	50111513	COSTILLA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
52	50111514	CUERO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
53	50111514	ESPINAZO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
54	50111514	GRASA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
55	50111514	HUESO DE MARRANO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
56	50111515	HUESO DE POLLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
57	50111513	HUESO DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
58	50111517	JARRETE DE TERNERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
59	50111514	LENGUA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
60	50111513	LENGUA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
61	50111514	LOMO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
62	50111513	LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR CON CORDON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
63	50111513	MONDONGO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
64	50111513	MUCHACHO ENTERO DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
65	50111513	MURILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
66	50111514	OREJA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
67	50111517	OSOBUCCO DE TERNERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
68	50111514	PANCETA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
69	50111514	PEZUÑA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
70	50111534	PATOS EN CANAL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
71	50111514	PECHO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			

72	50111515	PECHUGA DE POLLO SIN COSTILLAR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
73	50111515	PIERNA - PERNIL POLLO SIN RABADILLA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
74	50111514	PIERNA DE CERDO SIN PIEL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
75	50111523	PIERNA DE CORDERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
76	50111515	POLLO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
77	50111517	PULPA DE TERNERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
78	50111513	PUNTA DE ANCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
79	50111513	SOBREBARRIGA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
80	50111514	TOCINO CARNOSO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
81	50111513	UBRE DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1			
TOTAL CARNES Y PESCADOS INLCUIDO IVA E IPOCONSUMO										

CERVECERIA								**COTIZACION**		
ITEM	**CODIGO UNSPSC**	**DESCRIPCION DE ELEMENTO**	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**PRESENTACIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**% IVA E IMPOCONSUMO**	**CANTIDAD**	**IVA**	**VALOR UNITARIO ANTES DE IVA**	**VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO**
1	41106200	LEVADURA PARA CERVEZA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
2	24122003	BOTELLA CON TAPA	De conformidad con la ficha técnica	Unidad	UN	19%	1			
3	50407000	LÚPULO MAGNUN	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
4	50407000	LÚPULO CITRA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
5	50221300	MALTA PILSNER	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
6	50221300	MALTA MUNICH III	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
7	12352302	Sulfato de Calcio USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
8	12352302	Sulfato de Magnesio USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
9	12352302	Cloruro de Calcio USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
10	12352302	Carbonato de Calcio USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			

11	54101701	Acido fosforico USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
12	50407000	LÚPULO CTZ	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
13	50407000	LÚPULO NUGGET	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
14	50407000	LÚPULO CASCADE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
15	41106200	LEVADURA BF-16 ANGEL YEAST	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
16	12352302	CLARIFICANTE WHIRFLOW	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
17	12352302	DIOXIDO DE CARBONO (CO2) USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
18	50221300	MALTA PALE ALE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
19	50221300	MALTA CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
20	50221300	MALTA RED X	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
21	54101701	Acido Citrico	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
22	50407000	LÚPULO MANDARINA BAVARIAN	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
23	50407000	LÚPULO AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
24	41106200	LEVADURA CN-36 ANGEL YEAST	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
25	50221300	MALTA DE TRIGO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1			
TOTAL CERVECERIA INLCUIDO IVA E IPOCONSUMO										

VALOR TOTAL COTIZACION	-

GARANTÍAS

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
X	**Cumplimiento:** Por el **(40%)** del Valor del Contrato, vigente por el plazo del contrato y **4 meses más**. Contados a partir de la fecha de expedición de la garantía única de conformidad con lo establecido en los Arts. 2.2.1.2.3.1.7. No 3 y 2.2.1.2.3.1.12 del Decreto 1082 de 2015.
X	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** Por el **(5 %)** del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y **3** años más, Contados a partir de la terminación del contrato de conformidad con el Art. 2.2.1.2.3.1.13 Decreto 1082 de 2015.
X	**Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados:** Por el **(50 %)** del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y **4** meses más, contados a partir de la fecha de expedición de la garantía única de conformidad con el Art. 2.2.1.2.3.1.16 del Decreto 1082 de 2015.

X	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** Por un valor asegurado de **200 SMLMV**, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato, contados a partir de la fecha de expedición de la garantía de conformidad con el Art. 2.2.1.2.3.1.17 del Decreto 1082 de 2015.

Cordialmente,

Firmado digitalmente por Julio Alejandro Sanabria Vargas
Versión de Adobe Acrobat: 2025.001.21223

Julio Alejandro Sanabria Vargas
Subdirector (E) de Centro

Revisó: *Cheryl Zabala Correa – Abogada – Gestión Contractual – CNHTA-SENA-RDC*
VoBo*: Enrique Murillo Pinto - Coordinador Administrativo CNHTA-SENA-RDC*

FICHAS TÉCNICAS

ABARROTES

Nombre	**ACEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEN**
Calidad	NTC 258
Requisitos Específicos	El producto debe contener: Acidez libre (% Ácido oleico) 1% Máximo Índice de Yodo 94 Máximo Índice de Bellier 17 Máximo Índice de saponificación 196 Máximo El aceite crudo de oliva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y perfil de ácidos grasos establecidos en la NTC 258. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto se empacará en envase plástico o de vidrio, conservación: temperatura ambiente con vida útil de un año a partir de la fecha de envasado. Los envases utilizados deben ser de primer uso. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.
Presentación	FRASCO X 1L

Nombre	**ACEITE DE SESAMO**
Calidad	NTC 635
Requisitos Específicos	La acidez libre expresada como acido ácido oleico debe ser máximo 2.5%. El aceite crudo de ajonjolí debe cumplir con los con los requisitos fisicoquímicos establecidos en la NTC 635. Los residuos de plaguicidas no de beben deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	El producto se empacará en envase plástico o de vidrio, conservación: temperatura ambiente con vida útil de un año a partir de la fecha de envasado. Los envases utilizados deben ser de primer uso. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.
Presentación	FRASCO X 207mL

Nombre	ACEITE VEGETAL
Calidad	NTC 2456
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Ácidos grasos libres (como ácido oleico) %: 1%máximo. Impurezas insolubles, en % 0,05 máximo. El contenido en ceras: entre 300 mg/kg y 350 mg/kg, % de eritrodiol y uvaol es superior a 3,5. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 2456. Presentación Frasco de 1 l
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	FRASCO X 1L

Nombre	ACEITUNA MORADA
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa. Norma Técnica Colombiana NTC 512•1 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 512•2 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentosenvasado.
Requisitos Específicos	Las condiciones óptimas de conservación para estos frutos son una temperatura entre 7 y 10ºC, humedad relativa del aire de 85-90% y un tiempo de conservación en estas condiciones de 4 a 6 semanas. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica Colombiana 4842 que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en el presente documento de condiciones especiales Presentación Frasco por 500 gr
Empaque y rotulado	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento, transporte, expendio y uso. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC•512•1 y NTC 512•2. El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.
Presentación	FRASCO X 500g

Nombre	ACEITUNA NEGRA
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa. Norma Técnica Colombiana NTC 512•1 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Norma Técnica Colombiana NTC 512•2 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado.
Requisitos Específicos	Las condiciones óptimas de conservación para estos frutos son una temperatura entre 7 y 10ºC, humedad relativa del aire de 85-90% y un tiempo de conservación en estas condiciones de 4 a 6 semanas. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica Colombiana 4842 que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en el presente documento de condiciones especiales Presentación Lata por 350 g
Empaque y rotulado	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento, transporte, expendio y uso. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC•512•1 y NTC 512•2. El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto
Presentación	LATA X 350g

Nombre	**ACEITUNA VERDE DESHUESADA**
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa. Norma Técnica Colombiana NTC 512•1 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 512•2 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentosenvasado.
Requisitos Específicos	Las condiciones óptimas de conservación para estos frutos son una temperatura entre 7 y 10ºC, humedad relativa del aire de 85-90% y un tiempo de conservación en estas condiciones de 4 a 6 semanas. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma Técnica Colombiana 4842 que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en el presente documento de condiciones especiales. Presentación en Frasco por 250 g
Empaque y rotulado	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento, transporte, expendio y uso. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC•512•1 y NTC 512•2. El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto
Presentación	FRASCO X 250g

Nombre	ACHIOTE
Calidad	Resolución 4241 de 1991 Ministerio de Salud. NTC 409
Requisitos Específicos	Debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 15%; máximo Cenizas (%) m/m: 3%; máximo El producto deberá colorear en amarillo 25 litros de agua destilada por cada 5 gramos del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241de 1991 y los requisitos establecidos en la NTC 409 Presentación paquete por 16 gramos
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	PAQUETE X 16g

Nombre	AGUA DE AZAHAR
Calidad	Resolución 5109 de 2005.
Requisitos Específicos	Ingredientes: Agua, Esencia de azahar. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Presentación Frasco por 500 ml
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	FRASCO * 500 ML

Nombre	**AJI TABASCO**
Calidad	NTC 1631 Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Sabor: Picante y un poco acido. Color: Rojo claro Olor: Característico del ají. Aspecto: Liquido no muy espeso, de poca consistencia, sin sólidos visibles. La pasta de ají debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 y en la NTC 1631 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Presentación Frasco por 60 ml
Empaque y rotulado	Envase de vidrio que conserve sus características organolépticas, dispositivo dosificador plástico transparente y tapa rosca. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. El rótulo obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	FRASCO X 60 mL

Nombre	**AJONJOLI DESCORTEZADO**
Calidad	Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. NTC 4423
Requisitos Específicos	El ajonjolí debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 7%; máximo Cenizas (%) m/m: 7%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 1% máximo Fibra bruta (%) m/m: 7% máximo. Máximo valor permitido de Aflatoxinas 20 ppb. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 536. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Presentación En bolsas por 500 g
Empaque y rotulado	Empacado e bolsa plástica de polietileno sellada (atóxica, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil), rotulado con el nombre del producto, nombre del producto o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento y peso. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	ALCAPARRAS
Calidad	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	Por 100 gramos de alcaparras en conserva: Calorías: 23 kilo cal Grasas monoinsaturadas.: 0,1gr. Proteínas: 2,4 gr Grasas poliinsaturadas.: 0,3 gr. Colesterol: 0,0 Mg Calcio: 40 Mg. Grasas sats: 0,2 gr. Magnesio: 33 Mg. Fósforo: 10 Mg. Vitamina C: 4,3 Mg. Potasio: 40 Mg. Vitamina E: 0,9 Mg. Sodio: 2964,- Mg Vitamina A: 139 IU El producto en conserva debe alcanzar un pH de 4.5. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección social. Presentación: Frasco por 125 g
Empaque y rotulado	En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto El producto en su rótulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación	FRASCO X 125g

Nombre	ALMENDRAS ENTERAS
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	Cada almendra común está compuesta por un: Carbohidratos: 2,3% mínimo Celulosa:15,2% máximo Proteína: 18,7 mínimo Grasas: 58,1% de (grasa saturada 0,4; grasa monosaturada 0,32; grasa polinsaturada 0,42) máximo Humedad: 5% máximo Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 1291. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007, o la norma que adicione modifique o sustituya. Presentación: Bolsa por 500 gramos
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. Bolsa plástica transparente. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	ALMENDRA LAMINADAS
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	Cada almendra común está compuesta por un: Carbohidratos: 2,3% mínimo Celulosa:15,2% máximo Proteína: 18,7 mínimo Grasas: 58,1% de (grasa saturada 0,4; grasa mono-saturada 0,32; grasa polinsaturada 0,42) máximo Humedad: 5% máximo Presentación: Almendras en láminas Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 1291. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007, o la norma que adicione modifique o sustituya. Presentación: Bolsa por 1000 g
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. Bolsa plástica transparente. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	BOLSA X 1000g

Nombre	ANCHOA
Calidad	NTC 1443, NTC 1276 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443 4433 que establece los requisitos microbiológicos para evaluar la esterilidad comercial de los alimentos. Contenido de Histamina: 50 mg/kg máximo. Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %: 2,0 máximo La salmuera debe estar exenta de nitritos de sodio o de potasio El peso escurrido para la anchoa en conserva al natural deberá ser mínimo el 65% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones; El peso escurrido para la anchoa en conserva con aditivos e ingredientes con aditivos y sin ingredientes o sin aditivos con ingredientes, deberá ser mínimo el 75% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones; Referente a las preparaciones de anchoa, el peso escurrido se medirá solo con la anchoa utilizada para la mezcla, la cual deberá ser como mínimo el 25% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones. La anchoa enlatada en conserva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276. Presentación: Lata por 56 g
Empaque y rotulado	Rotulado con el nombre del producto, el nombre del empacador (marca comercial), fecha de empaque y fecha de vencimiento. La lata igualmente debe ir protegida por una pequeña cajita de cartón. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	LATA X 56g

Nombre	**ANIS EN ESTRELLADA**
Calidad	Resolución 4241 de 1991, NTC 411
Requisitos Específicos	El anís debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 15% máximo Cenizas: 10% máximo. Fibra bruta: 25% máximo Aceite esencial: 1,5 %mínimo a 4% máximo. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los límites máximos de plaguicidas permitidos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. El proveedor debe cumplir con las BPM. El producto se requiere con vida útil de diez días. Presentación Bolsa por 16 g
Empaque y rotulado	En bolsa cerrada debe colocarse en la bolsa la fecha de empaque y vencimiento. El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	16g

Nombre	ARROZ ARBOREO (ARBORIO)
Calidad	NTC 671
Requisitos Específicos	Descripción general: Arroz de grano corto y redondeado, con alto contenido de almidón (amilopéctina), el cual se libera lentamente durante la cocción, permitiendo obtener una textura cremosa, sedosa y consistente. Es ideal para la elaboración de risottos, arroces melosos y preparaciones gastronómicas especializadas. Mantiene su firmeza sin perder estructura durante la cocción. Ingredientes: Arroz arbóreo 100 % natural. Características físicas: Grano corto, redondeado y perlado. Color blanco uniforme. Superficie limpia, sin partículas extrañas. Granos enteros, sin fracturas visibles. Libre de impurezas, polvo, insectos, residuos vegetales o minerales. Características organolépticas: Olor: característico del arroz fresco, sin olores extraños, rancios o químicos. Sabor: neutro, propio del arroz arborio. Textura: firme en crudo; cremoso al cocinar. Aspecto: brillante, limpio, homogéneo.
Empaque y rotulado	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 05109 del Ministerio de Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 1000g

Nombre	**ARROZ BLANCO EXCELSO**
Calidad	NTC 671
Requisitos Específicos	La humedad del arroz blanco no debe ser mayor de 14% El arroz blanco no debe contener Aflatoxinas superiores a 20 ppb. Debe cumplir los requisitos establecidos en la NTC 671. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social Presentación: Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 05109 del Ministerio de Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 1000g

Nombre	ARROZ PARA SUSHI
Calidad	NTC 671
Requisitos Específicos	Arroz para sushi (grano corto japonés) Descripción general: Arroz de grano corto, redondeado y perlado, con alto contenido de almidón, especialmente diseñado para la elaboración de sushi y cocina japonesa. Tras la cocción presenta una textura suave, ligeramente pegajosa y brillante, permitiendo la correcta compactación sin perder firmeza. Producto apto para consumo humano, inocuo y conforme con la normatividad sanitaria vigente. Ingredientes: Arroz blanco de grano corto 100 % natural. Características físicas: Grano corto, redondeado y perlado. Color blanco uniforme. Granos enteros, sin fracturas significativas. Superficie limpia, sin presencia de polvo, impurezas, insectos o partículas extrañas. Tamaño homogéneo. Características organolépticas: Olor: característico, fresco, sin aromas extraños, rancios o químicos. Sabor: neutro, propio del arroz. Textura: firme en crudo; suave, pegajosa y ligeramente elástica tras la cocción. Aspecto: brillante, limpio y uniforme
Empaque y rotulado	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 05109 del Ministerio de Protección Social.
Presentación	BOLSA X 1000g

Nombre	ARROZ PARBORIZADO
Calidad	NTC 1643 Decreto 3075 de 1997
Requisitos Específicos	Arroz parborizado (parboiled rice) Descripción general: Arroz sometido a un proceso térmico e hidrotérmico previo al descascarado, mediante el cual los nutrientes del salvado migran hacia el interior del grano, mejorando su valor nutricional, resistencia mecánica y comportamiento durante la cocción. Presenta grano firme, suelto, menos pegajoso y con mayor rendimiento volumétrico. Producto declarado inocuo y apto para el consumo humano. Ingredientes: Arroz parborizado 100 % natural. Características físicas: Grano largo, entero y translúcido. Color amarillo claro característico del proceso de parborización. Superficie limpia, sin polvo, sin impurezas, sin insectos o partículas extrañas. Granos uniformes, sin fracturas visibles. Bajo contenido de grano partido. Características organolépticas: Olor: característico, fresco, sin olores extraños, rancios o químicos. Sabor: neutro, propio del arroz. Textura: firme en crudo; suelta, consistente y no pegajosa después de la cocción. Aspecto: brillante, limpio y homogéneo.
Empaque y rotulado	Debe ser empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 2007del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	BOLSA X 1000g

Nombre	**ARVEJA AMARILLA SECA**
Calidad	NTC 923
Requisitos Específicos	La arveja no debe tener una humedad mayor al 14%. La arveja limpia no debe contener más del 1.0% de impurezas. De acuerdo con su calidad de la arveja se clasificará en tipo I y tipo II, para lo cual debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 923. La arveja no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Bolsa 1000g
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	BOLSA X 1000g

Nombre	ATUN AGUA
Calidad	NTC 1276 Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud Resolución 148 de 2007 del ministerio de la Protección Social Resolución 288 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. Color, sabor y aroma característicos Contenido de Histamina: 50 mg/kg máximo. Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %: 2,0 máximo La salmuera debe estar exenta de nitritos de sodio o de potasio El peso escurrido para el atún en conserva al natural deberá ser mínimo el 65% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones; El peso escurrido para atún en conserva con aditivos e ingredientes con aditivos y sin ingredientes o sin aditivos con ingredientes, deberá ser mínimo el 75% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones; Referente a las preparaciones de atún, el peso escurrido se medirá solo con el atún utilizado para la mezcla, el cual deberá ser como mínimo el 25% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones. El atún enlatado en conserva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276. El atún en lata debe cumplir con la NTC 4433 que establece los requisitos microbiológicos para evaluar la esterilidad comercial de los alimentos. Presentación: Lata por 160 gramos
Empaque y rotulado	Los envases deben ser herméticos y elaborados en materiales inocuos resistentes y, atóxicos, inalterables al ser sometidos a tratamiento térmico, su contacto con el producto no debe alterar las características físicas, químicas y sensoriales de producto durante su vida útil. El envase no debe presentar deformaciones u otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	LATA X 160 g

Nombre	AVELLANA ENTERA
Calidad	NTC 2160
Requisitos Específicos	Avellana entera Descripción general: Fruto seco comestible obtenido del avellano (Corylus avellana), presentado en grano entero, natural o tostado, sin cáscara, apto para el consumo humano. Producto inocuo, limpio, seleccionado y clasificado, destinado a consumo directo o uso gastronómico, repostero y culinario. Ingredientes: Avellana entera 100 % natural. Características físicas: Granos enteros, firmes y uniformes. Forma redondeada u ovalada. Superficie limpia, seca y sin residuos. Color beige claro a marrón característico. Libre de fragmentos de cáscara, polvo, piedras, insectos o materia extraña. Sin presencia de mohos, humedad visible o deterioro físico. Características organolépticas: Olor: característico, fresco, sin olores rancios, químicos o extraños. Sabor: dulce, suave, típico de la avellana. Textura: firme y crujiente. Aspecto: homogéneo, limpio, sin manchas ni signos de descomposición
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación	BOLSA X 1000g

Nombre	**AVENA EN HOJUELAS**
Calidad	NTC 806 NTC 2159
Requisitos Específicos	La avena en hojuelas debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad de: 13,5 % mínimo (avena en hojuelas). La avena debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 2159.El límite máximo de Aflatoxinas en la avena no debe exceder 10ppb.La avena no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Bolsa Doy Pack por 800 gramos
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inocuo inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 800g

Nombre	AZAFRAN
Calidad	Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. NTC 4423
Requisitos Específicos	El azafrán debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 15%; máximo Cenizas (%) m/m: 3%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 2% máximo Fibra bruta (%) m/m: 5% máximo. Extracto etéreo (%) m/m: 3,5 a14,5% máximo Aceite esencial (%) m/m: 1.5% mínimo. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Empaque por: 0.5 g
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 0,5g

Nombre	AZUCAR MORENA
Calidad	NTC 778
Requisitos Específicos	El azúcar pulverizado debe cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. Humedad granulada, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximo El azúcar pulverizado debe cumplir con los requisitos microbiológicos y de metales pesados establecidos en la NTC 778. Presentación: Bolsa por 1000 g
Empaque y rotulado	El azúcar MORENA se debe empacar en recipientes de material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. Los empaques del producto deben contener la siguiente información: La leyenda «Azúcar refinado». Forma de presentación granulado, moldeado, polvo, etc. El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de Protección Social
Presentación	BOLSA X 1000g

Nombre	AZUCAR PULVERIZADA
Calidad	NTC 778
Requisitos Específicos	El azúcar pulverizado debe cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. Humedad granulada, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximo El azúcar pulverizado debe cumplir con los requisitos microbiológicos y de metales pesados establecidos en la NTC 778. Presentación: Bolsa por 1000 g
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El transporte a granel debe cumplir las mismas condiciones. Los empaques del producto deben contener la siguiente información: - La leyenda «Azúcar pulverizado». - Forma de presentación, en polvo. Deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005, o norma que se adicione modifique o sustituya.
Presentación	Bolsa por 1000 g

Nombre	AZUCAR REFINADA
Calidad	NTC 778
Requisitos Específicos	El azúcar refinado de be cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. Humedad granulada, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximo El azúcar refinado debe cumplir con los requisitos microbiológicos y de metales pesados establecidos en la NTC 778. Presentación: Bolsa por 1000 g
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El transporte a granel debe cumplir las mismas condiciones. Los empaques del producto deben contener la siguiente información: La leyenda «Azúcar refinado». Forma de presentación (granulado, moldeado, polvo, etc.). Deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005, o norma que se adicione modifique o sustituya.
Presentación	Bolsa por 1000 g

Nombre	BARQUILLOS
Calidad	NTC 1241 Resolución 11488 de 1984 del Ministerio de Salud. Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 228 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Galleta en forma de tubo bañada con cobertura de chocolate o sin cobertura Galletas: deben cumplir con los siguientes requisitos: Proteína % (m/m) (Nx5.7): 3 mínimo. Humedad % (m/m): 10% máximo. Los productos deben ser elaborados al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura el Decreto 3075 de 1997 Debe cumplir con lo establecido en la Resolución 11488 de 1984 del Ministerio de Salud. Las galletas y colaciones de leche, se componen principal mente de cereales y sólidos de leche, deben obtener como mínimo 10% m/m de proteínas de leche. Las galletas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1241 y la Resolución 11488 de 1984 del Ministerio de Salud. presentación: Bolsa de polietileno por 10 unidades. 44g
Empaque y rotulado	Empaque individual en su totalidad en envoltura de polipropileno
Presentación	PAQUETE DE 10 UNIDADES X 44g

Nombre	**BICARBONATO DE SODIO**
Calidad	NTC 4423
Requisitos Específicos	% Pureza total como NaHCO3 : 99.0 % El bicarbonato de Sodio debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la NTC – 1616 Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1616. La cantidad de aditivo empleada en alimentos se limitará a la dosis mínima necesaria para obtener el efecto deseado; la cual está establecida como la dosis máxima empleada según Buenas Prácticas de Fabricación – BPF Presentación: BOLSA X 1kg
Empaque y rotulado	El producto se debe empacar en envases o empaques de material grado alimenticio, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	BOLSA X 1kg

Nombre	BOCADILLO LONJA
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 14712 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Recuento de Coliformes fecales UFC/ml: ausencia. Detección de Salmonella/25g: ausencia. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. Presentación: Loja por 500 g
Empaque y rotulado	Empaque individual en su totalidad en envoltura de polipropileno que le proporcionen una adecuada protección, conservación, higiene y características durante el transporte y almacenamiento. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	LONJA PAQUETE X 500g

Nombre	**BREVAS EN ALMIBAR**
Calidad	NTC 3207 Resolución 1 4712 de 1984
Requisitos Específicos	En el almíbar el contenido se azúcar: 14°BRIX mínimo y 20° BRIX Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 3207 Presentación: Frasco por 500 gramos
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. FRASCO DE VIDRIO El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.Resolución 5109 de 2005
Presentación	FRASCO X 500g

Nombre	CAFÉ INSTANTANEO
Calidad	NTC 3314 y NTC 5247
Requisitos Específicos	El nivel máximo permitido de ocratoxina A, en el café instantáneo es de 10µg/kg. El café instantáneo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5247. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Bolsa por 500g
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	CAFÉ TOSTADO EN GRANO
Calidad	NTC 3534
Requisitos Específicos	Café tostado tipo UGQ Debe tener color uniforme. No debe tener materiales o contaminantes extraños Molienda en denominación media, con grado de tostión media (NTC 2442) Contenido de cafeína entre 0.8% y 1.5 %, según NTC 2441 El proveedor debe presentar la Ficha técnica del café con perfil en taza El nivel máximo permitido de ocratoxina A, en el café tostado y molido es de 10µg/kg. El café tostado y molido debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3534. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Bolsa por 500 g
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Bolsa polipropileno aluminizada. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas .
Presentación	BOLSA X 500g

Nombre	CAFÉ ESPECIAL
Calidad	NTC 3534
Requisitos Específicos	Producto obtenido a partir de frutos sanos, café en verde de buen tamaño, color, densidad y sin defectos. Café 100% especial en grano fresco con una calificación de 80 puntos como mínimo según SCAA. Especie coffea arábica, variedades castillos y/o tabi y/o caturra, orígenes Santander y/o Antioquia y/o Tolima y/o Huila y/o Cundinamarca, Cultivados a una altura promedio, entre rangos de 1500 a 2000 m.s.n.m., procesos lavados y/o natural (beneficio vía húmeda y/o vía seca), tostion media. No debe tener materiales o contaminantes extraños Grado de tostión media (NTC 2442) Contenido de cafeína entre 0.8% y 1.5 %, según NTC 2441El proveedor debe presentar la Ficha técnica del café con perfil en taza El nivel máximo permitido de ocratoxina A, en el café tostado y molido es de 10µg/kg. El café tostado y molido debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3534. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Bolsa por 500 g
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Bolsa polipropileno aluminizada. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación	BOLSA X 500g

Nombre	CANELA EN ASTILLAS
Calidad	40132
Requisitos Específicos	Resolución 4241 de 1991, NTC 3288 y NTC 1417
Empaque y rotulado	La canela debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 14% máximo Cenizas: 6% máximo Cenizas insolubles: 2%máximo. Extracto etéreo volátil: 0.8% mínimo. Debe cumplir con los límites máximos de plaguicidas permitidos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Bolsa 250g
Presentación	Bolsa de polipropileno biorentado que asegure su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
	PAQUETE X 250g

Nombre	CANELA EN POLVO
Calidad	Resolución 4241 de 1991, NTC 4423, y NTC 1417
Requisitos Específicos	La canela en polvo debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 14% máximo Cenizas: 6% máximo Cenizas insolubles: 2%máximo. Extracto etéreo volátil: 0.8% mínimo La canela molida se permite adicionar carbohidratos proteínas comestibles autocompactantes en una proporción máxima de 10%m/m. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Bolsa 125 g
Empaque y rotulado	Bolsa de polipropileno biorentado que asegure su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 125g

Nombre	CARDAMOMO
Calidad	Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. NTC 4423
Requisitos Específicos	El amomos y cardamomos deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 10%; máximo Cenizas (%) m/m: 8%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 1,5% máximo Aceite esencial (%) m/m: .5% mínimo. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Paquete de 20 g
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 20g

Nombre	CAVIAR
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Caviar (huevas de esturión y especies afines) Descripción general: Huevas frescas, saladas y curadas de peces de la familia Acipenseridae (esturión) y especies afines, destinadas al consumo humano. Producto gourmet de alta calidad, sabor delicado y textura firme. Debe ser inocuo, apto para el consumo humano y cumplir con la normatividad sanitaria vigente nacional e internacional. Ingredientes: Huevas de esturión, sal refinada grado alimenticio. Características físicas: Granos enteros, uniformes y sueltos. Diámetro homogéneo. Color característico según variedad: negro, gris oscuro, gris perla o ámbar. Superficie brillante, limpia y sin humedad excesiva. Libre de restos de membranas, partículas extrañas o impurezas. Características organolépticas: Olor: fresco, marino suave, sin aromas fuertes, rancios o químicos. Sabor: delicado, ligeramente salino, limpio y persistente. Textura: firme, tersa, crujiente al presionar suavemente. Aspecto: brillante, uniforme, limpio y apetecible.
Empaque y rotulado	En frasco de vidrio o lata, resistente y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil.
Presentación	FRASCO X 30 g ROJO O NEGRO

Nombre	**CAVIAR MASAGO ROJO O NEGRO**
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Caviar Masago (huevas de pez capelán) Descripción general: Huevas de pez capelán (Mallotus villosus), presentadas en grano fino, de textura crujiente y sabor suave, ligeramente salino. Producto pasteurizado o congelado, destinado principalmente a la preparación de sushi y gastronomía japonesa. Debe ser inocuo, apto para el consumo humano y cumplir con la normatividad sanitaria vigente. Ingredientes: Huevas de capelán, sal, azúcar (opcional), colorantes naturales o permitidos según la variedad (wasabi, jengibre, tinta de calamar u otros autorizados). Características físicas: Granos pequeños, uniformes y sueltos. Textura firme y ligeramente crujiente. Color característico según presentación: naranja, rojo, verde, negro o amarillo. Superficie limpia, sin humedad excesiva ni apelmazamiento. Libre de partículas extrañas, restos de membranas o impurezas. Características organolépticas: Olor: fresco, marino suave, sin aromas fuertes, rancios o químicos. Sabor: ligeramente salino, delicado, sin notas amargas ni ácidas. Textura: firme, crujiente al morder. Aspecto: brillante, homogéneo, limpio y apetecible.
Empaque y rotulado	En frasco de vidrio o lata, resistente y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil.
Presentación	LATA X 80g

Nombre	**CEREZAS MARRASQUINO ROJAS**
Calidad	NTC 3207 NTC 695 Resolución 1 4712 de 1984
Requisitos Específicos	La cereza debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 695 y con los requisitos microbiológicos de la NTC 3207. En el almíbar el contenido se azúcar: 14°BRIX mínimo y 20° BRIX Contenido: Cereza 61.1 % Azúcar 21.3 % Agua 17.44 % Sabor a marrasquino 0.08% Ácido cítrico 0.06 % Color: Rojas Presentación: Frasco 500 g
Empaque y rotulado	Frasco de Vidrio. Debe cumplir con la resolución 5109 de 2005 por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	FRASCO X 500g

Nombre	CEREAL
Calidad	Resolución 2674 2013 NTC 3749 - Industrias Alimentarias. Productos de Molinería. Cereales Listos para El Desayuno
Requisitos Específicos	Cereal en hojuelas de maiz para el desayuno, Maíz descascarillado y desgerminado, azúcar, extracto de malta, sal yodada, forticalcio: carbonato de calcio (calcio), ácido ascórbico (vitamina C), maltodextrina, hierro reducido, niacinamida (niacina), alfa-tocoferol acetato (vitamina E), crecizinc: óxido de zinc, palmitato de retinol (vitamina A), cobalamina (vitamina B12), clorhidrato de piridoxina (vitamina B6), mononitrato de tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), ácido fólico. Vitahierro: vitamina C, vitamina A, hierro para mantener la frescura, se ha agregado bht al empaque.
Empaque y rotulado	Bolsa y caja plegadiza, Resolución 5109 de 2005
Presentación	CAJA * 800 G

Nombre	**CHOCOLATE EN PASTILLA**
Calidad	NTC 792
Requisitos Específicos	Para el chocolate de mesa con leche el contenido mínimo de leche adicionado será del 4% de leche en polvo entera. No se permite el uso de otra grasa diferente a la del cacao a excepción de la aportada por la leche. El cacao en grano empleado en la fabricación de chocolate debe cumplir con lo establecido en la NTC 1252. El chocolate de mesa debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 793 Paquete por 500 g
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	**CIRUELA PASA SIN SEMILLA**
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	La ciruela pasa debe contener un 30% máximo de humedad. La ciruela pasa no debe tener semilla. En su elaboración se debe cumplir con el decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Presentación: Bolsa 500g
Empaque y rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo de la ciruela pasa debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social .
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	CLAVO DE OLOR
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Requisitos Específicos	El clavo de olor debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 15% máximo Cenizas: 3% máximo Cenizas insolubles: 2%máximo. Extracto etéreo volátil: 10% mínimo. Fibra bruta: 10% máximo Debe cumplir con los límites máximos de plaguicidas permitidos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Paquete por 9 g
Empaque y rotulado	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 9g

Nombre	COMINO MOLIDO
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Requisitos Específicos	El comino molido debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 14%; máximo Cenizas (%) m/m: 12%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 4% máximo Fibra bruta (%) m/m: 30% máximo. Aceite esencial (%) m/m: 1.5% mínimo. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. El comino molido debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Bolsa 500g
Empaque y rotulado	Bolsa plástica de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	COLOR
Calidad	Resolución 2674 de 2013 NTC 4423 Especias y Condimentos
Requisitos Específicos	Mezcla de colorantes para alimentos, Harina de arroz, colorantes artificiales, (Tartazina color index 19140 E-102y rojo punzo 4R color index 16255 E-124 Presentación: Bolsa 500g
Empaque y rotulado	Bolsa plástica de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	CREMA DE COCO
Calidad	De manera general el producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la CODEX STAN 240-2003, sin perjuicio de lo establecido en el parágrafo 2 el artículo 5 de la ley 1150 de 2007, modificado en su contenido por el artículo 5 de la ley 1882 de 2018.
Requisitos Específicos	La crema de coco deberá cumplir con las siguientes especificaciones: Grasas totales 7% Grasa saturada 23% Fibra dietaría 1% La leche de coco deberá tener los siguientes Ingredientes: Crema de coco, agua, conservante, emulsificante, espesante. Presentación: Lata 400ml
Empaque y rotulado	El empaque primario del producto debe ser lata que no presente abolladuras, oxido o alguna característica que denote deterioro. El empaque secundario deberá corresponder al producto El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El rotulado debe cumplir la Norma Técnica Colombiana NTC 512 1 y Norma Técnica Colombiana NTC 512 2.
Presentación	LATA X 400mL

Nombre	CROUTONES CESAR
Calidad	NTC 1363
Requisitos Específicos	El pan debe ser integro, blando y sin presencia de hongos. El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1363 color blanco, uniforme, de 9 cm, por 8 cm, y de grosor 1.5 cm, cada paquete contiene de 26 a 29 tajadas. Pan de sal, su masa conserva el sabor, pan blando característico por su alta humedad y suavidad Paquete 140g
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. El producto deberá ser empacado en material adecuado grado alimentario que asegure la buena conservación del producto El rotulado debe cumplir con la resolución No 05109 del ministerio de Protección Social
Presentación	PAQUETE X 140g

Nombre	**CUCHUCO DEL CULTIVO DE TRIGO**
Calidad	Resolución 2674:2013 Resolución 333:2011 Resolución 5109:2005 Resolución 719: 2015
Requisitos Específicos	Almacenar en un lugar seco, a temperatura ambiente y libre de plagas. Después de abierto el producto consumir en el menor tiempo posible y antes de la fecha de vencimiento indicada. Proteína :1g Carbohidratos :15g Grasas :0g Sodio :0mg Fibra dietaría :1mg Presentación: Bolsa 500g
Empaque y rotulado	EMPAQUE PRIMARIO: Empacado en película laminada de dos capas, conformadas por polipropileno biorentado transparente (BOPP) y polietileno de baja densidad transparente (PEBD), inerte que no altera las características originales del producto y sacos en polipropileno tejido de 60x92 cm EMPAQUE SECUNDARIO: gran empaque elaborado en PEBD transparente con calibre de 2 micras, PACA DE 24 UNID X 500 GR Medida: 34x42x12 cm gran empaque elaborado en PEBD transparente con calibre de 1.5 micras
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	CURCUMA
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Requisitos Específicos	La cúrcuma debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 14%; máximo Cenizas (%) m/m: 12%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 4% máximo Fibra bruta (%) m/m: 30% máximo. Aceite esencial (%) m/m: 1.5% mínimo. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. El comino molido debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Bolsa 250g
Empaque y rotulado	Bolsa plástica de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE * 250 G

Nombre	**CURRY**
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Requisitos Específicos	El curry debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 14%; máximo Cenizas (%) m/m: 12%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 4% máximo Fibra bruta (%) m/m: 30% máximo. Aceite esencial (%) m/m: 1.5% mínimo. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. El comino molido debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Bolsa 56g
Empaque y rotulado	Bolsa plástica de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE * 56 G

Nombre	CUSCUS
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Requisitos Específicos	El curry debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 14%; máximo Cenizas (%) m/m: 12%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 4% máximo Fibra bruta (%) m/m: 30% máximo. Aceite esencial (%) m/m: 1.5% mínimo. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. El comino molido debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Bolsa 500g
Empaque y rotulado	Bolsa plástica de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE * 500 G

Nombre	**DURAZNO EN ALMIBAR**
Calidad	NTC 4929 NTC 3207 Resolución 1 4712 de 1984
Requisitos Específicos	Producto: Duraznos en mitades en almíbar. Peso: 820 gramos neto y 470 g drenado con 6 porciones aproximadamente Ingredientes: Duraznos, agua, azúcar, regulador de acidez (ácido cítrico). Características: Fruta firme, color amarillo intenso, almíbar ligero a medio. Calorías: Alrededor de 39 kcal (o aproximadamente 54 kcal si se considera el líquido). Carbohidratos: Aproximadamente 8.0 g. Proteínas: Cerca de 0.9 g. Lípidos (Grasas): Aproximadamente 0.3 g. Fibra: Alrededor de 1.5 g. Vitaminas y Minerales: Contiene vitaminas A, C y K, así como potasio, magnesio, calcio y fósforo.
Empaque y rotulado	Tipo de envase: Lata metálica (hojalata) con recubrimiento interno grado alimenticio para evitar la oxidación y proteger el sabor de la fruta. Sellado: Cierre hermético doble que permite el procesamiento térmico (pasteurización o esterilización) para asegurar la inocuidad sin necesidad de refrigeración antes de abrir. Identificación del lote y fecha de vencimiento: Impresos de forma indeleble en la tapa o base de la lata. Datos del fabricante/importador: Nombre de la empresa y registro sanitario del INVIMA Dimensiones Típicas (Aproximadas): ~11.5 cm (alto) x ~10.5 cm (diámetro).
Presentación	LATA X 820g

Nombre	ENGLISH BREAKEFAST TEA
Calidad	NTC 3506
Requisitos Específicos	Cantidad por 100 gramos Calorías 1 Grasas totales 0 g Ácidos grasos saturados 0 g Ácidos grasos poliinsaturados 0 g Ácidos grasos monoinsaturados 0 g Colesterol 0 mg Sodio 3 mg Potasio 37 mg Hidratos de carbono 0,3 g Fibra alimentaria 0 g Azúcares 0 g Proteínas 0 g Cafeína 20 mg Vitamina A 0 IU Vitamina C0 mg Calcio0 mg Hierro0 mg Vitamina D0 IU Vitamina B60 mg Vitamina B120 µg Magnesio3 mg Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3506. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Presentación: Caja de 20 bolsas de 10 g c/u
Empaque y rotulado	Debe ser Te de Desayuno Ingles El producto podrá ser empacado en envases que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE DE 20 BOLSAS DE 10g

Nombre	**ESPAGUETTI DE ARROZ**
Calidad	Decreto 3075 de 1997 NTC 1055
Requisitos Específicos	Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. Deberá cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1055 No se considera enriquecidos si al alimento se le adiciona solamente vitaminas A y D o C. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 del Ministerio de Salud Alimento enriquecido debe cumplir con, los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1989. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Paquete por 200 gramos. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación	PAQUETE X 200g

Nombre	ESTRAGON
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Requisitos Específicos	El estragón debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 14%; máximo Cenizas (%) m/m: 12%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 4% máximo Fibra bruta (%) m/m: 30% máximo. Aceite esencial (%) m/m: 1.5% mínimo. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. El comino molido debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Bolsa 500g
Empaque y rotulado	Bolsa plástica de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Bolsa 500 gramos

Nombre	**FECULA DE MAIZ UNIVERSAL**
Calidad	Cumplir con NTC -926 NTC 1055
Requisitos Específicos	El almidón o fécula de maíz sin modificar para la industria alimentaria debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC- 926 y Microbiológicos. La fécula de maíz tiene solo un grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Proteína: 10,5% máximo Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1055. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. Presentación: Paquete por kilo
Empaque y rotulado	El almidón de maíz en sus usos se debe empacar en bolsas de papel kraft o plásticas que permitan conservar la calidad e higiene del producto y facilitar el manejo. como mínimo: El rotulado del producto debe cumplir con la resolución No 05109 del Ministerio de Protección social
Presentación	PAQUETE X 1kg

Nombre	FINAS HIERBAS
Calidad	Codex Alimentarius. CAC/RCP 42•1995. Código de prácticas de higiene para especias yplantas aromáticas desecadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4423. Industrias alimentarias. Especias y condimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo debe dar muestras de humedad exterior, ni hojas amarillas Debe cumplir con lo establecido en: NTC 4423, código CAC/RCP 42-1995, Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Presentación: Empaque Plástico 15gr
Empaque y rotulado	En bolsas de 15 gr con orificios para asegurar la respiración de la planta., que permitan su conservación y transporte. Todo debidamente marcado y etiquetado.
Presentación	PAQUETE X 15gr

Nombre	**PASTA FIDEOS**
Calidad	Resolución 2674 2013 NTC 1055
Requisitos Específicos	Pasta Larga - Fideo Pasta Clásica elaborada 100% con Trigo Durum de la mejor calidad. Presentación: Empaque Plástico 250g
Empaque y rotulado	En bolsas grado alimentario de 250 gr Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE* 250 G

Nombre	**JALAPEÑOS**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013.
Requisitos Específicos	Descripción del Producto: Fruto en rodajas y en salmuera proveniente del Capsicum annuum Otros Nombres: chile jalapeño en salmuera Ingredientes: Jalapeños, Agua, Sal, ácido acético (acidulante), ácido láctico (regulador de acidez), Benzoato de sodio (conservante) Características: Producto procesado en salmuera. Vida Útil: 12 meses Presentación: Frasco por 500 gramos
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	FRASCO * 500 ML

Nombre	**FRIJOL NEGRO**
Calidad	NTC 871
Requisitos Específicos	Frijol negro caraota (Phaseolus vulgaris) Descripción general: Grano seco entero de la especie Phaseolus vulgaris, variedad negra, conocido como caraota. Producto destinado al consumo humano, de alta calidad nutricional, limpio, seleccionado y clasificado, apto para preparaciones tradicionales y cocina institucional. Debe ser inocuo y cumplir con la normatividad sanitaria vigente. Ingredientes: Frijol negro caraota 100 % natural. Características físicas: Granos enteros, firmes y uniformes. Forma ovalada, tamaño homogéneo. Color negro intenso y brillante. Superficie lisa, limpia y seca. Libre de impurezas, polvo, piedras, restos vegetales, insectos o materia extraña. Bajo porcentaje de grano partido o dañado. Características organolépticas: Olor: fresco, característico, sin aromas rancios, mohosos o químicos. Sabor: suave, propio del frijol negro. Textura: firme en crudo; suave, cremosa y consistente tras la cocción. Aspecto: brillante, homogéneo, sin manchas ni signos de deterioro.
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto. El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolución No 005109 Min Protección Social
Presentación	BOLSA X 1000g

Nombre	**FRIJOL BOLA ROJA**
Calidad	NTC 871
Requisitos Específicos	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871 El producto debe encontrarse dentro de las tolerancias de daños, grano partido y granos de contraste contenidos en la norma NTC – 871. Para negociaciones sobre fríjol importado aplicarán las normas de calidad del país de origen. Presentación: Bolsa 1000g
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto. El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolución No 005109 Min Protección Social
Presentación	BOLSA X 1000g

Nombre	**FRIJOL BLANCO**
Calidad	NTC 871
Requisitos Específicos	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871 El producto debe encontrarse dentro de las tolerancias de daños, grano partido y granos de contraste contenidos en la norma NTC – 871. Para negociaciones sobre fríjol importado aplicarán las normas de calidad del país de origen. Presentación: Bolsa 1000g
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto. El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolución No 005109 Min Protección Social l
Presentación	BOLSA X 1000g

Nombre	GALLETAS DE SODA
Calidad	NTC 1241 Resolución 11488 de 1984
Requisitos Específicos	Galletas: deben cumplir con los siguiente requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: pH:5.6 mínimo 9.5 máximo Proteína % (m/m) (Nx5.7): 3 mínimo Humedad % (m/m): 10,0 máximo Coliformes fecales /g< 3 máximo (buena calidad) Salmonella /25g ausencia Recuentos de Mohos y levaduras UFC/g: 200 máximo para identificar nivel de calidad aceptable. Resolución 11488 de 1984 Las galletas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1241 y la Resolución 11488 de 1984. Presentación: 200g
Empaque y rotulado	Bolsa de Polipropileno que no altere el producto y asegura sus condiciones de higiene y conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	PAQUETE X 200g

Nombre	**GALLETA OREO**
Calidad	NTC 1241 Resolución 11488 de 1984
Requisitos Específicos	Galletas: deben cumplir con los siguiente requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: pH:5.6 mínimo 9.5 máximo Proteína % (m/m) (Nx5.7): 3 mínimo Humedad % (m/m): 10,0 máximo Coliformes fecales /g< 3 máximo (buena calidad) Salmonella /25g ausencia Recuentos de Mohos y levaduras UFC/g: 200 máximo para identificar nivel de calidad aceptable. Resolución 11488 de 1984 Las galletas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1241 y la Resolución 11488 de 1984. Presentación 432g
Empaque y rotulado	Bolsa de Polipropileno que no altere el producto y asegura sus condiciones de higiene y conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	PAQUETE X 432g

Nombre	GARBANZO
Calidad	NTC 923
Requisitos Específicos	El garbanzo no debe tener una humedad mayor al 14%. El garbanzo limpio no debe contener más del 1.0% de impurezas. De acuerdo con su calidad del garbanzo se clasificará en tipo I y tipo II, para lo cual debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 923. El garbanzo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Bolsa 1000g
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	BOLSA X 1000g

Nombre	**GELATINA SABORES SURTIDOS**
Calidad	NTC 1629 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	En su elaboración se debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. La gelatina debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Deben ser sabores surtidos Presentación: Paquete 500g
Empaque y rotulado	El producto se empacará en recipientes suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque empleado para su comercialización durante el almacenamiento debe garantizar la conservación de sus características sensoriales, físicas químicas y microbiológicas de un producto apto para el consumo. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	**GELATINA SIN SABOR**
Calidad	NTC 1629 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	La solución de gelatina en agua a una concentración del 1% a 40 °C debe tener olor y color característico. La gelatina debe presentar solubilidad al 3% en agua y debe ser coloide claro o translúcido. No presentar grumos ni materiales extraños en su interior. Cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1629 Presentación: Paquete 500g
Empaque y rotulado	Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos y materias primas.
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	GRANADINA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013.
Requisitos Específicos	Descripción del Producto: Mezcla Concentrada con sabor a Granada perfecta para hacer cócteles. Otros Nombres: Concentrado De Granada Ingredientes: jarabe concentrado de granadas con azúcar Características: Jarabe usado en la coctelería para dar sabor y color a las bebidas dulces. Producto nacional. Vida Útil: 24 meses Presentación: Botella PET por 1000 ml.
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	FRASCO * 1000 ML

Nombre	LENTEJAS
Calidad	NTC 923
Requisitos Específicos	La lenteja no debe tener una humedad mayor al 14%. La lenteja limpia no debe contener más del 1.0% de impurezas. De acuerdo con su calidad la lenteja se clasificará en tipo I y tipo II, para lo cual debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 923. El garbanzo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Bolsa 1000g
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	LENTEJAS * 1000

Nombre	**LECHE CONDENSADA**
Calidad	Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. Decreto 616 de 2006 del Ministerio de la Protección Social. NTC 879
Requisitos Específicos	Leche condensada azucarada Descripción general: Producto lácteo obtenido a partir de leche entera parcialmente deshidratada mediante evaporación, con adición de azúcar, sometido a tratamiento térmico para garantizar su inocuidad. Presenta textura viscosa, color crema uniforme y sabor dulce característico. Producto apto para el consumo humano, destinado a preparaciones gastronómicas, repostería y cocina institucional. Este ítem aplica exclusivamente para Leche evaporada de alta calidad no se aceptan sustitutos, genéricos ni marcas equivalentes. Ingredientes: Leche entera, azúcar. Características físicas: Textura viscosa, homogénea y fluida. Color crema claro uniforme. Libre de grumos, sedimentos o separación de fases. Superficie lisa y brillante. Envase íntegro, sin abolladuras, deformaciones, fugas ni corrosión. Características organolépticas: Olor: dulce, lácteo, fresco, sin notas ácidas, rancias o extrañas. Sabor: dulce intenso, característico de la leche condensada LA LECHERA®. Textura: espesa, cremosa, uniforme. Aspecto: brillante, homogéneo, limpio.
Empaque y rotulado	Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos y materias primas.
Presentación	LATA X 395g

Nombre	LECHE DE COCO
Calidad	De manera general el producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la CODEX STAN 240-2003, sin perjuicio de lo establecido en el parágrafo 2 el artículo 5 de la ley 1150 de 2007, modificado en su contenido por el artículo 5 de la ley 1882 de 2018 .
Requisitos Específicos	La leche de coco deberá cumplir con las siguientes especificaciones: Grasas totales 7% Grasa saturada 23% Fibra dietaría 1% La leche de coco deberá tener los siguientes Ingredientes: Leche de coco, agua, conservante, emulsificante, espesante. Presentación: Lata 400ml
Empaque y rotulado	El empaque primario del producto debe ser lata que no presente abolladuras, oxido o alguna característica que denote deterioro. El empaque secundario deberá corresponder al producto El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El rotulado debe cumplir la Norma Técnica Colombiana NTC 512 1 y Norma Técnica Colombiana NTC 512 2.
Presentación	LATA X 400mL

Nombre	LECHE EN POLVO
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 1036. Productos Lácteos. Leche en Polvo. Ministerio de la Protección Social. Decreto 616 de Febrero de 2006. Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país. Normas de calidad oficiales del país de origen, que podrán incluir requisitos y método
Requisitos Específicos	No se permite la adición de conservantes, adulterantes ni neutralizantes. Los residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto en el Codex Alimentarius. La leche en polvo se clasifica de acuerdo con sus contenidos de grasa en: Leche en polvo entera Leche en polvo parcialmente descremada Leche en polvo descremada. Debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y demás requisitos establecidos en el decreto 616 de febrero de 2016 del Ministerio de Protección Social. Presentación: Paquete 1000g
Empaque y rotulado	Empacada en bultos o en bolsas de diferentes materiales y presentaciones que protejan el producto de contaminación, humedad, acción de la luz y asegure su adecuada conservación, generalmente los bultos tienen una bolsa interior de polietileno y dos o tres bolsas de papel kraft. Las presentaciones minoristas son bolsas de papel aluminio. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 05109 del Ministerio de Protección Social.
Presentación	PAQUETE x 1000 gramos

Nombre	**MAIZ PETO CRUDO O PRECOCIDO**
Calidad	NTC 366
Requisitos Específicos	Humedad 14.0 % Máxima El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de clasificación y calidad establecidos en la NTC 366. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Presentación: Bolsa 1000g
Empaque y rotulado	En bolsa de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil y debe ser de primer uso. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la protección Social para materias primas
Presentación	BOLSA X 1000g

Nombre	MAIZ TIERNO
Calidad	Resolución 2674 de 2013 NTC 366
Requisitos Específicos	Maíz tierno en conserva (Zea mays) Descripción general: Granos seleccionados de maíz tierno, sometidos a proceso térmico de esterilización y conservación en medio acuoso y/o salmuera ligera, empacados en envase hermético tipo lata, aptos para el consumo humano, cumpliendo con los requisitos sanitarios y de calidad establecidos por la normatividad vigente. Ingredientes: Maíz tierno, agua potable, sal (opcional). Características físicas: Granos enteros, tiernos y uniformes. Color amarillo claro a dorado característico. Medio líquido transparente, sin turbidez. Lata íntegra, sin golpes, sin abolladuras, sin óxido, sin fugas, sin abombamientos. Características organolépticas: Olor: fresco, vegetal, sin olores ácidos, fermentados o extraños. Sabor: dulce suave característico del maíz tierno, sin sabores metálicos. Textura: blanda, jugosa, no harinosa. Aspecto: limpio, homogéneo y brillante.
Empaque y rotulado	empacados en latas de 300 g que se proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas Prácticas de manipulación para preservar la calidad. Se debe colocar la fecha de empaque, numero de lote y fecha de vencimiento
Presentación	LATA POR 300 G

Nombre	MANI SIN SAL
Calidad	NTC 748
Requisitos Específicos	Maní sin cascara debe contener una humedad de 9.0% máximo. El maní descascarado limpio debe contener máximo un 1,0% de impurezas y ,1% de materias duras. Límite de Aflatoxinas permitido 10 microgramos por kilogramo de maní descascarado Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 748. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 Presentación: Bolsa 1000g
Empaque y rotulado	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Presentación	BOLSA X 1000g

Nombre	**MAYONESA**
Calidad	Resolución 17882 de 1985 Ministerio de Salud. NTC 1756.
Requisitos Específicos	La mayonesa debe cumplir con los siguientes requisitos: Gomas: Negativo Almidón: Negativo Acidez (como ácido acético): 0.28 mínimo a 0.7 máximo pH a 20°C: 3.6 mínimo 4.1máximo Cloruros (como NaCl): 1.0 mínimo 1.8 máximo Extracto etéreo % m/m: 66.5 % mínimo Ácidos grasos libres (ácido oleico en % m/m): 0.05% máximo Índice de peróxido: 1.5 máximo. La mayonesa debe estar prácticamente exenta de sustancias tóxicas y residuos de droga o medicamentos.
Empaque y rotulado	El producto debe estar envasado en recipientes, con cierre hermético, que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas
Presentación	GALONX 3770g

Nombre	MERENGUITOS
Calidad	Resolución 15789 de 1984 Resolución 14712 de 1984 Decreto 3075 de 1997
Requisitos Específicos	Merenguitos (suspiros) tipo confitería horneada Descripción general: Producto de repostería elaborado a partir de clara de huevo, azúcar y saborizantes, sometido a proceso de batido y horneado, que da como resultado una textura crocante por fuera y aireada por dentro, presentado en pequeñas porciones individuales, empacado herméticamente y apto para el consumo humano, cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente. Ingredientes: Azúcar, clara de huevo, agua potable, saborizantes naturales y/o artificiales, colorantes permitidos (opcional). Características físicas: Forma: pequeñas piezas circulares o irregulares tipo suspiro. Tamaño: mini. Color: blanco o colores suaves según presentación. Textura: crocante y seca. Superficie: lisa, sin grietas excesivas ni colapsos. Empaque íntegro, sin perforaciones ni presencia de humedad. Características organolépticas: Olor: dulce suave característico, sin olores extraños. Sabor: dulce equilibrado, agradable, sin notas amargas, ácidas o químicas. Textura: crocante, aireada, ligera, no gomosa ni húmeda. Aspecto: limpio, uniforme, brillante, sin presencia de partículas extrañas.
Empaque y rotulado	Debe ser material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El producto se designará como mermelada de seguido del nombre de la fruta procesada. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Paquete por 65 gramos

Nombre	**MERMELADA INDIVIDUAL**
Calidad	Resolución 15789 de 1984 Resolución 14712 de 1984 Decreto 3075 de 1997
Requisitos Específicos	Características fisicoquímicas de la mermelada: Sólidos solubles por lectura Refracto-métrica: a 20°C: 60 mínimo. pH a 20°C: 3.4 máximo % acidez (como ácido cítrico) 0.5 mínimo En la mermelada no se permite ningún tipo de almidón No se permite la presencia de anhídrido sulfuroso en el producto terminado. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Presentación: Empaque individual de plástico con tapa de aluminio 16 gramos/ Caja por 60 unidades
Empaque y rotulado	Debe ser material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El producto se designará como mermelada de seguido del nombre de la fruta procesada. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	16g C/U X 60 UNIDADES

Nombre	**MERMELADA SABORES SURTIDOS**
Calidad	Resolución 15789 de 1984 Resolución 14712 de 1984 Decreto 3075 de 1997
Requisitos Específicos	Características fisicoquímicas de la mermelada: Sólidos solubles por lectura Refractométrica: a 20°C: 60 mínimo. pH a 20°C: 3.4 máximo % acidez (como ácido cítrico) 0.5 mínimo En la mermelada no se permite ningún tipo de almidón No se permite la presencia de anhídrido sulfuroso en el producto terminado. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 15789 de 1984 y el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 15789 de 1984 y el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Bolsa Doy Pack 400g
Empaque y rotulado	Debe ser material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El producto se designará como mermelada de seguido del nombre de la fruta procesada. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	DOYPACK X 400g

Nombre	**MIEL DE MAPLE**
Calidad	NTC 409 Límites de Impurezas Arsénico como As 3,0 % Máximo Plomo como Pb 10,0% Máximo Cromo y cromato 20,0 % Máximo
Requisitos Específicos	PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS Apariencia: Líquido transparente a ligeramente turbio Color: Amarillo Olor: Característico pH a 20°C: 3.7 - 4.7 Presión de vapor: ND Densidad a 20°C: 1.100 - 1.230 Densidad de vapor: ND Índice de refracción a 20°C: 1.3909 - 1.4048 Densidad relativa: ND Punto de fusión/congelación: ND Coeficiente de partición: ND Punto de inflamación: ND Temperatura de autoignición: 380°C Taza de evaporación: ND Temperatura de descomposición: ND Flamabilidad: No flamable Viscosidad: ND Solubilidad: En agua, alcoholes y glicoles. Presentación: Frasco 500ml
Empaque y rotulado	Los aditivos para alimentos se deben empacar en material suficientemente inerte al producto para asegurar la buena conservación El rotulado debe cumplir con las especificaciones de la Resolución No 05109 del ministerio de Protección Social.
Presentación	FRASCO X 500g

Nombre	MIEL DE ABEJAS
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC1273. MIEL DE ABEJAS. Decreto3075 de 1997. Art. 41: Obligatoriedad del Registro Sanitario. para su manejo y comercialización como alimento. CODEXALIMENTARIUS. FAO/WHO. 199C3o. misión internacional. Norma mundial para mieles. Codex staN. rev. Roma, 12•1981. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	La miel no deberá tener ningún sabor, aroma o contaminación inaceptable que haya sido absorbido de una materia extraña durante su elaboración y almacenamiento. La miel no debe haber comenzado a fermentar o producir efervescencia. La miel de abejas debe cumplir con las siguientes condiciones fisicoquímicas: Contenido aparente de azúcar reductor, calculado como azúcar invertido. Mínimo 65.0 % Humedad. Máximo.18.0 % Sacarosa. Máximo.5.0 % Sólidos insolubles en agua. Máximo. 0.5 % Contenido de cenizas. Máximo. 0.6 % Acidez Miliequivalentes de ácido/1000 g. Máximo. 40.0 % Contenido de hidroximetilfurfural, mg/kg Máximo. 40.0 Las Mieles distintas de la miel prensada deben tener un contenido de sólidos insolubles en agua de 0.1% como máximo La miel de abejas no debe contener glucosa comercial. Grados BRIX A 13%de humedad y 20°C. 85° Mínimo pH. 3.0 Presentación: Frasco 500gr
Empaque y rotulado	Además de las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas: se designará con el nombre de Miel de flores o de néctar, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, elaborador o envasador, que deberán aparecer en el envase El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social El producto debe ser envasado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.
Presentación	FRASCO X 500g

Nombre	**MILO**
Calidad	NTC 923
Requisitos Específicos	Contiene Malta, leche y cocoa, cierre hermético Con extracto de malta, solidos lácteos, azúcar cocoa en polvo, Vitaminas y minerales, aroma natural, Energía (Kcal) 80 por 100ml, Grasa saturada 0.5 g * 100 ml, Azucares añadidos 4 g * 100 mil, Sodio 69 mg * 100 ml Vida útil: fecha mínima de vencimiento 1 año Presentación: Bolsa 2 kg
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	PAQUETE * 2 KILOS

Nombre	**MINI MASMELOS SURTIDOS**
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Resolución número 0776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Másmelos (malvaviscos) surtidos Producto de confitería aireado a base de azúcar, gelatina y saborizantes. Descripción general: Producto de confitería elaborado a partir de azúcar, jarabe de glucosa, gelatina y aditivos permitidos, sometido a procesos de aireación y moldeado, con variedad de formas, colores y sabores, empacado herméticamente y apto para el consumo humano. Ingredientes: Azúcar, jarabe de glucosa, gelatina, agua potable, saborizantes naturales y/o artificiales, colorantes permitidos, ácido cítrico (opcional). Características físicas: Forma: variada (cilíndricos, trenzados, figuras, cubos). Colores: surtidos, vivos y homogéneos. Textura: blanda, elástica y esponjosa. Superficie: lisa, sin cristales visibles de azúcar. Empaque íntegro, sin perforaciones, sin humedad interna. Características organolépticas: Olor: dulce característico, sin olores extraños. Sabor: dulce suave, propio del producto, sin sabores amargos, ácidos o metálicos. Textura: suave, esponjosa, no pegajosa en exceso. Aspecto: limpio, brillante, uniforme, sin deformaciones.
Empaque y rotulado	Bolsa Grado alimentario Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Caja por 20 unidades de 75 gramos

Nombre	MINI TOSTADAS
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Resolución número 0776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Mini tostadas tipo snack horneado Descripción general: Producto de panadería tipo snack, elaborado a partir de harina de trigo, sometido a proceso de horneado hasta obtener textura crocante, presentado en formato mini tostadas, apto para el consumo humano y empacado herméticamente, cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente. Ingredientes: Harina de trigo, agua potable, aceite vegetal, azúcar, sal, levadura, mejoradores de masa y aditivos permitidos. Características físicas: Forma: pequeñas tostadas rectangulares. Color: dorado uniforme. Textura: crocante. Superficie: lisa, sin quemaduras, sin manchas. Empaque íntegro, sin perforaciones, sin presencia de humedad. Características organolépticas: Olor: tostado suave característico, sin olores rancios, ácidos o extraños. Sabor: ligeramente salado, agradable, sin sabores amargos o metálicos. Textura: crocante y ligera, no dura ni quebradiza en exceso. Aspecto: uniforme, limpio, sin residuos extraños ni partículas quemadas**.**
Empaque y rotulado	Bolsa Grado alimentario Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	X 10 UNIDADES (LAMINAS)

Nombre	MIRIN
Calidad	Resolución 775 de 2008 del Ministerio de la Protección Social. NTC 2188 Debe tener registro INVIMA. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 775 de 2008 del ministerio de la Protección Social. En la elaboración del vinagre debe darse cumplimiento a las buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997del Ministerio Salud
Requisitos Específicos	No se debe adicionar al producto agentes acidulantes, ácidos orgánicos ni inorgánicos; ni adición de sustancias edulcorantes. Mirin es un tipo de vino de arroz dulce y aromático El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos: Presentación: FRASCO * 375 ML
Empaque y rotulado	El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio y no pueden llevar tapas metálicas. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.
Presentación	FRASCO * 375 ML

Nombre	MOSTAZA
Calidad	Resolución 2674 de 2013 Resolución 4241 de 1991 NTC 1755
Requisitos Específicos	Salsa elaborada con semillas de mostaza. Ingredientes: Agua, vinagre de alcohol, semillas de mostaza, azúcar, almidón modificado de maíz, sal, espesante (goma xantan), especias y condimentos, secuestrante (EDTA), saborizantes naturales (ají, clavo, cilantro), saborizantes idénticos al natural (canela, jengibre).
Empaque y rotulado	Envase plástico de grado alimentario Resolución No. 5109 de 2005,
Presentación	FRASCO * 4015 gramos

Nombre	**NORI SUSHI**
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Resolución número 0776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	HOJAS DE NORI PARA SUSHI Algas Marinas debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007. Presentación: Paquete por 10 unidades
Empaque y rotulado	Bolsa Grado alimentario Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	X 10 UNIDADES (LAMINAS)

Nombre	**NUEZ DEL BRAZIL**
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. Presentación: Paquete 200g
Empaque y rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, y calidad. El producto debe venir empacada en bolsa debidamente sellada para evitar su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del producto el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene.
Presentación	PAQUETE X 200g

Nombre	**NUEZ MOSCADA PEPA**
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad %m/m: 10%máximo Cenizas %(m/m):5%; máximo Cenizas insolubles %(m/m): 0.5% máximo Fibra bruta %(m/m): 10% máximo Extracto etéreo no volátil: 25%mínimo Aceite esencial %(m/m): 2%. mínimo Límite de Aflatoxinas permitido 10 microgramos por kilogramo de maní descascarado. Debe cumplir los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 Presentación: Paquete 10g
Empaque y rotulado	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 10G

Nombre	NUEZ MOSCADA EN POLVO
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad %m/m: 10%máximo Cenizas %(m/m):5%; máximo Cenizas insolubles %(m/m): 0.5% máximo Fibra bruta %(m/m): 10% máximo Extracto etéreo no volátil: 25%mínimo Aceite esencial %(m/m): 2%. mínimo Límite de Aflatoxinas permitido 10 microgramos por kilogramo de maní descascarado. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 Presentación: Paquete 11g
Empaque y rotulado	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 11g

Nombre	**OREGANO SECO**
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 16 %; cenizas insolubles, máximo 1,5% Fibra bruta, máximo 25%. El orégano y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Presentación: Paquete 250g
Empaque y rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o empacador, nombre del producto y fecha de empaque. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 250g

Nombre	PALITOS DE PAN
Calidad	NTC 1363
Requisitos Específicos	pH.: 4.8 mínimo 6.0 máximo. Mohos y levaduras (UFC/g): 103 nivel aceptable de calidad. Salmonella en 25g: ausencia. El pan debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1363. Paquete 250g
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	PAQUETE * 250 G

Nombre	**PALILLOS COCTEL**
Calidad	Debe cumplir con los requisitos establecidos en el presente documento
Requisitos Específicos	Los palillos deben contar con un tamaño estándar de 6.5 cm y 0.17 cm de diámetro. Presentación: Caja 160 unidades
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. Envase de plástico transparente con tapa para facilitar el almacenamiento y el acceso. Hechos de bambú de grano recto, son delgados, duros y no se astillan ni fracturan.
Presentación	CAJA X 160 UNIDADES

Nombre	**PALILLOS SÁNDWICH**
Calidad	Debe cumplir con los requisitos establecidos en el presente documento
Requisitos Específicos	El palillo debe contar con un tamaño estándar de 6.5 cm y 0.17 cm de diámetro. Presentación: Caja 125 unidades
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. Envase de plástico transparente con tapa para facilitar el almacenamiento y el acceso. Hechos de bambú de grano recto, son delgados, duros y no se astillan ni fracturan.
Presentación	CAJA *125 UNIDADES

Nombre	PAN TAJADO
Calidad	NTC 1363
Requisitos Específicos	El pan debe ser integro, blando y sin presencia de hongos. El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1363 color blanco, uniforme, de 9 cm, por 8 cm, y de grosor 1.5 cm, cada paquete contiene de 26 a 29 tajadas. Pan de sal, su masa conserva el sabor, pan blando característico por su alta humedad y suavidad Presentación: Bolsa extralarga por 600g
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. El producto deberá ser empacado en material adecuado grado alimentario que asegure la buena conservación del producto El rotulado debe cumplir con la resolución No 05109 del ministerio de Protección Social
Presentación	PAQUETE X 600g

Nombre	PANELA
Calidad	Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social NTC 1311
Requisitos Específicos	Azúcares reductores %: 5.5% Mínimo Azúcares no reductores %: 83% Máximo Proteínas, en % (N x 6.25): 0.2% Mínimo Cenizas, en %: 0.8% Mínimo Humedad %: 9.0% Máximo SO2 : NEGATIVO Colorantes: NEGATIVO Clarificantes permitidos: Poliacrilamidas, balso, guásimo y cadillo. La panela debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 779 de 2006 y la NTC 1311. La panela debe presentar el certificado o copia de inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de acopio de Mieles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA, al cumplimiento a la Res. 779 de 2006 y el certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente. Presentación: Unidad 500g
Empaque y rotulado	Empaque individual termo encogido. Peso por unidad de 500 gramos. Se prohíbe el embalaje de panelas en materiales como rusque, costales o material no sanitario Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Se requiere con una vida útil de seis meses.
Presentación	UNIDAD X 500g

Nombre	PANELA MOLIDA
Calidad	Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social NTC 1311
Requisitos Específicos	Azúcares reductores %: 5.5% Mínimo Azúcares no reductores %: 83% Máximo Proteínas, en % (N x 6.25): 0.2% Mínimo Cenizas, en %: 0.8% Mínimo Humedad %: 9.0% Máximo SO2 : NEGATIVO Colorantes: NEGATIVO Clarificantes permitidos: Poliacrilamidas, balso, guásimo y cadillo. La panela debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 779 de 2006 y la NTC 1311. La panela debe presentar el certificado o copia de inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de acopio de Mieles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA, al cumplimiento a la Res. 779 de 2006 y el certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente. Presentación: Unidad 250g
Empaque y rotulado	Empaque individual Bolsa gruesa Resellable Peso por unidad de 250 gramos. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Se requiere con una vida útil de un año
Presentación	UNIDAD X 250g

Nombre	**PAPEL DE ARROZ O BANH TRANG O PAPEL OBLEA**
Calidad	Resolución 2674 DE 2013
Requisitos Específicos	Pasta alimenticia de arroz en forma redonda y hojas Presentación: Bolsa 300g 42 Hojas
Empaque y rotulado	Bolsa grado alimenticio Resolución No. 5109 de 2005.
Presentación	PAQUETE 300 g * 42 HOJAS

Nombre	PAPRIKA
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	Sin manchas y decoloraciones En polvo Uso: Consumo directo La paprika deshidratada en polvo debe tener: Humedad %m/m: 8% mínimo 10% máximo. Contenido de fibra cruda: 2.8% máximo Contenido de ceniza menor a 8.5% Tamaño de partícula paso por malla de 0.5 mm (95%). La paprika y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Presentación: Tarro plástico 1000g
Empaque y rotulado	Tarro plástico que conserve sus características organolépticas y lo proteja de la humedad como el vidrio o el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque
Presentación	BOLSA X 1000g

Nombre	PASTA DE TOMATE
Calidad	Resolución 15790 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 14712 de 1984 del Ministerio de Salud. NTC 1287 NTC 1055 Decreto 3075 de 1997
Requisitos Específicos	Producto no cercano a su fecha de vencimiento. La pasta de tomate refinada y de buena calidad tendrá los siguientes atributos: Sólidos solubles del tomate a 20°C %m/m: 18% mínimo. Pasta concentrada de tomate: total sólidos solubles del tomate a 20°C %m/m concentrada: 24% mínimo Alto contenido de material sólido para suministrar densidad; Color rojo brillante. Alto contenido de azúcar. Medianamente baja acidez. Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo. Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo.
Empaque y rotulado	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas como garrafas de vidrio o doy pack según la presentación. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque y fecha de vencimiento.
Presentación	BOLSA X 3 KILOS

Nombre	PASTA FETUCHINI
Calidad	Decreto 3075 de 1997 NTC 1055 Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 Alimento enriquecido debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1989.
Requisitos Específicos	Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. No se considera enriquecidos si al alimento se le adiciona solamente vitaminas A y D o C. Presentación: Paquete 500g
Empaque y rotulado	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. En el rótulo de los productos enriquecidos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	PASTA LARGA ESPAGUETTI
Calidad	Decreto 3075 de 1997 NTC 1055 Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 Alimento enriquecido debe cumplir con, los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1989.
Requisitos Específicos	Se rechaza producto quebrado, remojado o abierto el empaque. El color debe ser propio del producto, no debe ser pálido, ni con manchas de color diferente a la original. Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. No se considera enriquecidos si al alimento se le adiciona solamente vitaminas A y D o C. Presentación: Paquete 250g
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Paquete por 250 gramos. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación	PAQUETE X 250g

Nombre	PASTA PARA LASAGNA
Calidad	Decreto 3075 de 1997 NTC 1055 Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 Alimento enriquecido debe cumplir con, los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1989.
Requisitos Específicos	Pasta alimenticia en forma de laminas Se rechaza producto quebrado, remojado o abierto el empaque. El color debe ser propio del producto, no debe ser pálido, ni con manchas de color diferente a la original. Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. No se considera enriquecidos si al alimento se le adiciona solamente vitaminas A y D o C. Presentación: Paquete 500g
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Paquete por 500 gramos. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación	CAJA * 500 G

Nombre	PEPINILLOS
Calidad	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud. NTC 4810. Decreto 3075 de 1997 Resolución 2906 de 2007
Requisitos Específicos	Los pepinillos deben tener un pH: 4,5 máximo, con líquido de cobertura. En la elaboración de los pepinillos se debe dar cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Presentación: Frasco 500g
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasarse entero, con líquido de cobertura, en recipientes de material sanitario, inocuo que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El ingrediente pepino deberá ocupar no menos del 55% del en relación con la capacidad total (volumen) del recipiente. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005
Presentación	FRASCO X 500g

Nombre	PIMIENTA BLANCA
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Requisitos Específicos	Humedad, máximo 18%; cenizas, máximo 3.5%; cenizas insolubles, máximo 0.3%; fibra bruta, máximo9%; Extracto etéreo fijo, mínimo 6%. Presentación: Frasco con tapa hermética 100 g
Empaque y rotulado	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo proteja de la humedad como el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	FRASCO X 100 g

Nombre	PIMIENTA MOLIDA
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423 El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 el ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial 0.5 a 2.5%. Presentación: Paquete 500g .
Empaque y rotulado	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo proteja de la humedad como el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque.
Presentación	BOLSA X 500g

Nombre	PIMIENTA NEGRA
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423 El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 el ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial 0.5 a 2.5%. Presentación: Paquete 500g .
Empaque y rotulado	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo proteja de la humedad como el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque.
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	PIMIENTA ROSADA
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423 El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 el ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial 0.5 a 2.5%. Presentación: Paquete 50 g.
Empaque y rotulado	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo proteja de la humedad como el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 50 g

Nombre	PIMIENTA VERDE
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423 El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 el ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial 0.5 a 2.5%. Presentación: Paquete 50 g.
Empaque y rotulado	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo proteja de la humedad como el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 50 g

Nombre	SARDINA
Calidad	NTC 1276 Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud Resolución 148 de 2007 del ministerio de la Protección Social Resolución 288 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. Color, sabor y aroma característicos Contenido de Histamina: 50 mg/kg máximo. Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %: 2,0 máximo La salmuera debe estar exenta de nitritos de sodio o de potasio El peso escurrido para el atún en conserva al natural deberá ser mínimo el 65% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones; El peso escurrido para atún en conserva con aditivos e ingredientes con aditivos y sin ingredientes o sin aditivos con ingredientes, deberá ser mínimo el 75% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones; Referente a las preparaciones de atún, el peso escurrido se medirá solo con el atún utilizado para la mezcla, el cual deberá ser como mínimo el 25% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones. El atún enlatado en conserva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276. La sardina en lata debe cumplir con la NTC 4433 que establece los requisitos microbiológicos para evaluar la esterilidad comercial de los alimentos.
Empaque y rotulado	Los envases deben ser herméticos y elaborados en materiales inocuos resistentes y, atóxicos, inalterables al ser sometidos a tratamiento térmico, su contacto con el producto no debe alterar las características físicas, químicas y sensoriales de producto durante su vida útil. El envase no debe presentar deformaciones u otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 225g

Nombre	SAL
Calidad	Decreto 0547 del 19 de marzo de 1996 o norma que se adicione modifique o sustituya NTC 1254 Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 547 de 1996.
Requisitos Específicos	Debe tener color uniforme, no debe tener grumos, ni materiales o contaminantes extraños, Exenta de excretas animales, Cloruro de sodio, NaCl m/m: 99 mínimo, Humedad % m/m : 0.2 máximo, Flúor, Fluoruro, mg/kg (ppm) : 180 mínimo 220 máximo, Iodo, Yoduro, mg/kg (ppm): 50 mínimo 100 máximo, Sulfatos, SO4 mg/kg: 2800 máximo, Calcio Ca+2 mg/kg: 1000 máximo, Magnesio Mg +2 mg/kg: 800 máximo. Presentación: Bolsa 1kg
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias prima.
Presentación	PAQUETE X 1kg

Nombre	SAL PARRILLERA
Calidad	Decreto 0547 del 19 de marzo de 1996 o norma que se adicione modifique o sustituya NTC 1254 Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 547 de 1996.
Requisitos Específicos	Debe tener color uniforme, no debe tener grumos, ni materiales o contaminantes extraños, Exenta de excretas animales, Cloruro de sodio, NaCl m/m: 99 mínimo, Humedad % m/m : 0.2 máximo, Flúor, Fluoruro, mg/kg (ppm) : 180 mínimo 220 máximo, Iodo, Yoduro, mg/kg (ppm): 50 mínimo 100 máximo, Sulfatos, SO4 mg/kg: 2800 máximo, Calcio Ca+2 mg/kg: 1000 máximo, Magnesio Mg +2 mg/kg: 800 máximo. Presentación: Bolsa 454 g
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias prima.
Presentación	PAQUETE * 454 G

Nombre	**SAL DE LIMON**
Calidad	Decreto 0547 del 19 de marzo de 1996 o norma que se adicione modifique o sustituya NTC 1254
Requisitos Específicos	Debe tener color uniforme, no debe tener grumos, ni materiales o contaminantes extraños, Exenta de excretas animales, Cloruro de sodio, NaCl m/m: 99 mínimo, Humedad % m/m : 0.2 máximo, Flúor, Fluoruro, mg/kg (ppm) : 180 mínimo 220 máximo, Iodo, Yoduro, mg/kg (ppm): 50 mínimo 100 máximo, Sulfatos, SO4 mg/kg: 2800 máximo, Calcio Ca+2 mg/kg: 1000 máximo, Magnesio Mg +2 mg/kg: 800 máximo, Apio Presentación: Frasco 30g
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias prima.
Presentación	FRASCO X 30g

Nombre	SALSA DE CHOCOLATE
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 – Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011 del Ministerio de Protección Social Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.
Requisitos Específicos	Salsa de chocolate Descripción general: Salsa de chocolate elaborada a partir de cacao, azúcares, leche y estabilizantes, sometida a procesos térmicos que garantizan su inocuidad, estabilidad y calidad, presentada en envase hermético, apta para el consumo humano y cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente en Colombia. Producto exclusivo de la marca Hershey's. Ingredientes: Azúcar, agua potable, cacao en polvo, jarabe de glucosa, leche en polvo, estabilizantes, emulsionantes y conservantes permitidos. Características físicas: Color: marrón oscuro uniforme. Textura: semilíquida, homogénea, fluida. Consistencia: estable, sin separación de fases. Envase: íntegro, sin deformaciones, sin fugas, sin abombamientos. Características organolépticas: Olor: intenso a chocolate, fresco, sin olores rancios, ácidos o extraños. Sabor: dulce característico a chocolate, equilibrado, sin sabores amargos excesivos, metálicos o químicos. Textura: suave, cremosa, homogénea, sin partículas duras. Aspecto: brillante, uniforme, limpio. Exclusiva marca premium importada Presentación: Frasco 380 gr
Empaque y rotulado	Resolución 5109 del 2005 expedida por el Ministerio de la Protección Social o, las normas que la modifiquen adicionen o sustituyan.
Presentación	FRASCO X 380g

Nombre	SALSA DE OSTRAS
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 – Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011 del Ministerio de Protección Social Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.
Requisitos Específicos	Presentación: Paquete 255g
Empaque y rotulado	Debe ser empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. En el rótulo del producto se debe establecer las instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 255g

Nombre	**SALSA DE SOYA**
Calidad	NTC 409
Requisitos Específicos	Ingredientes: agua, proteína vegetal hidrolizada, soya, maíz, contiene gluten de maíz). Límites de Impurezas, Arsénico como As 3,0 % Máximo Plomo como Pb 10,0% Máximo Cromo y cromato 20,0 % Máximo.
Empaque y rotulado	Los aditivos para alimentos se deben empacar en material suficientemente inerte al producto para asegurar la buena conservación El rotulado debe cumplir con las especificaciones de la Resolución No 05109 del ministerio de Protección Social.
Presentación	FRASCO X 1000 G

Nombre	SALSA DE TOMATE
Calidad	Resolución 15790 de 1984 NTC 921 Decreto 3075 de 1997 Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	No se debe adicionar al producto ninguna hortaliza o fruta para aumentar el contenido de sólidos totales. No debe contener almidones naturales o modificados. Características fisicoquímicas de la salsa de tomate: Humedad en % :73 máximo Sólidos totales en % a 20°C: 31% mínimo 38.0 % máximo Acidez, como ácido acético %: 0,85 mínimo 2.5 máximo Equivalente a más de 100 tomates de 65 gr
Empaque y rotulado	Debe ser envasado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Galón de vidrio o plástico fuerte, tapa metálica o de pasta blanca.
Presentación	GALON 4350g

Nombre	SALSA INGLESA
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409 – Industrias Alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social • Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 512•1 – Industrias Alimentarias. Rotulado y Etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 512•2 – Industrias Alimentarias. Rotulado y Etiquetado. Parte 2. Rotulado Nutricional de alimentos envasados. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 409.
Requisitos Específicos	Presentación: FRASCO X 155 ml
Empaque y rotulado	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC•512•1 y NTC 512•2. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	FRASCO X 155 ml

Nombre	**TE NEGRO NACIONAL**
Calidad	NTC 3506 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Té negro, Cantidad por 100 gramos Calorías 1 Grasas totales 0 g, Ácidos grasos saturados 0 g, Ácidos grasos poliinsaturados 0 g Ácidos grasos monoinsaturados 0 g Colesterol 0 mg, Sodio 3 mg, Potasio 37 mg, Hidratos de carbono 0,3 g Fibra alimentaria 0 g Azúcares 0 g, Proteínas 0 g, Cafeína 20 mg Presentación: Caja por 12 unidades
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en envases que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 12 TISANAS

Nombre	TINTURA DE CARAMELO
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Su composición principal es glicerina, azúcar y sales de amonio. pH 20 ° C: 4.5 -5.0 Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen Presentación: Frasco 500 ml.
Empaque y rotulado	El empaque es en frasco de vidrio con tapa wing lok, peso neto 650 gr. Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación	FRASCO X 500mL

Nombre	TORTILLAS MEXICANAS
Calidad	Decreto3075 de 1997. Art. 41: Obligatoriedad del Registro Sanitario. Para su manejo y comercialización con alimento. Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas. LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes
Requisitos Específicos	**Tortillas demaíz nixtamalizado** Debe estar en paquete de 15 unidades homogéneas que conserve la calidad del alimento de 20cm de diámetro Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto Debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Recuento de Coliformes fecales UFC/ml: ausencia. · Detección de Salmonella/25g: ausencia. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Presentación: Paquete 15 unidades.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 15 UNIDADES

Nombre	TORTILLAS DE HARINA
Calidad	Cumplir con la NTC 366. Cumplir con el Decreto 3075 de 1997. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Debe estar en paquete de 20 unidades homogéneas que conserve la calidad del alimento, de diámetro 30 cm. Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto Debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Recuento de Coliformes fecales UFC/ml: ausencia, Detección de Salmonella/25g: ausencia. Presentación: Paquete 20 unidades.
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 20 UNIDADES TAMAÑO XXL

Nombre	TRIGO AMERICANO
Calidad	NTC 604
Requisitos Específicos	Humedad: máximo 14 % Impureza: máximo 1,0 % Masa hectolítica: mínimo 65kg/Hl Para negociaciones sobre trigo importado aplicarán las normas de calidad del país de origen. Presentación: Paquete 1000g
Empaque y rotulado	Se debe comercializar a granel o en sacos contenedores, de material apropiado que permita el muestreo e inspección con sondas, sin que la perforación ocasione pérdidas del producto. El rotulado debe cumplir con la Resolución No 5109 del Ministerio de Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 1kg

Nombre	UVAS PASAS
Calidad	NTC 4931
Requisitos Específicos	Enteras y sanas, libres de ataque de insectos y hongos Las uvas pasas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4931. En su elaboración se debe cumplir con el decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social Presentación: Bolsa por 250g
Empaque y rotulado	Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación	PAQUETE X 250 kg

Nombre	VINAGRE BALSAMICO
Calidad	Resolución 775 de 2008 del Ministerio de la Protección Social. NTC 2188 Debe tener registro INVIMA. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 775 de 2008 del ministerio de la Protección Social. En la elaboración del vinagre debe darse cumplimiento a las buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997del Ministerio Salud
Requisitos Específicos	No se debe adicionar al producto agentes acidulantes, ácidos orgánicos ni inorgánicos; ni adición de sustancias edulcorantes. En el vinagre puede emplearse ácido cítrico cristalizado, con pureza mínima del 99 % y en dosis total no exceda de 1 gramo por litro. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos: Presentación: Frasco de vidrio Obscura de 500ml
Empaque y rotulado	El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio y no pueden llevar tapas metálicas. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.
Presentación	FRASCO X 500mL

Nombre	VINAGRE BLANCO
Calidad	Resolución 775 de 2008 del Ministerio de la Protección Social. NTC 2188 Debe tener registro INVIMA. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 775 de 2008 del ministerio de la Protección Social. En la elaboración del vinagre debe darse cumplimiento a las buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997del Ministerio Salud
Requisitos Específicos	No se debe adicionar al producto agentes acidulantes, ácidos orgánicos ni inorgánicos; ni adición de sustancias edulcorantes. En el vinagre puede emplearse ácido cítrico cristalizado, con pureza mínima del 99 % y en dosis total no exceda de 1 gramo por litro. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos: Presentación: Frasco de vidrio Obscura de 500ml
Empaque y rotulado	El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio y no pueden llevar tapas metálicas. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.
Presentación	FRASCO X 500mL

Nombre	VINAGRE DE ARROZ
Calidad	Resolución 775 de 2008 del Ministerio de la Protección Social. NTC 2188 Debe tener registro INVIMA. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 775 de 2008 del ministerio de la Protección Social. En la elaboración del vinagre debe darse cumplimiento a las buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997del Ministerio Salud
Requisitos Específicos	No se debe adicionar al producto agentes acidulantes, ácidos orgánicos ni inorgánicos; ni adición de sustancias edulcorantes. En el vinagre puede emplearse ácido cítrico cristalizado, con pureza mínima del 99 % y en dosis total no exceda de 1 gramo por litro. El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos: Presentación: Frasco de vidrio Obscura de 500ml
Empaque y rotulado	El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio y no pueden llevar tapas metálicas. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.
Presentación	FRASCO X 500mL

Nombre	WASABI
Calidad	NTC 1631 Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Sabor: Picante y un poco acido. Color: Rojo claro Olor: Característico del ají. Aspecto: Liquido no muy espeso, de poca consistencia, sin sólidos visibles. La pasta de ají debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 y en la NTC 1631 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Empaque y rotulado	Envase de vidrio que conserve sus características organolépticas, dispositivo dosificador plástico transparente y tapa rosca. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. El rótulo obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	Frasco por 43 gr

Nombre	ALMIDON AGRIO
Calidad	Norma Técnica Colombiana. NTC¬ 6066Almidón nativo de yuca. Norma Técnica Colombiana NTC¬1255. Yuca para consumo. Norma Técnica Colombiana NTC¬2716. Yuca para consumo. Resolución 5109 de 2005. Ministerio de la Protección social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Norma Técnica Colombiana NTC¬512-1. Industrias Alimentarias. Rotulado o Etiquetado. Parte 1. Norma General. Aplicarán las normas citadas o aquellas que las modifiquen, adicionen o sustituyan NTC 926
Requisitos Específicos	El almidón de yuca tiene solo un grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. El almidón nativo de yuca debe ser de color blanco y el99% debe pasar por un tamiz No. 100 ASTM (150 micrómetros ISO). No debe exceder los límites máximos de residuos de contaminantes establecidos en la Resolución 4506 de 2013 o la norma que adicione, modifique o sustituya, ni exceder los límites máximos de plaguicidas establecidos por la Resolución 2906 de 2007 o la norma que adicione, modifique o sustituya. Debe cumplir con los requisitos específicos, microbiológicos y de metales pesados especificados en la NTC 6066. Presentación: Paquete x 12 Kg
Empaque y rotulado	El almidón de yuca en sus usos se debe empacar en bolsas de papel Kraft o su equivalente que permitan conservar la Calidad, e higiene del producto y facilitar el manejo. como mínimo: El rotulado debe cumplir con la Resolución No 05109 del Ministerio de Protección Social El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y NTC 512 – 1.
Presentación	PAQUETE X 12 kg

Nombre	ALMIDON DE PAPA
Calidad	NTC 926
Requisitos Específicos	El almidón de papa tiene solo un grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 927. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. presentación: Paquete X 1000g
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 1000g

Nombre	ALMIDON DE YUCA
Calidad	Norma Técnica Colombiana. NTC¬ 6066Almidón nativo de yuca. Norma Técnica Colombiana NTC¬1255. Yuca para consumo. Norma Técnica Colombiana NTC¬2716. Yuca para consumo. Resolución 5109 de 2005. Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establece el Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Norma Técnica Colombiana NTC¬512-1. Industrias Alimentarias. Rotulado o Etiquetado. Parte 1. Norma General. Aplicarán las normas citadas o aquellas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. NTC 926
Requisitos Específicos	El almidón de yuca tiene solo un grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 927. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. El almidón nativo de yuca debe ser de color blanco y el99% debe pasar por un tamiz No. 100 ASTM (150 micrómetros ISO). No debe exceder los límites máximos de residuos de contaminantes establecidos en la Resolución 4506 de 2013 o la norma que adicione, modifique o sustituya, ni exceder los límites máximos de plaguicidas establecidos por la Resolución 2906 de 2007 o la norma que adicione, modifique o sustituya. Debe cumplir con los requisitos específicos, microbiológicos y de metales pesados especificados en la NTC 6066. presentación: Paquete x 1Kg
Empaque y rotulado	El almidón de yuca en sus usos se debe empacar en bolsas de papel kraft o su equivalente que permitan conservar la Calidad, e higiene del producto y facilitar el manejo. como mínimo: El rotulado debe cumplir con la Resolución No 05109 del Ministerio de Protección Social El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y NTC 512 – 1.
Presentación	PAQUETE X 1kg

Nombre	MARGARINA MULTIPROPOSITO
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 del ministerio de Salud. NTC 241
Requisitos Específicos	La margarina debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 12 % 16% máximo. Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. Punto de fusión: 38°C máximo margarina para consumo directo. Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. Ácidos grasos libres 0.5% Cloruro de sodio: 3,5% máximo. En las margarinas para uso de mesa y cocina, el contenido de grasa láctea (grasa butírica), no podrá ser superior al 3% del contenido total de grasa. presentación: Caja por 15Kg
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales asegure su conservación y almacenamiento, transporte y comercialización. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	CAJAS X 15kg

Nombre	CHIPS CHOCOLATE
Calidad	NTC 792, Resolución 2906 de 2007
Requisitos Específicos	Composición: azúcar, grasa vegetal hidrogenada, leche en polvo descremada, emulsificante de soya y sabores certificados. Vida útil de 1 año. El producto debe contener en manteca de cacao en base seca (%): 18% máximo. Para chocolate blanco: 20% máximo. Las barras de chocolate o sus sucedáneos compuestos deben tener mínimo 60% (m/m) de chocolate respectivamente, cuando los agregados son visibles y separado; y 70 %, cuando son imperceptibles. Las barras de chocolate rellenas deben tener mínimo un 40% de chocolate. Las barras de chocolate deben cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 792. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Paquete de 500g
Empaque y rotulado	Empaque en bolsa de 500 g El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	CMC
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 1582. Industrias alimentarias. Emulsificantes, estabilizantes y espesantes. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 1582. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Pureza (base seca): mín. 99,5% Humedad: máx. 10% pH: 6,5 – 8,5 Viscosidad (Brookfield): 3000 – 5000 cps Arsénico (As): máx. 2 mg/kg Plomo (Pb): máx. 2 mg/kg Metales Pesados (como Pb): máx. 15 mg/kg Deben cumplir con las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que las modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. El rótulo debe indicar como mínimo: nombre del producto, marca comercial, nombre del productor, contenido neto en unidades del Sistema Internacional, concentración, vía de obtención, número de lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, país de origen, pictogramas de seguridad, frases de riesgo y frases de seguridad, según corresponda. presentación: Paquete X 500 g
Empaque y rotulado	El envase/empaque debe estar construido en un material inerte, inocuo y resistente, que garantice la conservación del producto, sin alterar sus características durante el almacenamiento, transporte y expendio. El almacenamiento se debe hacer separadamente de sustancias incompatibles. Mantener en un lugar bien ventilado, fresco y seco, lejos de fuentes de calor, ignición y de la acción directa de los rayos solares. Los contenedores deben permanecer siempre bien cerrados, ajustados y protegidos de cambios extremos de temperatura y de daños físicos.
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	**CHOCOLATE AMARGO (CACAO 70%-85%)**
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011 – Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional. y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 5121 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 5122 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado. la NTC 793.
Requisitos Específicos	Composición: masa de cacao, manteca de cacao, azúcar y emulsionante (lecitina de soya). Contenido mínimo de cacao: 70%. No se permite el uso de otras grasas distintas a la manteca de cacao. Color: marrón oscuro brillante. Vida útil: 12 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.
Empaque y rotulado	Empaque en presentación de 2.5 kg. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección social
Presentación	UNIDAD DE 2.5 KG

Nombre	CHOCOLATE SEMIAMARGO (CACAO 50-60%)
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011 – Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional. y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 5121 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 5122 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado. cumplir con los límites máximos de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 793.
Requisitos Específicos	Composición: masa de cacao, manteca de cacao, azúcar y emulsionante (lecitina de soya). Contenido de cacao: entre 50% y 60%. No se permite el uso de grasas distintas a la manteca de cacao. Color: marrón medio. Vida útil: 12 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.
Empaque y rotulado	Empaque en presentación de 2.5 kg. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección social
Presentación	UNIDAD DE 2.5 KG

Nombre	CHOCOLATE DE LECHE (CACAO 35-45%)
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011 – Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional. y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 5121 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 5122 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado. cumplir con los límites máximos de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 793.
Requisitos Específicos	Composición: masa de cacao, manteca de cacao, leche en polvo entera, azúcar y emulsionante (lecitina de soya). Contenido de cacao: entre 35% y 45%. No se permite el uso de grasas distintas a la manteca de cacao o las aportadas por la leche. Color: marrón claro. Vida útil: 12 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.
Empaque y rotulado	El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección social
Presentación	UNIDAD DE 2.5 KG

Nombre	CHOCOLATE BLANCO (CACAO 30-40%)
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011 – Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional. y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 5121 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 5122 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado. cumplir con los límites máximos de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 793.
Requisitos Específicos	Composición: manteca de cacao (30–40%), leche en polvo entera, azúcar y emulsionante (lecitina de soya). Color: marfil o blanco cremoso. Vida útil: 12 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.
Empaque y rotulado	El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección social
Presentación	UNIDAD DE 2.5 KG

Nombre	COBERTURA DE CHOCOLATE SEMIAMARGO
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011 – Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional. y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 5121 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 5122 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado. cumplir con los límites máximos de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 793.
Requisitos Específicos	Para el chocolate con azúcar de mesa con leche el contenido mínimo de leche adicionado será del 4% de leche en polvo entera. No se permite el uso de otra grasa diferente a la da cacao a excepción de la aportada por la leche. El chocolate de mesa debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 793. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. presentación: Chocolate semiamargo por 2,5 Kilogramos
Empaque y rotulado	El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
Presentación	Chocolate semiamargo por 2,5 Kilogramos

Nombre	**COCO DESHIDRATADO CABELLO DE ANGEL**
Calidad	NTC 695 NTC 199 Resolución 14712 de 1984, Resolución 2906 de 2007
Requisitos Específicos	El producto debe ser almacenado y transportado en sitios limpios y secos, libres de agentes contaminantes físicos y químicos, debe mantenerse protegido de la luz, evitando excesos de humedad y de temperatura. La composición es coco natural y preservaste (metabisulfito de sodio) Humedad 4% máximo pH 6.1-6.7 Grasa (base seca) 65% a 71% Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la resolución 2906 de 2007 o norma que adicione modifique o sustituya. presentación: Bolsa de kg
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y hermético, que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. Bolsa de polipropileno impresa, embalados en bolsa Kraft. Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social
Presentación	PAQUETE X 1kg

Nombre	COCOA EN POLVO
Calidad	NTC 518 Y NTC 792
Requisitos Específicos	La cocoa debe contener: Contenido de grasa de cacao (%) m/m: 28% máximo. Humedad (%) m/m: 3,0 % máximo. La cocoa debe ser en polvo. El cacao empleado debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 518 y NTC 792. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. presentación: Bolsa de kilo
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación. El rótulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 1000g

Nombre	**COLORANTE AMARILLO HUEVO EN POLVO PARA PANADERIA**
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista decolorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Presentación: Paquete X 500 g EN POLVO
Empaque y rotulado	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005,10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social
Presentación	FRASCO X 500 g

Nombre	**COLORANTE EN POLVO DORADO**
Calidad	Colorante Nacarado en Polvo DORADO
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. Presentación: Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación	BOLSA X 1000g

Nombre	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, AMARILLO
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140, o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante x 60 ml
Empaque y rotulado	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 60 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social
Presentación	**FRASCO X 60 ml**

Nombre	**COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, AZUL**
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140, o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante x 60 ML
Empaque y rotulado	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 60 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social
Presentación	**FRASCO X 60 ml**

Nombre	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, VERDE
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140, o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante x 60 ML
Empaque y rotulado	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 60 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social
Presentación	FRASCO X 60 ml

Nombre	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, ROJO
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140, o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: FRASCO X 60 ml
Empaque y rotulado	Frasco plástico con sub tapa gotero y tapa de color respectivo, en la caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 60 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación	FRASCO X 60 ml

Nombre	**COLORANTES LIQUIDOS Y POLVO PARA CHOCOLATE, LIPOSOLUBLES A BASE DE MANTECA DE CACAO**
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. - Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140, o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante 60 SU COMPOSICION PRINCIPAL DEBE SER A BASE DE MANTECA DE CACAO
Empaque y rotulado	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en la caja, en la caja plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 60 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.
Presentación	FRASCO X 60 ml

Nombre	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, SABOR Y COLOR FRESA
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140, o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante x 60 ml
Empaque y rotulado	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en la caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 60 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación	FRASCO X 60 ml

Nombre	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, SABOR Y COLOR MORA
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140, o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante x 60 ml
Empaque y rotulado	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en la caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 60 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación	FRASCO X 60 ml

Nombre	**CREMA VEGETAL (WHITE TOPPING)**
Calidad	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos.
Requisitos Específicos	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia presentación: Paquete por kg
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación	TETRAPACK X 1L

Nombre	CREMOR TARTARO
Calidad	Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Requisitos Específicos	Cremor tártaro (bitartrato de potasio) Bitartrato de potasio – Aditivo alimentario regulador de acidez y estabilizante Descripción general: Polvo cristalino blanco obtenido como subproducto natural del proceso de fermentación del vino, utilizado como aditivo alimentario en repostería y panadería, con función estabilizante de claras de huevo, regulador de acidez y agente activador de polvos de hornear, apto para el consumo humano y conforme con la normatividad sanitaria vigente. Ingredientes: Bitartrato de potasio (INS 336). Características físicas: Forma: polvo fino cristalino. Color: blanco. Textura: seca, suelta, sin grumos. Solubilidad: soluble en agua caliente. Empaque íntegro, sin humedad, sin apelmazamiento. Características organolépticas: Olor: neutro, sin olores extraños. Sabor: ácido suave característico. Textura: polvo fino, seco, no arenoso. Aspecto: limpio, homogéneo, sin partículas extrañas.
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Presentación	FRASCO X 500 gr

Nombre	ESENCIAS AMARGAS EN FRASCO
Calidad	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insolubles: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. Se requieren esencias de plantas o especias amargas en frasco por 200 mililitros. presentación: Se requieren esencias de plantas o especias amargas en frasco por 160 mL
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Presentación	FRASCO X 160 mL

Nombre	ESENCIAS PARA ALIMENTOS: COCO
Calidad	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Requisitos Específicos	Debe tener aroma y sabor característicos del producto. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC- 1417 Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya.
Empaque y rotulado	Producto envasado en frasco que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas.
Presentación	FRASCO X 500mL

Nombre	ESENCIAS PARA ALIMENTOS: HINOJO
Calidad	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Requisitos Específicos	Debe tener aroma y sabor característicos del producto. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC- 1417 Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya.
Empaque y rotulado	Producto envasado en frasco que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas.
Presentación	FRASCO X 500mL

Nombre	ESENCIAS PARA ALIMENTOS: VAINILLA
Calidad	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Requisitos Específicos	Debe tener aroma y sabor característicos del producto. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC- 1417 Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya.
Empaque y rotulado	Producto envasado en frasco que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas.
Presentación	Frasco por 500 ml

Nombre	FRUTA CRISTALIZADA
Calidad	NTC 3207 Resolución 14712 de 1984
Requisitos Específicos	Contenido de azúcar: debe de estar entre 68 a 70 brix pH: debe de estar entre 4,0 a 4,5 Humedad: el contenido 25%máximo. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 3207. Presentación: Paquete X 1 kg.
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 1000g

Nombre	GLASSE NEUTRO
Calidad	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos.
Requisitos Específicos	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia. Presentación: Balde de 1 kg
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	BALDE X 1kg

Nombre	GLICERINA
Calidad	Debe cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto 677 de 1995 y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.
Requisitos Específicos	El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al interior del país. El registro sanitario debe estar vigente, tanto al momento de la negociación, como al momento de la entrega del producto. El producto debe cumplir con todas las especificaciones establecidas en su registro sanitario. Con la entrega del producto debe anexase certificación de calidad del lote. Salvo disposición contraria por parte del comprador, al momento de la entrega el producto debe tener por lo menos el 75% de su vida útil.). La Glicerina es un ingrediente ampliamente utilizado en la industria de alimentos principalmente por sus características como edulcorante calórico. Presentación: FRASCO X 5000g
Empaque y rotulado	El producto se debe empacar en envases o empaques de materiales, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio, podrán. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, dentro de los cuales encontramos: Registro Sanitario, fecha de vencimiento, recomendaciones de almacenamiento, fabricante.
Presentación	FRASCO X 5000g

Nombre	**GLUCOSA**
Calidad	Glucosa
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. Presentación: Frasco por Lt
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación	FRASCO X 1L

Nombre	GRAGEAS DE COLORES
Calidad	NTC 424 y NTC 3757 Resolución 2310 de 1986 del ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	Humedad m/m: 12% máximo. Se pueden adicionar colorantes permitido en cantidad máxima de 30 mg/kg. No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni de grasas de procedencia no lácteas. SE REQUIEREN GRAGEAS DE COLORES Los dulces de leche deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 424. La presentación debe ser en grageas de colores, paquete por 125 gramos.
Empaque y rotulado	El producto se debe envasar en recipientes o material grado alimenticio, inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales y que además aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 125g

Nombre	HARINA DE ACHIRA
Calidad	NTC 3228
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de achira: Humedad % (m/m): 20% máximo. La harina de achira debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3228. Presentación: Paquete X 1Kg
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 1kg

Nombre	HARINA DE ALMEDRAS
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. No se aceptarán mezcla con productos distintos al solicitado en la ficha técnica
Requisitos Específicos	La harina de almendras se caracteriza por: Un bajo contenido de carbohidratos yer fuente de proteínas, fibras, vitamina E y magnesio. Ser libre de gluten. La harina de almendras al no realizarse ningún otro tratamiento más que el de molienda, presenta las siguientes características: Carbohidratos: 2.3% mínimoCelulosa:15.2% máximo Proteína: 18.7 mínimo Grasas: mono saturado 65%máximo Grasas: polisaturadas 26% máximo Humedad: 5% máximo Fibra (15,2%) máximo. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007, o la norma que adicione modifique o sustituya. Presentación: Paquete de libra
Empaque y rotulado	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	**HARINA DE MAIZ AMARILLA CRUDA**
Calidad	NTC 535-2
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de maíz: Proteína % (m/m): 60% mínimo. Humedad % (m/m): 11% máximo. Debe tratarse de harina de maíz amarilla cruda La harina de maíz como subproducto para animales debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 535-2. Presentación: Paquete por libra
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque y rotulado debe cumplir con lo establecido en la NTC 421.
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	**HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA**
Calidad	NTC 535-2
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de maíz: Proteína % (m/m): 60% mínimo. Humedad % (m/m): 11% máximo. Debe tratarse de harina de maíz amarilla cruda La harina de maíz como subproducto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 535-2. Presentación: Paquete por Kg
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque y rotulado debe cumplir con lo establecido en la NTC 421.
Presentación	PAQUETE X 1000g

Nombre	**HARINA DE MAIZ PRECOCIDA**
Calidad	NTC 535-2
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de maíz: Proteína % (m/m): 60% mínimo. Humedad % (m/m): 11% máximo. Debe tratarse de harina de maíz amarilla cruda La harina de maíz como subproducto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 535-2. Presentación: Paquete por Kg
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque y rotulado debe cumplir con lo establecido en la NTC 421.
Presentación	PAQUETE X 1000g

Nombre	HARINA DE TRIGO
Calidad	NTC 267
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de trigo Calorías: 100kcal. Azucares: 0g Grasa total:0g Grasa saturada:0g Sodio:0mg Harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificada con niacina(55mg7kg), hierro (44mg/kg), vitamina B1(6mg/kg), vitamina B2(4mg/kg), blanqueador (peróxido de benzoilo) La harina de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 267. Presentación: Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Presentación El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional
Presentación	Bolsa por 1000 gramos

Nombre	**HARINA DE TRIGO INTEGRAL**
Calidad	NTC 267
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de trigo integral Calorías: 100kcal. Azucares: 0g Grasa total:0g Grasa saturada:0g Sodio:0mg Harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificada con niacina(55mg7kg), hierro (44mg/kg), vitamina B1(6mg/kg), vitamina B2(4mg/kg), blanqueador (peróxido de benzoilo) La harina de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 267. Presentación: BOLSA X 500g
Empaque y rotulado	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Presentación El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional
Presentación	BOLSA X 500g

Nombre	ISOMALT
Calidad	Isomalt
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. Presentación: Bolsa por 500 gramos
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación	BOLSA X 500g

Nombre	LECITINA DE SOYA
Calidad	Lecitina de Soya
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. Presentación: Bolsa por 300 gramos
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación	BOLSA X 300g

Nombre	LEVADURA SECA
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 1807. ¡Industria de alimentos; ¡Levadura; panificación; levadura para panificación. Codex Alimentarius. Norma general para los aditivos alimentarios. Codex Alimentarius Adoptado en1995. Revisión, 2016. 454 p (Codex Stan 192). Se entenderán incluidas aquellas normas que modifiquen, aclaren, adicionen o sustituyan las normas técnicas que sean aplicables. Dentro de los requisitos Físicos, Químicos de la levadura se debe cumplir con: Requisitos Físicos y Químicos para la levadura. Requisitos Levadura fresca Levadura seca Levadura instantánea Humedad. (%). Máximo. 70,0 9,0 5,0 Materia seca. (%). Mínimo. 30,0 91,0 95,0 Proteína en base seca. (%). Mínimo. 40,0 40,0 40,0 Fosfatos en base seca. (%). Mínimo. 1,5 1,5 1,5 Cenizas en base seca. (%). Máximo. 6,0 8,7 8,7 pH Solución al 10%. Mínimo. 3,5 3,5 3,5 Porcentaje de células Vivas. Mínimo. 90,0 65,0 65,0 La levadura para panificación debe cumplir con todos los requisitos físicos, químicos y microbiológicos establecidos en la NTC 1807
Requisitos Específicos	Dentro de los requisitos Físicos, Químicos de la levadura se debe cumplir con: Requisitos Físicos y Químicos para la levadura. Requisitos Levadura fresca Levadura seca Levadura instantánea Humedad. (%). Máximo. 70,0 9,0 5,0 Materia seca. (%). Mínimo. 30,0 91,0 95,0 Proteína en base seca. (%). Mínimo. 40,0 40,0 40,0 Fosfatos en base seca. (%). Mínimo. 1,5 1,5 1,5 Cenizas en base seca. (%). Máximo. 6,0 8,7 8,7 pH Solución al 10%. Mínimo. 3,5 3,5 3,5 Porcentaje de células Vivas. Mínimo. 90,0 65,0 65,0 La levadura para panificación debe cumplir con todos los requisitos físicos, químicos y microbiológicos establecidos en la NTC 1807. Presentación: En bolsa de polietileno de 500 g
Empaque y rotulado	El producto se debe empacar en envases o empaques de materiales, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio, podrán ser empacado al vacío según los requerimientos del comprador. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, dentro de los cuales encontramos: Registro Sanitario, fecha de vencimiento, recomendaciones de almacenamiento, fabricante.
Presentación	FRESCA X 500g

Nombre	**MANTECA DE CACAO**
Calidad	40419
Requisitos Específicos	Manteca de cacao
Empaque y rotulado	Manteca de cacao
Presentación	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. Presentación: Bolsa por 1000 gramos
	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
	BOLSA X 1000g

Nombre	MARGARINA CROISSANT
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 del ministerio de Salud. Cumplir con la NTC 241
Requisitos Específicos	El producto es para consumo industrial, empleado como materia prima en panadería y reposterías, industrias de panificación y en general en industrias para procesamiento de alimentos, - Color: crema sabor y aroma característicos del producto. - Libre de rancidez, de materiales extraños. - De fácil untuosidad. - Contenido mínimo de grasa: 80% m/m del producto Lovibond mezcla grasa (celda 5 ¼") 4.5 R/70ª pH (fase acuosa) 4.3 Acidez (% como oleico) 0.06 max (mezcla grasa) La margarina debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 12 % 16% máximo. Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. Punto de fusión: 38°C máximo margarina para consumo directo. Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. Ácidos grasos libres 0.5% Cloruro de sodio: 3,5% máximo. En las margarinas para uso de mesa y cocina, el contenido de grasa láctea (grasa butírica), no podrá ser superior al 3% del contenido total de grasa. Presentación: Bloque por 2500 gramos.
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Producto empacado en papel antigraso impreso y empacada en caja de cartón corrugado -- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos
Presentación	BLOQUE x 2500g

Nombre	**MARGARINA HOJALDRE**
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 del ministerio de Salud. Cumplir con la NTC 241
Requisitos Específicos	El producto es para consumo industrial, empleado como materia prima en panadería y reposterías, industrias de panificación y en general en industrias para procesamiento de alimentos, - Color: crema sabor y aroma característicos del producto. - Libre de rancidez, de materiales extraños. - De fácil untuosidad. - Contenido mínimo de grasa: 80% m/m del producto Lovibond mezcla grasa (celda 5 ¼") 4.5 R/70ª pH (fase acuosa) 4.3 Acidez (% como oleico) 0.06 max (mezcla grasa) La margarina debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 12 % 16% máximo. Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. Punto de fusión: 38°C máximo margarina para consumo directo. Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. Ácidos grasos libres 0.5% Cloruro de sodio: 3,5% máximo. En las margarinas para uso de mesa y cocina, el contenido de grasa láctea (grasa butírica), no podrá ser superior al 3% del contenido total de grasa. Presentación: Bloque por 2500 gramos.
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Producto empacado en papel antigraso impreso y empacada en caja de cartón corrugado -- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos
Presentación	BLOQUE x 2500g

Nombre	MARGARINA
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 del ministerio de Salud. Cumplir con la NTC 241
Requisitos Específicos	Margarina vegetal Descripción general: Producto graso comestible elaborado a partir de aceites vegetales refinados, agua, emulsificantes, sal y aditivos permitidos, sometido a procesos de emulsificación y enfriamiento controlado, que garantizan una textura homogénea, estable y apta para el consumo humano. Producto exclusivo de la marca La Fina, conforme con la normatividad sanitaria vigente en Colombia. Ingredientes: Aceites vegetales refinados, agua, sal, emulsificantes, vitaminas A y D, conservantes y colorantes permitidos. Características físicas: Color: amarillo claro uniforme. Textura: cremosa, homogénea, untable. Consistencia: firme a temperatura ambiente, sin separación de fases. Superficie: lisa, sin grumos ni cristales visibles. Envase íntegro, sin fugas, sin deformaciones. Características organolépticas: Olor: suave, característico, sin olores rancios o extraños. Sabor: suave, ligeramente salado, agradable, sin sabores amargos, ácidos o metálicos. Textura: cremosa, untuosa, homogénea, sin sensación arenosa. Aspecto: brillante, uniforme, limpio
Empaque y rotulado	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Producto empacado en papel antigraso impreso y empacada en la caja de cartón corrugado -- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos
Presentación	Barra por 125 gr

Nombre	**MIGA DE PAN**
Calidad	Miga De Pan
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. Presentación: Bolsa por 500 gramos
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	POLVO PARA HORNEAR
Calidad	NTC 409
Requisitos Específicos	Los límites máximos de metales tóxicos en aditivos alimentarios según JECFA son: Arsénico 1 ppm Plomo 1 ppm Mercurio 1 ppm Cadmio 1 ppm Presentación: BOLSA POR 1000g
Empaque y rotulado	El producto debe almacenarse en lugares limpios y secos, libres de contaminantes físicos o químicos, a temperatura ambiente. Se debe cumplir con la resolución 5109 de 2005 rotulado y etiquetado.
Presentación	BOLSA X 1000g

Nombre	SALVADO DE TRIGO
Calidad	NTC 670
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: El nivel máximo de aflatoxinas no debe exceder los 20µg/kg. Harina con alta pureza y granulometría adecuada, Contenido de proteína mínimo 7 % Contenido de grasa 2.2 % máximo Contenido de fibra 0.52% Cenizas máximo 0.43% % Almidón 81% Humedad máxima del 12% El producto debe cumplir con lo establecido en la NTC 670. El salvado de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 670. El salvado de trigo para el consumo animal deberá cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR – establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Bolsa de kg
Empaque y rotulado	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: El nivel máximo de aflatoxinas no debe exceder los 20µg/kg. Harina con alta pureza y granulometría adecuada, Contenido de proteína mínimo 7 % Contenido de grasa 2.2 % máximo Contenido de fibra 0.52% Cenizas máximo 0.43% % Almidón 81% Humedad máxima del 12% El producto debe cumplir con lo establecido en la NTC 670. El salvado de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 670. El salvado de trigo para el consumo animal deberá cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR – establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	PAQUETE * 1000g

Nombre	SEMILLAS DE AMAPOLA
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Las semillas comestibles deben: • Contener un porcentaje de humedad máximo de8.0. • Contener un máximo porcentaje de impurezas de 1.0. • Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. • Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. Presentación: Bolsa de kg
Empaque y rotulado	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El empaque del producto debe llevar un rotulo con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre del producto. • Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. • País de origen. • Contenido nominal. • Número de registro INVIMA. • Número del lote o fecha de fabricación y fecha de vencimiento. • Contenido FICHA TÉCNICA CODIGO: OP¬RO¬FT¬22 VIGENCIA DESDE: 25/07/2017 VERSION:0 Página 1 de 2 nutricional. • Precauciones particulares de empleo sobre sustancias o ingredientes.
Presentación	PAQUETE * 1000g

Nombre	SEMILLAS DE CALABAZA
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Las semillas comestibles deben: • Contener un porcentaje de humedad máximo de8.0. • Contener un máximo porcentaje de impurezas de 1.0. • Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. • Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. Presentación: Bolsa de kg
Empaque y rotulado	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El empaque del producto debe llevar un rotulo con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre del producto. • Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. • País de origen. • Contenido nominal. • Número de registro INVIMA. • Número del lote o fecha de fabricación y fecha de vencimiento. • Contenido FICHA TÉCNICA CODIGO: OP¬RO¬FT¬22 VIGENCIA DESDE: 25/07/2017 VERSION:0 Página 1 de 2 nutricional. • Precauciones particulares de empleo sobre sustancias o ingredientes.
Presentación	PAQUETE * 1000g

Nombre	SEMILLAS DE CHIA
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Las semillas comestibles deben: • Contener un porcentaje de humedad máximo de8.0. • Contener un máximo porcentaje de impurezas de 1.0. • Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. • Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. Presentación: Bolsa de kg
Empaque y rotulado	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El empaque del producto debe llevar un rotulo con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre del producto. • Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. • País de origen. • Contenido nominal. • Número de registro INVIMA. • Número del lote o fecha de fabricación y fecha de vencimiento. • Contenido FICHA TÉCNICA CODIGO: OP¬RO¬FT¬22 VIGENCIA DESDE: 25/07/2017 VERSION:0 Página 1 de 2 nutricional. • Precauciones particulares de empleo sobre sustancias o ingredientes.
Presentación	PAQUETE * 1000g

Nombre	SEMILLAS DEGIRASOL
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Las semillas comestibles deben: • Contener un porcentaje de humedad máximo de8.0. • Contener un máximo porcentaje de impurezas de 1.0. • Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. • Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. Presentación: Bolsa de kg
Empaque y rotulado	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El empaque del producto debe llevar un rotulo con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre del producto. • Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. • País de origen. • Contenido nominal. • Número de registro INVIMA. • Número del lote o fecha de fabricación y fecha de vencimiento. • Contenido FICHA TÉCNICA CODIGO: OP¬RO¬FT¬22 VIGENCIA DESDE: 25/07/2017 VERSION:0 Página 1 de 2 nutricional. • Precauciones particulares de empleo sobre sustancias o ingredientes.
Presentación	PAQUETE * 1000g

Nombre	SEMILLAS DE LINAZA
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Las semillas comestibles deben: • Contener un porcentaje de humedad máximo de8.0. • Contener un máximo porcentaje de impurezas de 1.0. • Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. • Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. Presentación: Bolsa de kg
Empaque y rotulado	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El empaque del producto debe llevar un rotulo con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre del producto. • Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. • País de origen. • Contenido nominal. • Número de registro INVIMA. • Número del lote o fecha de fabricación y fecha de vencimiento. • Contenido FICHA TÉCNICA CODIGO: OP¬RO¬FT¬22 VIGENCIA DESDE: 25/07/2017 VERSION:0 Página 1 de 2 nutricional. • Precauciones particulares de empleo sobre sustancias o ingredientes.
Presentación	PAQUETE * 1000g

BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS

Nombre	ABSENTA
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor de hierbas principal hierba la artemisa, llamado el licor del diablo. Licor elaborado con artemisia absinthium o ajenjo. El país de origen: indiferente
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 700 ml

Nombre	**AGUA TÓNICA**
Calidad	Bebida carbonatada de color traslucido idéntico al agua natural. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de producto.
Requisitos Específicos	Bebida carbonatada de color traslucido idéntico al agua natural. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de producto.
Empaque y rotulado	Botella de vidrio traslúcida con tapa de aluminio y etiqueta de color amarilla y negra
Presentación	Botella x 600 ml

Nombre	AMARETTO ITALIANO
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor de almendras amaretto El país de origen: Italia. Es un licor (bebida que proviene de una infusión) en el que se combinan el dulzor de los huesos de albaricoque, (durazno) con el amargo de las almendras los cuales están acompañados por alcohol puro, azúcar caramelizado y la esencia de diecisiete plantas y frutas aromáticas, tiene la cualidad de ser digestivo. Se utiliza para dar sabor a algunos postres como el tiramisú o el brazo gitano o también se mezcla en una variedad de cócteles
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 700 ml

Nombre	**AMARETTO NACIONAL**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor de almendras amaretto El país de origen: Colombia. Grado alcohólico: 20% vol. Licor hecho con almendras naturales sometidas a un proceso de extracción de sus aceites esenciales, proceso que le aporta el cuerpo, aroma y sabor característico del amaretto.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	AMARGO DE ANGOSTURA
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Bebida que resulta de matices herbales y cítricos, mezcla de extractos botánicos y hierbas aromáticas. El Amargo o bitter en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del amargo o bitter debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica color traslucido y tapa roja, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Frasco x 118 ml

Nombre	**AMARULA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Crema de licor a base de azúcar, crema y fruto de Marula fermentada. Su contenido alcohólico alcanza un 17% y es de un sabor a caramelo y frutas.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	**ANISADO NACIONAL**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Aguardiente anisado El país de origen: Colombia. Es elaborado con alcoholes extra neutros, esencias naturales de anís, azúcar refinada de alta pureza y agua potable tratada por filtros de carbón todos estos insumos mezclados conjugan el sabor inigualable del aguardiente, el cual representa notas dulces y alcohólicas ligeramente suaves que mezcladas lo hacen poseedor de un delicioso y placentero sabor característico.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	**LICOR ITALIANO BÍTER DULCE DE NARANJA.**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor de bíter dulce de naranja. El país de origen: Italia. Es un aperitivo ligero, suave y refrescante y su color naranja intenso le da un carácter moderno y diferenciador. Es ideal para aquellos que prefieren opciones menos amargas que la cerveza.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	**BRANDY NACIONAL BOTELLA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Brandy destilado de la uva Origen: valle del cauca, Colombia Grado alcohólico: 35%
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	CACHAZA
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor cachaza Brasil El país de origen: Brasil.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	**LICOR VERMUT ITALIANO**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor vermut italiano. El país de origen: Italia. Es un Aperitivo y su elaboración es el resultado de la maceración de alcohol seleccionado con una sutil mezcla de hierbas aromáticas. Una temporada de añejamiento enriquece el producto dejándolo con un exclusivo sabor, y su único y distintivo color; Licor muy aperitivo, empleado en la coctelería.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	**CERVEZA NACIONAL**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Tipo de cerveza: lager Grado Alcohólico: 4,7%.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Lata x 330 ml

Nombre	**LICOR HERBAL AMARILLO 130 ESPECIES FRANCÉS**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor herbal amarillo llamado elixir vegetal del grande chartreuse con 130 plantas, flores, corteza, raíces y especias. 43° de grado alcohólico País de origen: Entre-Deux-Guiers, Francia.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	**LICOR HERBAL VERDE 130 ESPECIES FRANCÉS**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor herbal amarillo llamado elixir vegetal del grande chartreuse con 130 plantas, flores, corteza, raíces y especias. 55° de grado alcohólico País de origen: Entre-Deux-Guiers, Francia.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	**GASEOSA OSCURA**
Calidad	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Gaseosa negra líder del mercado Producto nacional
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 350 ml

Nombre	**COGNAC V.S.**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor Cognac El país de origen: irlanda.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 700 ml

Nombre	**LICOR BÍTER DE NARANJA FRANCESA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor bíter de naranja francesa. El país de origen: Francia.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**CREMA DE CACAO BLANCA TRANPARENTE.**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor Crema de Cacao Blanco. El país de origen: Colombia. Es una crema con sabor a chocolate elaborada con base láctea y ron. Producto 100% natural, sin colorantes ni aditivos. Hecho con cacao 100% colombiano y ron a granel con certificado de calidad Grado alcohólico: 35% vol.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	**CREMA DE CASIS**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor crema de casis importada. El país de origen: Ámsterdam, países bajos.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	**CREMA DE MENTA BLANCA TRASLUCIDA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor crema de menta blanca importada. El país de origen: Ámsterdam, Países Bajos.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	**CREMA DE MENTA VERDE IMPORTADA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor crema de verde blanca importada. El país de origen: Ámsterdam, Países Bajos.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	**CREMA DE WHISKY IRLANDES**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor crema de whisky irlandesa El país de origen: irlanda. Uno de los placeres de la vida, es el más dulce encuentro entre el whisky irlandés, la crema de whisky, chocolate y sabores a vainilla. ¿el resultado? El más delicioso. Tómalo solo con hielo, en cócteles, original es placer y pureza.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	**LICOR ESCOCES DE WHISKY, MIEL Y ESPECIAS.**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor escoces de Whisky, miel y especias El país de origen: Escocia Porcentaje de Alcohol 40% Licor elaborado con la mezcla de whiskies escoces añejos, miel de brezo, hierbas aromáticas y especias. De color dorado muy intenso con matices ambarinos, denso, con aroma a miel y grano de sabor dulce.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, color ámbar de cuerpo ensanchado, con descripción en relieve y tapa de color rojo. Debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	AMARO ITALIANO
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Bebida alcohólica de la familia de los amaros italianos elaborada a partir de la maceración de varios tipos de hierbas 27 hierbas, especias y raíces componen el producto con su típico color marrón y provienen de cuatro continentes: ruibarbo de china, genciana de Francia, galanga de india o Sri Lanka, manzanilla de Europa y argentina. País de origen: Milán, **Italia.** Contenido alcohólico 39%
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	LICOR DE ALMENDRAS ITALIANO
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor de sabor dulce hecho a base de avellanas silvestres tostadas sumergidas en alcohol junto con bayas y especias. Grado alcohólico: 20% vol. Origen: Canale, Italia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**LICOR ESCOCES DE WHISKY, MIEL Y ESPECIAS.**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor escoces de Whisky, miel y especias El país de origen: Escocia Porcentaje de Alcohol 40% Licor elaborado con la mezcla de whiskies escoces añejos, miel de brezo, hierbas aromáticas y especias. De color dorado muy intenso con matices ambarinos, denso, con aroma a miel y grano de sabor dulce.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, color ámbar de cuerpo ensanchado, con descripción en relieve y tapa de color rojo. Debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**AMARO ITALIANO**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Bebida alcohólica de la familia de los amaros italianos elaborada a partir de la maceración de varios tipos de hierbas 27 hierbas, especias y raíces componen el producto con su típico color marrón y provienen de cuatro continentes: ruibarbo de china, genciana de Francia, galanga de india o Sri Lanka, manzanilla de Europa y argentina. País de origen: Milán, Italia. Contenido alcohólico 39%
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**LICOR DE ALMENDRAS ITALIANO**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor de sabor dulce hecho a base de avellanas silvestres tostadas sumergidas en alcohol junto con bayas y especias. Grado alcohólico: 20% vol. Origen: Canale, Italia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	**GINEBRA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor ginebra, creada por Alexander Gordon. El país de origen: Londres, Inglaterra.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**GASEOSA BLANCA**
Calidad	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad.
Requisitos Específicos	Gaseosa sabor a limón. Producto nacional
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella X 350 ml

Nombre	**BRANDY DE ORUJO DE ORIGEN ITALIANO GRAPPA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Origen: Véneto, Italia. Ingredientes: orujos de uvas cabernet, merlot y pinot. Grado alcohólico: 38%
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**LICOR DE COÑAC Y NARANJAS FRANCÉS**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor de coñac y naranjas francés. Contenido alcohólico: 40% Origen: Château de Bourg-Charente, Francia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	**GRAPPA ITALIANA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Origen: Véneto, Italia. Ingredientes: orujos de uvas cabernet, merlot y pinot. Grado alcohólico: 38%
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	**LICOR DE HIERBAS ALEMANIA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor de hierbas, licor elaborado con 56 ingredientes botánicos País de origen: Wolfenbüttel Alemania. Grado alcohólico: 35% Vol.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 350 ml.

Nombre	**VINO JEREZ FINO ESPAÑA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Variedad100% uva palomino Contenido alcohólico: entre 15 y 18 %. Origen: Jerez España
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**JEREZ ESPAÑOL**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Variedad: palomino fino 100% Contenido alcohólico 18% vol. Designation: D.O. Jerez-Xérès-Sherry Origen: Jerez España
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	JUGO DE ARANDANOS
Calidad	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos.
Requisitos Específicos	Jugo de Arándanos rojos con fruta natural
Empaque y rotulado	El productor del jugo debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad.
Presentación	Botella de fábrica. Debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
	Botella x 750 ml

Nombre	**JUGO DE TOMATE**
Calidad	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	jugo de tomate envasado
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 340 ml

Nombre	**JUGO DE TORONJA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Jugo de Toronja Envasado
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 64 ml

Nombre	KIRSCH
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor afrutado y elegante se destila a partir de varios tipos de cerezas de nuestra región. Una mezcla armoniosa de varios lotes y años. 9 kilos de cereza por botella.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	**LICOR DE CAFÉ**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Crema 100% natural de café premium colombiano. Grado alcohólico: 20% vol. Origen: Colombia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**LICOR 43 HIERBAS**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor español producto de la maceración de 43 ingredientes naturales. País de origen: Cartagena Murcia España. Contenido alcohólico 31°
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	**LICOR DE CAFÉ MEXICANO**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor de café mexicano, reconocido en el mercado internacional por su textura densa y sabor dulce, con un distintivo aroma y sabor a café, y un suave aspecto de barniz natural. Contenido alcohólico: entre 20% y 26,5% dependiendo del mercado internacional Origen: México
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	**LICOR DE CHOCOLATE**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor de chocolate con leche cremoso y con cuerpo, elaborado artesanalmente solo con ingredientes naturales, sin gluten y refinado con chocolate belga. Grado alcohólico: 17% vol. Origen: Salzburgo, Austria.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	LICOR DE DURAZNO
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor hecho con extractos de aceites esenciales de durazno. Grado alcohólico: 20% vol. Origen: Colombia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	**LICOR DE FRESA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor rojo llamativo, con un sabor a fresa potente pero no demasiado dulce, bordeado con un ligero sabor a cítricos. Su nariz es igualmente aromática, rebosante de fresas maduradas al sol y un sutil ramo de frutas de la huerta. Este licor de fresa está elaborado únicamente con ingredientes naturales, aportando un toque dulce y afrutado a una gran variedad de cócteles. Grado alcoholico17% vol. El país de origen: Ámsterdam, Países Bajos.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	**LICOR DE LYCHEE**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor lychee captura completamente la rica sensación afrutada en la boca de la fruta fresca del lichi. Este licor de lichi tiene un potente aroma a lichi con toques de rosa, que funciona perfectamente en cócteles. Grado alcoholico17% vol. El país de origen: Ámsterdam, Países Bajos.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	**LICOR DE LIMONCELLO**
Calidad	El Licor de limoncello de origen italiano en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor de Limoncello de origen italiano, debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor de Limoncello El país de origen: Italia El licor de Limoncello es un producto elaborado con la infusión en alcohol de cáscaras, pulpa y jugo de limones. De color verde - amarillo, aroma frutal intenso, de sabor dulce y a la vez refrescante.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, con vidrio opaco, cuerpo redondo, cuello alargado, tapa de color rojo y logo de marca en relieve Debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml. 27 % ALC

Nombre	**LICOR DE LIMÓN ITALIANO**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor de limón italiano nace de infundir alcohol con cáscaras, pulpa y jugo realzan el aroma natural y el brillante sabor cítrico de los limones. País de origen: Padova, Italia. Contenido alcohólico: 27%
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	**VERMOUTH EXTRA DRY ITALIANO**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor proveniente de la mezcla de vino Trebbiano De Emilia Romagna y vino Catarratto de Sicilia. Las hierbas aromáticas, frutas fragantes, maderas exóticas y especias cautivantes se combinan en diferentes cantidades y formas para producir “blends secos”. Contenido alcohólico: 15% Origen: Italia.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VERMOUTH ROSSO ITALIANO**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor proveniente de la mezcla de vinos, este rosso es una mezcla de extractos de hierbas de suelos autóctonos y extranjeros. Contenido alcohólico: 15% Origen: Italia.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	MEZCAL
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor mezcal joven importado. Contenido alcohólico: 40% Origen: México.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	**OPORTO TAWNY PORTUGAL**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	El vino tinto porto es un vino portugués que viene en botella de 750 ml. El tipo de uva es merlot. Es una mezcla de vinos de distintas añadas que se afinan en barrica durante varios años Contenido alcohólico: 19% Origen: Portugal
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**AGUARDIENTE ANISADO FRANCÉS**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	El Pastis es un aguardiente anisado típico de Marsella, contiene anís estrellado chino, plantas provenzales aromáticas, hinojo, regaliz oriental y nuez de cola africana para ofrecer un ligero y refrescante sabor mediterráneo. Contenido alcohólico: 45% Origen: Marsella, Francia.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	**PISCO ACHOLAO**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Pisco elaborado con finas y exclusiva selección de uvas quebranta, albilla, Italia, torrontés, y moscatel variedades centenarias en el terruño de Tacama. Contenido alcohólico: 44% Origen: Valle de Ica, Viña Tacama, Perú
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	RON AÑEJO IMPORTADO
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Ron Añejo importado El país de origen: Cuba El destilado o aguardiente Ron añejo es un producto elaborado a partir de la mezcla de melaza de caña de azúcar, levadura y agua, posteriormente fermentado, destilado y añejado en barricas de roble americano. De color ámbar intenso, aroma a madera ahumada, de sabor amaderado con vainilla y especias. Contenido alcohólico: 35%
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**RON BLANCO IMPORTADO**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Ron blanco importado El país de origen: Cuba El destilado o aguardiente Ron blanco es un producto elaborado a partir de la mezcla de melaza de caña de azúcar, levadura y agua, posteriormente fermentado, destilado y añejado en barricas de roble americano, suavizado con carbón. De color cristalino, aroma a almendras y frutas, de sabor seco. Contenido alcohólico: 37.5%
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**RON OSCURO AÑEJO NACIONAL**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor ron oscuro nacional de caldas. El país de origen: Colombia. Contenido alcohólico: 37.5%
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**RYE WHISKY**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Es un whiskey de color rojizo con un sabor suave con toques de vainilla, miel y especias. Tiene un final fresco, limpio y persistente. Contiene aromas a roble intenso. Contenido alcohólico: 45 % Origen: Estados Unidos
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**LICOR DE ANÍS ITALIANO**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor de anís italiano Sambuca El país de origen: Italia El Licor de anís italiano Sambuca es un producto elaborado con alcohol, azúcar y aceites esenciales obtenidos de la destilación al vapor de semillas de anís estrellado, cuyo nombre proviene de las flores de saúco. De color cristalino, aroma intenso a anís, de sabor dulce y picante. Contenido alcohólico: 40 % Origen: Lacio, Italia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	**SIROPE KOSHER DE AGAVE**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Sirope De Agave Botella Origen: Francia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**SIROPE KOSHER DE CARAMELO**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Sirope De Caramelo Botella Origen: Francia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**SIROPE KOSHER DE CHOCOLATE**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Sirope De Chocolate Suizo Botella Origen: Francia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	SIROPE KOSHER DE FRAMBUESA (RASPBERRY)
Calidad	El Sirope Kosher de Frambuesa es una bebida elaborada con pura azúcar de caña y jarabe de frambuesa (raspberry). Debe contar con todos los certificados de calidad. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	El Sirope Kosher de frambuesa es una bebida de origen francés, elaborada con pura azúcar de caña y jarabe de frambuesa (raspberry). Bebida Kosher, Halal, sin ingredientes transgénicos, sin productos lácteos, sin gluten y vegano. De color rojo claro
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, con vidrio traslucido, con etiquetas y estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml. 0 % ALC

Nombre	SIROPE KOSHER DE VAINILLA
Calidad	El Sirope Kosher de Vainilla es una bebida elaborada con sucralosa (edulcorante sin calorías). Debe contar con todos los certificados de calidad. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	El Sirope Kosher de vainilla es una bebida de origen francés, elaborada con sucralosa (edulcorante sin calorías). Bebida Kosher, Halal, sin ingredientes transgénicos, sin productos lácteos, sin gluten y vegano. De color ámbar
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, con vidrio traslucido, con etiquetas y estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml. 0 % ALC

Nombre	**SIROPE KOSHER MANZANA VERDE**
Calidad	El Sirope Kosher Manzana Verde es una bebida elaborada con acidulante: ácido cítrico y zumo concentrado de manzana verde. Debe contar con todos los certificados de calidad. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	El Sirope Kosher manzana verde es una bebida de origen francés, elaborada con acidulante: ácido cítrico y zumo concentrado de manzana verde. Bebida Kosher, Halal, sin ingredientes transgénicos, sin productos lácteos, sin gluten y vegano. De color amarillo claro con destellos verde.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, con vidrio traslucido, con etiquetas y estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación	Botella por 750 ml. 0 % ALC

Nombre	**SIROPE DE FRAMBUESA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Saborizante De Frambuesa (Raspberry) Botella Origen: Francia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**SIROPE DE VAINILLA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Saborizante De Vainilla (Vainilla) Botella Origen: Francia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**SIROPE MANZANA VERDE**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Saborizante De Manzana Verde (Granny Smith Apple) Botella Origen: Francia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**SODA**
Calidad	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Gaseosa Soda Producto Nacional
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 300 ml.

Nombre	SIROPE DE FRAMBUESA
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Saborizante De Frambuesa (Raspberry) Botella Origen: Francia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	SIROPE DE VAINILLA
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Saborizante De Vainilla (Vainilla) Botella Origen: Francia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**SIROPE MANZANA VERDE**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Saborizante De Manzana Verde (Granny Smith Apple) Botella Origen: Francia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**TEQUILA BLANCO**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Tequila se obtiene de la maduración del agave azul. Contenido alcohólico: 38% Origen: México
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**TEQUILA SILVER 100% AGAVE**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Tequila se obtiene de la maduración del agave azul. Incoloro Contenido alcohólico: 40% Origen: México
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml.

Nombre	**TRIPLE SEC AZUL NACIONAL**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor hecho a base de extracto natural de cáscaras de naranja, con adición de color azul para la elaboración de cocteles. El país de origen: Colombia. Grado alcohólico: 25% vol.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**TRIPLE SEC**
Calidad	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. Licor incoloro destilado macerado en alcohol neutro con cascaras de naranja.
Requisitos Específicos	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Empaque y rotulado	Botella de vidrio traslucido, con tapa rosca o screw cap, etiqueta con franja azul
Presentación	Bot 750 ml. 25% alc en adelante

Nombre	**LICOR TRIPLE SEC NACIONAL**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Licor hecho a base de extracto natural de cáscaras de naranja, sin colorantes ni aditivos; consistencia, viscosidad y calidad impecables. El país de origen: Colombia. Grado alcohólico: 35% vol.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VARIEDAD CABERNET SAUVIGNON CHILE**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vino Variedad Cabernet Sauvignon Chile Origen: Chile
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VARIEDAD CARMENERE CHILE**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vino Variedad Carmenere Chile Origen: Chile
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VARIEDAD CHARDONNAY FRANCIA**
Calidad	El Vino variedad Chardonnay de origen francés en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor de Vino variedad Chardonnay de origen francés, debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vino variedad Chardonnay El país de origen: Francia - Borgoña El Vino variedad Chardonnay, es un producto elaborado a partir de uva de la especie Vitis Vinifera cultivada en la región de Borgoña. Vino joven de color dorado, aroma a frutas cítricas y tropicales, de sabor seco. Año de cosecha de 2021 en adelante. 13 % ALC en adelante.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VARIEDAD MALBEC ARGENTINO**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vino Variedad Malbec Argentino Origen: Argentina
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VARIEDAD ROSSE MERLOT CHILE**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vino Variedad Rosse Merlot Chile Origen: Chile
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VARIEDAD ROSSE TANNAT URUGUAY**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vino rosado de la cepa Tannat Origen: Uruguay
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VARIEDAD ROSSE TEMPRANILLO GARNACHA ESPAÑA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vino Rosado Tempranillo Garnacha Origen: España
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VARIEDAD SANGIOVESE ITALIA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vino Variedad Sangiovese Italia Origen: Italia.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VARIEDAD SAUVIGNON BLANC CHILE**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vino Sauvignon Blanc Origen: chile
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VARIEDAD TORRONTES ARGENTINA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vino Variedad Torrontes Origen: Argentina
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VARIEDAD VIURA ESPAÑA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vino Variedad Viura Origen: España.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VINO DULCE LATE HARVEST CHILE**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Un vino de cosecha tardía proviene literalmente de una cosecha tardía. Sus uvas se cortan mucho más tarde de lo normal. Origen: chile
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VINO ESPUMOSO CAVA ESPAÑA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	El vino Brut Nature es un espumoso español que viene en botella de 750 ml. El tipo de uva es Macabeo, Xarel·Lo, Parellada. Origen: España
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VINO ESPUMOSO DEMISEC ARGENTINA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	El espumoso Demi Sec es un vino de Mendoza Argentina. La presentación de la botella es de 750 ml. Su tipo de uva es 60% Chardonnay y 40% Pinot Noir Origen: Argentina
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VINO ESPUMOSO PROSECCO ITALIA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Un vino blanco y seco que tiene la virtud de capturar lo mejor del carácter jerezano. Origen: Italia. Contenido alcohólico: entre 8 y 10 %.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VINO VARIEDAD RIESLING ALEMÁN (LIEBFRAUMILCH)**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vino Variedad Riesling Alemania Origen: Alemania.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VINO TINTO / BLANCO DE COCINA**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vino De Cocina Tinto Tetrapack X1000 CC Origen: Argentina
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 750 ml

Nombre	**VINO DULCE MOSCATEL**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vino De Cocina Tinto Moscatel
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella x 1000 ml

Nombre	**VODKA CITRON**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vodka con sabor a limón Contenido alcohólico: 40 % Origen: Suecia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**VODKA IMPORTADO**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Vodka Contenido alcohólico: 40 % Origen: Suecia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	WHISKY TENNESSEE
Calidad	El destilado o aguardiente Tennessee Whiskey de origen estadounidense en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del destilado o aguardiente Tennessee Whiskey de origen estadounidense, debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Tennessee Whiskey El país de origen: Estados Unidos - Tennessee El destilado o aguardiente Tennessee Whiskey es un producto elaborado a partir de maíz, centeno y cebada de máxima calidad, destilado y añejado en barriles propios hechos a mano de roble blanco, filtrado a través de carbón de arce de azúcar. De color ámbar claro, aroma a miel de maple y madera, de sabor dulce amaderado.
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, con vidrio traslucido, cuerpo rectangular, tapa rosca tipo T-cork, etiqueta de color negro con informacion en letr de color blanca. Debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 700 ml. 40 % ALC

Nombre	**WHISKY BOURBON**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Es un whiskey de color ámbar oscuro con reflejos rojizos. Tiene sabor notas de sabor a vainilla, miel, centeno, arce, roble y nuez moscada. Su final es largo con notas de caramelo, pimienta, centeno y cerezas. Tiene aromas a violetas, enebro y praliné. Contenido alcohólico: 45 % Origen: Louisville, Kentucky USA
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**WHISKY ESCOCES 8 AÑOS**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Blended scotch Whisky 8 años El país de origen: Escocia El destilado o aguardiente Blended scotch Whisky 8 años es un producto elaborado a partir de la mezcla de whiskies de malta de speyside y los whiskies de grano escoceses de highland. De color dorado pálido, aroma dulce a roble, de sabor equilibrado a malta y grano. Contenido alcohólico: 40 % Origen: Escocia
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

Nombre	**WHISKY IRLANDES**
Calidad	El licor en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. Incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. El productor del licor debe ser reconocido y de amplia trayectoria en el sector. Debe ser de primera calidad. Importado legalmente según normativa.
Requisitos Específicos	Contenido alcohólico: 40 % Origen: irlanda
Empaque y rotulado	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia
Presentación	Botella por 750 ml.

LÁCTEOS - SALSAMENTARIA Y SUS DERIVADOS

Nombre	AREQUIPE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC3757 Arequipe Dulce de Leche
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Leche endulzada evaporada. Otros Nombres: Arequipe, Dulce de Leche. Ingredientes: Leche azúcar otros. Características: Cuando el dulce se combine con otros ingredientes, el dulce de leche debe ser el componente principal en una cantidad mínima de 70%. Sólidos lácteos no grasos % m/m, 17 % mínimo Humedad % m/m: 30%máximo Cenizas % m/m: 2,0 máximo Almidones Negativo. No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni de grasas de procedencia no lácteas. Vida Útil Mínimo tres meses
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	FRASCO X 500 GR

Nombre	CREMA DE LECHE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Crema de leche Otros Nombres: Crema de Leche, nata Ingredientes: Grasa de leche. Características: Materia grasa % m/m: semi entera, ultra alta temperatura, Entera: 35% mínimo Rica en grasa: 48% mínimo. Grasa saturada de 22 g por 100, sodio 31 mg Acidez como ácido láctico % m/m: 0,25% máximo La crema de leche acidificada con cultivo láctico debe presentar una acidez como ácido láctico no menor de 0.50% m/m. Debe contener cremade leche semi entera higienizada, emulsificante (carragenina) estabilizante (tripolifosfato de sodio y/o potasio) El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C. Vida Útil: Mínimo tres meses.
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	BOLSA X 1L

Nombre	CREMA AGRIA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 750 - Queso NTC 5894 Queso Fresco NTC 6006 Queso Crema
Requisitos Específicos	Descripción del producto: CREMA AGRIA ENTERA PASTEURIZADA Variedad de crema de leche, de sabor único, con notas ácidas y refrescante, muy usada en la cocina tex-mex. Es una opción práctica para acompañar ensaladas, nachos, tacos y burritos. Otros Nombres: Crema Agria Ingredientes: Crema de leche, leche en polvo descremada, cloruro de sodio, estabilizante (citrato de sodio), emulsificante (carragenina), cultivo láctico específico. Características queso sin corteza, de pasta blanda, con una consistencia cremosa muy fácil de extender y de fundir. Es siempre de color blanco lechoso. Vida Útil Mínimo 30 días Presentación: Tarro plástico
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	FRASCO * 400 G

Nombre	CUAJADA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC 5894 Queso Fresco. NTC 750 - Queso
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Queso fresco elaborado a partir de leche cruda. Otros Nombres: Cuajada. Ingredientes: Leche entera cuajo y sal. Características Materia grasa en extracto seco de un 45% a un 49% Humedad de un 58% aun 62% Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo. Características organolépticas acordes con los requisitos generales. Vida Útil Mínimo 5 días Presentación: Empaque plástico
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	BLOQUE X 500g

Nombre	HELADO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC 1239 Helados y Mezclas para Helados
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Helado de crema sabor vainilla Otros Nombres: Helado de vainilla. Ingredientes: Leche entera líquida, crema de leche, azúcar, grasa vegetal, leche en polvo entera, proteína de leche, vainilla en polvo, yema de huevo, estabilizante (carboximetilcelulosa sódica, goma de semilla de algarrobo, carragenina, goma guar), emulsificante (monoy diglicéridos). Contiene leche, huevo y otros. Características: El helado es una mezcla de distintos ingredientes (agua, leche y derivados azúcares, grasas vegetales, frutas y frutos secos, huevos y derivados, etc.) que suponen un aporte de proteínas, azúcares, grasas de origen lácteo o vegetal, vitaminas y sales minerales. Vida Útil Mínimo 6 meses. Presentación: caja por 8 litros
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	CAJA X 8 LITROS

Nombre	LECHE ENTERA UHT
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC3856 Leche UHT
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Leche entera UHT. Otros Nombres: Leche entera UHT. Ingredientes: Leche de vaca. Características La leche UHT es un producto procesado a temperatura ultra alta entre 135°C y 150°C durante 2 a 4 segundos. De esta forma, se garantiza la destrucción eficaz de las bacterias resistentes al calor. Vida Útil Mínimo 21 días Presentación: Bolsa
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	BOLSA * 1 L

Nombre	MANTEQUILLA SIN SAL
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC 734 Mantequilla
Requisitos Específicos	Descripción del producto: La mantequilla es un derivado lácteo con un elevado contenido graso, derivado exclusivamente de la leche o de determinados productos lácteos, en forma de emulsión sólida principalmente del tipo agua en materia grasa. Otros Nombres: Mantequilla. Ingredientes: Crema de leche higienizada Características Contenido en materia grasa: Mínimo el 82% m/m Extracto Seco Magro: Máximo el 2% m/m Humedad: Máximo el 16% m/m Color marfil pajizo. Olor entre débil y medio a diacetilo. Sabor ácido muy ligero. Fusión en boca moderada. Viscosidad de tipo medio. Aroma a nata fresca. Persistencia final moderada. Vida Útil Mínimo 90 días Presentación: Barra papel metalizado
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	MANTEQUILLA SIN SAL
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC 734 Mantequilla
Requisitos Específicos	Descripción del producto: La mantequilla es un derivado lácteo con un elevado contenido graso, derivado exclusivamente de la leche o de determinados productos lácteos, en forma de emulsión sólida principalmente del tipo agua en materia grasa. Otros Nombres: Mantequilla. Ingredientes: Crema de leche higienizada Características Contenido en materia grasa: Mínimo el 82% m/m Extracto Seco Magro: Máximo el 2% m/m Humedad: Máximo el 16% m/m Color marfil pajizo. Olor entre débil y medio a diacetilo. Sabor ácido muy ligero. Fusión en boca moderada. Viscosidad de tipo medio. Aroma a nata fresca. Persistencia final moderada. Vida Útil Mínimo 90 días Presentación: Envase plástico con tapa de aluminio por 10g caja por 42 unidades.
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	X 10g CAJA X 42 UNIDADES

Nombre	QUESO AZUL
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 – Queso NTC 4307 Queso Roquefort y Otros Quesos De Pasta Azul Madurados Por Mohos.
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Es un tipo de queso que se elabora con leche de oveja. Tiene colores blancos y azules con venas grandes. Su textura es suave, cremosa y se puede fundir fácilmente. También se puede untar. Tiene un sabor característico intenso, potente y duradero. También cuenta con un olor fuerte. Al principio tiene un sabor salado y ligeramente picante. Otros Nombres: Queso Azul, Queso Tipo Roquefort. (origen Nacional) Ingredientes: Leche, cultivos lácticos sal. Características Tiene colores blancos y azules con venas grandes. Su textura es suave, cremosa y se puede fundir fácilmente. También se puede untar. Tiene un sabor característico intenso, potente y duradero. También cuenta con un olor fuerte. Al principio tiene un sabor salado y ligeramente picante. Vida Útil: Mínimo tres meses Presentación: Cuña empacada al vacío
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	QUESO BOCONCHINO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 5894 Queso fresco. NTC 4315 Queso Mozzarella y Queso Scarmoza.
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Perlas de mozzarella de Búfala, fresca de pasta hilada. Otros Nombres: Queso Mozarela de búfala en perlas. Queso Bocconcinni Ingredientes: Leche de Búfala, cuajo a base de plantas, otros. Características Rico en grasas omega 3 saludables, 58 %Niveles más altos de calcio, 43 % menos Colesterol, Libre de Lactosa, Hormonas, OMG, leche, con proteína y pesticida, cuajo es a base de plantas. Vida Útil Mínimo 3 meses Presentación: Empaque al vacío
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	QUESO BRIE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 4307 Queso Roquefort Y Otros Quesos De Pasta Azul Madurados Por Mohos
Requisitos Específicos	Descripción del producto: El queso Brie es un queso tradicional francés, que se elabora con leche cruda de vaca y que se clasifica entre los quesos de pasta blanda, muy similar al queso camembert. Otros Nombres: Queso Brie. Ingredientes: Leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, otros. Características Muy cremoso bajo la corteza y con un centro blanco intenso, Tiene textura aterciopelada y ligeramente enmohecida, Su sabor es bajo en sal y tiene aromas de la leche y las setas de París, Se encuentra tanto en cuñas como en rueda, Su puede comer con o sin corteza, Su sabor es suave, pero se hace fuerte conforme va madurándose. Vida Útil Mínimo 3 meses Presentación: Cuña
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	CAJA X 135g

Nombre	QUESO CAMPESINO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 4307 Queso Roquefort Y Otros Quesos De Pasta Azul Madurados Por Mohos
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Queso fresco, no ácido, sin maduración, es un queso blando semigraso. Otros Nombres: Queso Campesino Blanco. Ingredientes: Leche fresca pasteurizada, semidescremada, cloruro de calcio(estabilizante), cloruro de sodio y cuajo. Características Queso fresco, graso, semiduro, rico en calcio, aporta proteína de alta calidad y minerales como el calcio y fósforo, además de vitaminas A y D. Vida Útil Mínimo 30 días Presentación: Empaque al vacío
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	BLOQUE X 1kg

Nombre	QUESO COSTEÑO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 5894 Queso Fresco
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Queso fresco, no madurado, semigraso, además de su alto contenido de sal. Otros Nombres: Queso Costeño. Ingredientes: Leche, sal Cuajo, Cloruro de Calcio. Características Posee una textura semidura, de sabor característico salado, posee una apariencia externa de color crema, con una superficie irregular con Hoyos y sin corteza, de sabor salado y seco. Vida Útil Mínimo 30 días Presentación: Empaque al vacío
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	BLOQUE X 1kg

Nombre	QUESO CREMA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 5894 Queso Fresco NTC 6006 Queso Crema
Requisitos Específicos	Descripción del producto: queso fresco para untar, que se caracteriza por tener una textura suave y cremosa, con un sabor y aroma característicos. Otros Nombres: Queso crema. Ingredientes: Leche entera, crema de leche, cloruro de sodio, estabilizante (carragenina), cultivo láctico específico, cuajo. Características queso sin corteza, de pasta blanda, con una consistencia cremosa muy fácil de extender y de fundir. Es siempre de color blanco lechoso, tiene un sabor muy discreto, ligeramente salado y cremoso, pero también con un ácido muy sutil. Vida Útil Mínimo 30 días Presentación: Tarro plástico
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	FRASCO X 380g

Nombre	QUESO DOBLE CREMA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 5894 Queso Fresco
Requisitos Específicos	Descripción del producto: El queso doble crema es un queso fresco ácido, no madurado, de pasta semi-cocida e hilada. Otros Nombres: Queso Doble Crema. Ingredientes: leche de vaca, cuajo y sal. Características Sabor suave, aroma a leche fresca, superficie brillante sin corteza ni ojos, su consistencia es firme, su textura lisa y su color blanco marfil, sugieren que es un queso fresco, ácido, semigraso y de pasta hilada, una tela completamente elástica, lisa y brillante. Vida Útil Mínimo 30 días Presentación: Empaque al vacío
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	QUESO EMMENTAL
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos lácteos NTC750 Productos Lácteo quesos NTC 750 - Queso NTC 5894 Queso Fresco NTC 4225 Queso Fundido
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Es un queso de origen suizo, semejante al queso gruyer, hecho de leche de vaca, y con agujeros característicos. Otros Nombres: Queso Emmental. Ingredientes: Leche entera de vaca, fermentos lácticos, sal, conservante. estabilizante. Cuajo, bacterias. Características El queso Emmental pertenece a la familia de los quesos semiduros y tu pasta prensada destaca por una textura elástica. Tiene un aroma fuerte y afrutado, mientras que su sabor es muy suave y dulce, en el que podemos apreciar notas a nueces. Incluso, podemos distinguir un sabor parecido al del vino si apretamos su corteza. Esta, es de color amarillo mientras que en el interior podemos apreciar un queso de un amarillo más apagado, casi marfil. Vida Útil Mínimo 5 meses Presentación: Empaque al vacío
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	QUESO HOLANDES
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 4318 Queso Gouda.
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Queso originario de Holanda, de pasta dura y característico color amarillento, sabor dulce, su textura suave y su versatilidad en la cocina. Otros Nombres: Queso Holandés, Queso Gouda. Ingredientes: Leche, cultivos lácteos, otros. Características Queso de sabor dulce, su textura suave. Es un queso madurado semiduro de forma generalmente cilíndrica que se elabora a partir de leche pasteurizada de vaca. El resultado es una masa semicocida, salada y madurada. El resultado es una textura interior firme, con algunos ojos en el interior y de color paja, la corteza es dura y seca y se reviste de cera. A partir de esta pasta, el queso Gouda se somete a diferentes maduraciones Vida Útil Mínimo 5 meses Presentación: Unida encerada
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	PAQUETE X 450g

Nombre	QUESO GRUYERE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 4318 Queso Gouda.
Requisitos Específicos	Descripción del producto: El Gruyere es un queso maduro, seco, consistente y duro, de sabor dulzón y fuerte. Se identifica por su aroma picante. Tienes una corteza rigurosa de amarillo oscuro, su paste es de marfil, con presencia de pocos ojos redondos si es que los tiene. Debe ser de color y consistencia uniformes y tener una costra firme; evita los quesos resecos o abombados, pastosos o excesivamente granulados, y aquellos cuya costra está agrietada. Otros Nombres: Queso Gruyere Ingredientes: leche de vaca y cuajo triturado. Características Es un queso hecho a base de leche de vaca entera, de pasta prensada y cocida. Su rueda tiene una forma redonda y presenta una corteza granulada, uniformemente parduzca. Vida Útil Mínimo 120 días Presentación: Bloque empacado al vacío
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	PAQUETE X 250g

Nombre	QUESO MANCHEGO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 4318 Queso Gouda.
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Queso de pasta prensada elaborado con leche de oveja de la razamanchega, con una maduración mínima de 30 días Otros Nombres: Queso Manchego, Queso Viejo, Queso Reserva. Ingredientes: leche de oveja de la raza manchega, cuajo natural u otros enzimascoagulantes autorizados y cloruro sódico. Características Queso de pasta prensada, de corteza dura y de pasta firme y compacta, con color variable desde blanco hasta marfil-amarillento, olor intenso y persistente, sabor ligeramente ácido, fuerte y sabroso, elasticidad baja consensación mantecosa y algo harinosa Vida Útil Mínimo 5 meses Presentación: Cuña en empaque al vacío
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	PAQUETE X 1000g

Nombre	QUESO MASCARPONE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 5894 Queso Fresco
Requisitos Específicos	Descripción del producto: El mascarpone es un queso fresco obtenido mediante crema de leche yácido cítrico o ácido acético. Otros Nombres: Queso Mascarpone. Ingredientes: Crema de leche Ácido cítrico o ácido acético. Características Es un queso fresco de una textura muy cremosa, de un color marfilligeramente amarillo y con un sabor dulce. Vida Útil Mínimo 3 meses Presentación: Tarro plástico
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	RECIPIENTE X 250g

Nombre	QUESO MOZARELLA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 5894 Queso Fresco NTC 4315 Queso Mozzarella y Queso Scarmoza.
Requisitos Específicos	Descripción del producto: la mozzarella es un queso graso, con una superficie lisa y un interior de pasta hilada muy jugoso. Otros Nombres: Queso Mozarela. Ingredientes: Leche de vaca semidescremada, cloruro de sodio, cultivo láctico especifico, cloruro de calcio, cuajo. Características La mozzarella es un gran queso, que, gracias a su moderado aporte calórico, puede consumirse en cualquier dieta. Es una maravillosa fuente de proteínas, vitamina B6, vitaminas liposolubles como la A, D y E y calcio. Vida Útil Mínimo 30 días Presentación: Bloque empacado al vacío
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	BLOQUE 2,5 K

Nombre	QUESO PARMESANO RALLADO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 4320 Queso Parmesano y Queso Reggiano.
Requisitos Específicos	Descripción del producto: El queso Parmesano, es un queso semigraso de origen italiano de pasta dura y textura finamente granulada. Otros Nombres: Queso Parmesano, Parmigiano Reggiano. Ingredientes: Leche, fermentos Lácticos, Sal, estabilizantes, Conservantes, cuajo, colorantes, otro. Características El Parmesano es un queso muy rico en aroma y matices, de un color amarillo pajizo claro y un sabor láctico y afrutado y con notas ligeramente picantes. y resulta habitual rallarlo o comerlo en virutas y láminas irregulares. Vida Útil Mínimo tres meses Presentación: Queso rallado en bolsa autosellable
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	QUESO RICOTA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 4320 Queso Parmesano y Queso Reggiano.
Requisitos Específicos	Descripción del producto: ricota es un derivado del suero de textura granulosa obtenido a partir de la parte líquida de la leche, una vez esta se ha cortado, como la ricotta italiana, que se obtiene por la fermentación y cocción del suero. Otros Nombres: Queso Requesón Ingredientes: ricota es un derivado del suero de textura granulosa obtenido a partir de la parte líquida de la leche, una vez esta se ha cortado, como la ricotta italiana,1 que se obtiene por la fermentación y cocción del suero. Características Este suero es un subproducto sobrante de la elaboración de los quesos. Vida Útil Mínimo 30 días
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	PAQUETE X 300g

Nombre	QUESO TILSIT AHUMADO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC750 Productos Lácteos Quesos NTC 750 - Queso NTC 4310 Queso Tilsit
Requisitos Específicos	Descripción del producto: El Tilsiter es un queso con textura consistente firme/semiduro madurado de conformidad. El cuerpo tiene un color que varía de casi blanco o marfil a amarillo claro o amarillo y tiene una textura firme que puede cortarse, con agujeros. Aromatizado con semillas de alcaravea (comino de prado) y semillas de pimenta. El resultado de su elaboración es un queso de sabor intenso. Maduración de 3 meses. Otros Nombres: Tilsit o Tilsiter. Ingredientes: Leche entera higienizada, sal, colorante natural, conservante, estabilizante, aroma humo líquido, cuajo, fermentos lácticos, colorante natural, otro. Características Queso de olor fuerte, textura firme, semiduro, con pequeños huecos irregulares, de sabor fuerte, algo picante, aromatizado con semillas decomino de prado y pimienta. Contenido graso del 65%, color que va delblanco al amarillo claro. Vida Útil Mínimo 5 meses Presentación: Cuña
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	PAQUETE X 1000g

Nombre	YOGURT NATURAL
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC 805 Yogur
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Un yogur natural es un producto lácteo obtenido por la fermentación de microorganismos específicos de la leche. Otros Nombres: Yogurt. Ingredientes: Leche semidescremada higienizada y/o leche semidescremada reconstituida, dulce con trozos de fruta [azúcar, melocotón, agua, espesante (almidón modificado)], fructosa, azúcar, espesante (almidón modificado), gelificante-emulsificante (gelatina), estabilizante (pectina), colorante natural (annato), sabor idéntico al natural, cultivos lácticos (L. bulgaricus, S. thermophilus), edulcorante artificial (sucralosa), cultivos probióticos (L acidophillus, L. casei). Contiene leche. Características Es un alimento que se obtiene de la fermentación de la leche por cultivos lácticos. Aporta calcio, proteína, probióticos, enzima lactasa, probióticos y Proteína. Vida Útil Mínimo 30 días Presentación: Tarro plástico de 1750g
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	FRASCO X 1750g

Nombre	YOGURT GRIEGO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 616 De 2006 Decreto 1673 De 2010 Decreto 1880 De 2011 Resolución 2310 de 1986 NTC 284 Leche y Productos Lácteos NTC 805 Yogur
Requisitos Específicos	Descripción del producto: Un yogur natural es un producto lácteo obtenido por la fermentación de microorganismos específicos de la leche. Otros Nombres: Yogurt. Ingredientes: Leche semidescremada higienizada y/o leche semidescremada reconstituida, dulce con trozos de fruta [azúcar, melocotón, agua, espesante (almidón modificado)], fructosa, azúcar, espesante (almidón modificado), gelificante-emulsificante (gelatina), estabilizante (pectina), colorante natural (annato), sabor idéntico al natural, cultivos lácticos (L.bulgaricus, S. thermophilus), edulcorante artificial (sucralosa), cultivos probióticos (L acidophillus, L. casei). Contiene leche y fruta. Características Es un alimento que se obtiene de la fermentación de la leche por cultivos lácticos. Aporta calcio, proteína, probióticos, enzima lactasa, probióticos y Proteína. Vida Útil Mínimo 30 días. Presentación: Tarro plástico de 1000g.
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	FRASCO * 1000 G

Nombre	BUTIFARRA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	Descripción del Producto: embutido fresco compuesto de carne picada de cerdo condimentada con sal, pimienta y, a veces, otras especias. Otros Nombres: Butifarra Ingredientes: Jarrete, carne de cerdo y panceta o tocino, y se aliña con pimienta, picante, ajo y sal. Características: De procedencia animal porcino Vida Útil Mínimo tres meses Presentación: Paquete
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	PAQUETE X 450g

Nombre	CHORIZO ANTIOQUEÑO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	Descripción del Producto: Producto embutido en forma de cilindro, Debe estar elaborado a partir de pierna y tocino de cerdo como ingredientes principales. Producto embutido en forma de cilindro, debe cumplir con todos los requisitos establecidos en NTC 1325 Otros Nombres: Chorizo Antioqueño Ingredientes: Pierna y tocino de cerdo Características: De procedencia animal porcino Vida Útil Mínimo tres meses Presentación: Paquete
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	CHORIZO ESPAÑOL
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	Descripción del Producto: Debe estar elaborado a partir de pierna y tocino de cerdo como ingredientes principales. Producto embutido en forma de cilindro. Otros Nombres: Chorizo Español Ingredientes: pierna y tocino de cerdo Características: De procedencia animal porcino Vida Útil Mínimo tres meses Presentación: Paquete x 500 g
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	Paquete x 500 g

Nombre	HUMO LÍQUIDO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1417 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	Descripción del Producto: Aromatizante líquido elaborado con humo de madera condensado. Se usa para añadirle un sabor ahumado sin cocinarla de más en la barbacoa o en el horno de ahumar. Otros Nombres: Humo liquido Ingredientes: humo de astillas de madera quemada. Características: Debe cumplir con lo establecido en la Regulación (EC) No. 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 sobre metales pesados, y con la NTC 1417. Densidad (20 C): 1,042 – 1,062 kg/l Ácido acético (%): 2,3 – 9,5 pH: 2,1 – 5,0 Compuestos fenólicos: 4,5 – 15,0 mg/g Benzopireno: máx.2 ppb Benzoantraceno: máx. 5 ppb Mercurio: máx. 0,04 ppm Plomo: máx. 0,4 ppm Arsénico: máx. 0,05 ppm Cadmio: 0,01 ppm Vida Útil Mínimo un año Presentación: Frasco
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	FRASCO X 1L

Nombre	JAMON DE CERDO PREMIUM TAJADO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	Descripción del Producto: Producto embutido en forma cuadrada y cortado en laminas, producto alimenticio obtenido de las patas traseras del cerdo. Otros Nombres: Jamón de pierna Ingredientes: Debe estar elaborado a partir de carne de pernil de cerdo y grasa de cerdo Características: De procedencia animal porcino Vida Útil Mínimo un mes Presentación: Empaque original del fabricante.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	PAQUETE X 431g

Nombre	**JAMON DE PAVO TAJADO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	Descripción del Producto: Producto embutido en forma cuadrada y cortado en laminas , producto alimenticio obtenido de la carne pulpa del pavo. Otros Nombres: Jamón de pavo Ingredientes: Debe estar elaborado a partir de carne de pavo y grasa de pavo Características: De procedencia animal, pavo Vida Útil Mínimo un mes Presentación: Empaque
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	PAQUETE X 225g

Nombre	JAMON DE POLLO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	Descripción del Producto: Producto embutido en forma de cilindro, producto alimenticio obtenido de la carne pulpa del pollo. Otros Nombres: Jamón de pollo Ingredientes: Debe estar elaborado a partir de carne de pollo y grasa de pollo Características: De procedencia animal, pollo Vida Útil Mínimo un mes Presentación: Empaque
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	PAQUETE X 230g

Nombre	**JAMON SERRANO TAJADO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	Descripción del Producto: Producto curado de la pierna de cerdo, producto alimenticio obtenido de la pierna de cerdo. Otros Nombres: Jamón serrano Ingredientes: Debe estar elaborado a partir pierna entera de cerdo curada en sal. Características: de procedencia animal, cerdo Vida Útil Mínimo seis meses Presentación: Empaque
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	PAQUETE X 100g

Nombre	MORCILLA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	Descripción del Producto: La morcilla es un embutido a base de sangre coagulada y cocida, generalmente de cerdo, y de color caoba oscuro Otros Nombres: morcilla Ingredientes: Debe estar elaborado a partir sangre de cerdo arroz tripa entre otros. Características: De procedencia animal, cerdo Vida Útil Mínimo un mes Presentación: Empaque
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	LONGANIZA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	Descripción del Producto: La longaniza es un embutido largo originario de España, relleno de carne de cerdo picada. Se caracteriza por ser un embutido largo y angosto. Otros Nombres: Longaniza Ingredientes: Está compuesto por el intestino de cerdo relleno de una mezcla de carne picada condimentada con especias. Características: De procedencia animal, cerdo Vida Útil Mínimo un mes Presentación: Empaque
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021.
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	PASTRAMI
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	Descripción del Producto: El pastrami es un producto elaborado con carne roja sometido a proceso de salmuera. y se cuece al vapor Otros Nombres: Pastrami Ingredientes: Debe estar elaborado a partir carne de ternera entre otros. Características: De procedencia animal, res Vida Útil Mínimo tres meses Presentación: Empaque
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	PAQUETE X 250g

Nombre	SALAMI
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	Descripción del Producto: El salami es un embutido que se elabora con una mezcla de carnes de vacuno y porcino sazonadas y que es posteriormente ahumado y curado al aire Otros Nombres: Salami Ingredientes: Debe estar elaborado a partir carne de res y cerdo entre otros. Características: De procedencia animal, res y cerdo Vida Útil Mínimo tres meses Presentación: Empaque
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	PAQUETE X 100g TAJADO

Nombre	SALCHICHAS
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	Descripción del Producto: La salchicha tradicional es una tripa rellena de carne magra picada, sin grasa ni hueso, y sazonada que suele contener grasa de cerdo. Otros Nombres: Salchichas Ingredientes: Carne (Carne de cerdo, Carne de res), Agua, Tocino, Sal, Dextrosa, Polifosfato de sodio (Regulador de Acidez), Especias naturales (Ajo, Pimienta, Cebolla, paprika), Aroma natural humo, Eritorbato de sodio (Antioxidante), Nitrito de sodio (Fijador de color). Características: De procedencia animal, res y cerdo Vida Útil Mínimo tres meses Presentación: Empaque
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	TOCINETA AHUMADA PAQUETE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 De 2013. Decreto 1500 de 2007 Decreto 2162 de 1983 Norma Técnica Colombiana NTC 1325
Requisitos Específicos	La tocineta no debe ser prensada Ingredientes: Panceta de cerdo, agua, sal, azúcar, estabilizantes (fosfatos de sodio), agente reductor (eritorbato de sodio), y agente de curación (nitrito de sodio). Valor Energético: Aprox. 36-40 kcal por porción de 9g-12g (aprox. 360-400 kcal por 100g). Grasas: Aprox. 38.9g totales y 14.4g saturadas por cada 100g. Debe venir en presentacion de 400 g equivalente a 20 tajadas
Empaque y rotulado	Empaque original del fabricante. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	PAQUETE X 400g

Nombre	**CONDIMENTO MORTADELA**
Calidad	NTC. 1325
Requisitos Específicos	Fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor y aroma mejorando las características sensoriales del mismo, como Hiervas y Especias Puras Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Mostaza, Pimentón, Nuez Moscada, Cebolla) Cloruro de Sodio, Autocompactante, Sacarosa, Sinérgicos y Potenciadores de Sabor, sabores y Antioxidantes.
Empaque y rotulado	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, Fecha de vencimiento, Referencia, fecha de producción y número de lote.
Presentación	PAQUETE * KILO

Nombre	**CONDIMENTO EN POLVO BUTIFARRA**
Calidad	NT Codex Alimentarius. CAC/RCP 42-1995. Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4423. Industrias alimentarias. Especias y condimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y lasnormas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	El condimento puede estar compuesto por: polifosfatos, antihumectantes, ascorbatos,especias de plantas aromáticas y de uso culinario, como, por ejemplo: cebolla, paprika,laurel, tomillo, orégano, pimienta, ajo, jengibre, clavo de olor, canela, perejil, nuez moscada, albahaca, entre otras. SE REQUIERE CONDIMENTO BUTIFARRA
Empaque y rotulado	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 4423, las Resoluciones 5109 de 2005, 10593de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. El rotulado debe indicar como mínimo: fabricante, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda, marca, tipo de producto, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. El envase/empaque debe estar construido en un material inerte, inocuo y resistente, que garantice la conservación del producto, sin alterar sus características durante el almacenamiento, transporte y expendio. El almacenamiento se debe hacer separadamente de sustancias incompatibles. Mantener en un lugar bien ventilado, fresco y seco, lejos de fuentes de calor, ignición yde la acción directa de los rayos solares. Los contenedores deben permanecer siempre bien cerrados, ajustados y protegidos de cambios extremos de temperatura y de daños físicos
Presentación	PAQUETE * KILO

Nombre	**CONDIMENTO EN POLVO CHORIZO**
Calidad	NT Codex Alimentarius. CAC/RCP 42-1995. Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4423. Industrias alimentarias. Especias y condimentos. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	El condimento puede estar compuesto por: polifosfatos, anti humectantes, ascorbatos, especias de plantas aromáticas y de uso culinario, como, por ejemplo: cebolla, paprika, laurel, tomillo, orégano, pimienta, ajo, jengibre, clavo de olor, canela, perejil, nuez moscada, albahaca, entre otras. SE REQUIERE CONDIMENTO CHORIZO TRADICIONAL EN POLVO.
Empaque y rotulado	Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 El envase/empaque debe estar construido en un material inerte, inocuo y resistente, que garantice la conservación del producto, sin alterar sus características durante el almacenamiento, transporte y expendio. El almacenamiento se debe hacer separadamente de sustancias incompatibles. Mantener en un lugar bien ventilado, fresco y seco, lejos de fuentes de calor, ignición y de la acción directa de los rayos solares. Los contenedores deben permanecer siempre bien cerrados, ajustados y protegidos de cambios extremos de temperatura y de daños físicos
Presentación	PAQUETE * KILO

Nombre	**CONDIMENTO EN POLVO GENOVA**
Calidad	NT Codex Alimentarius. CAC/RCP 42-1995. Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4423. Industrias alimentarias. Especias y condimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y lasnormas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	El condimento puede estar compuesto por: polifosfatos, antihumectantes, ascorbatos,especias de plantas aromáticas y de uso culinario, como por ejemplo: cebolla, paprika,laurel, tomillo, orégano, pimienta, ajo, jengibre, clavo de olor, canela, perejil, nuez moscada, albahaca, entre otras. SE REQUIERE CONDIMENTO GÉNOVA
Empaque y rotulado	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 4423, las Resoluciones 5109 de 2005, 10593de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. El rotulado debe indicar como mínimo: fabricante, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda, marca, tipo de producto, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. El envase/empaque debe estar construido en un material inerte, inocuo y resistente, que garantice la conservación del producto, sin alterar sus características durante el almacenamiento, transporte y expendio. El almacenamiento se debe hacer separadamente de sustancias incompatibles. Mantener en un lugar bien ventilado, fresco y seco, lejos de fuentes de calor, ignición yde la acción directa de los rayos solares. Los contenedores deben permanecer siempre bien cerrados, ajustados y protegidos de cambios extremos de temperatura y de daños físicos
Presentación	PAQUETE * KILO

Nombre	**CONDIMENTO EN POLVO DE HAMBURGUESA ESPECIAL**
Calidad	NTC. 1325
Requisitos Específicos	Mezcla de Condimentos, Especias Molidas (Ajo, Comino, Pimienta, Mostaza, Coriandro, Perejil, Nuez moscada, Laurel, Cilantro), fórmula balanceada de mezcla especias y de aceites esenciales, oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor y aroma mejorando las características sensoriales del mismo.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	PAQUETE * KILO

Nombre	**CONDIMENTO EN POLVO DE LONGANIZA**
Calidad	NTC. 1325
Requisitos Específicos	Fórmula balanceada que contiene, todos los elementos necesarios para obtener un producto cárnico que contenga las características de sabor y aroma propias del producto, con una mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Páprika, Pimienta, Orégano, Cebolla,) Cloruro de Sodio, Anticompacatante, Sacarosa Sinérgicos y Potenciadores de Sabor, Mezcla de Aceites Esenciales de Especias, Antioxidantes.
Empaque y rotulado	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, Fecha de vencimiento, Referencia, fecha de producción y número de lote.
Presentación	Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares

Nombre	**CONDIMENTO SALCHICHA RANCHERA**
Calidad	NTC. 1325
Requisitos Específicos	Mezcla de Condimentos, Hierbas y Especias Molidas (Ajo, Comino, Páprika, Pimienta, Mostaza, Cebolla). Fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor y aroma mejorando las características sensoriales del mismo. CONDIMENTO SALCHICHA RANCHERA
Empaque y rotulado	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, Fecha de vencimiento, Referencia, fecha de producción y número de lote.
Presentación	PAQUETE * KILO

Nombre	**CONDIMENTO EN POLVO DE SALCHICHON CERVECERO**
Calidad	NTC. 1325
Requisitos Específicos	Fórmula balanceada de mezcla de aceites esenciales y oleorresinas de sabores naturales que le aportan al producto cárnico propiedades de sabor y aroma mejorando las características sensoriales del mismo. Mezcla de Condimentos, Hierbasy Especias Molidas (Ajo, mostaza Coriandro, Nuez Moscada y Comino). Fosfato de Embutidos Grado U.S.P. Sacarosa, Cloruro de Sodio, Sinérgicos y Potenciadores de Sabor, Mezcla de Aceites Esenciales, Especias y Antioxidantes, aroma delicado característico al producto.
Empaque y rotulado	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, Fecha de vencimiento, Referencia, fecha de producción y número de lote.
Presentación	Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares

Nombre	**CUAJO LIQUIDO FUERZA 10-100L**
Calidad	Grado alimentario. Norma Técnica Colombiana NTC 2990. Productos lácteos. Materias primas. Cuajos o enzimas lacto coagulantes. Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Requisitos Específicos	una enzima coagulante de la leche grado alimenticio, producida por fermentación controlada de un Organismo no Modificado Genéticamente del Mucor miehei. Actividad 1:700.000 Unidades de Coagulación Color Ligeramente Tostado Olor Tenue, libre de olores ofensivos Solubilidad Porción enzimática soluble en Agua
Empaque y rotulado	El producto se debe empacar en envases o empaques de material, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. Debe cumplir con los establecido en la NTC 2990 y en la Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de Salud y Protección Social.
Presentación	FRASCO * 500 ML

Nombre	**CULTIVO MESOFILO (KUMIS)**
Calidad	N.A
Requisitos Específicos	Mezcla de cultivos lácticos mesófilos liofilizadosLc. lactis Lc. cremoris Lc. diacetylactisLeuc. cremoris Actividad: Min 1x109 UFC por gramo
Empaque y rotulado	Debe cumplir con los establecido en la NTC 805, Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. El producto se debe empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte, expendio y uso.
Presentación	SOBRE * 3 G

Nombre	**CULTIVO THERMOFILO (YOGURT)**
Calidad	N.A
Requisitos Específicos	Mezcla de cultivos lácticos termofilos liofilizadosStreptococcus thermophilus Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgarico Contiene: sacarosa, maltodextrinas Actividad: Min 1x109 UFC por gramo
Empaque y rotulado	Debe cumplir con los establecido en la NTC 805, Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. El producto se debe empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte, expendio y uso.
Presentación	SOBRE * 3 G

Nombre	ERITORBATO DE SODIO
Calidad	N.A.
Requisitos Específicos	Sodio eritrobato – Aditivo alimentario antioxidante INS: 316 Descripción general: Aditivo alimentario antioxidante utilizado en la industria cárnica y alimentaria para prevenir la oxidación, conservar el color natural de los alimentos y prolongar su vida útil, presentado en polvo cristalino blanco o ligeramente amarillento, apto para el consumo humano y conforme con la normatividad sanitaria vigente en Colombia. Ingredientes: Eritorbato de sodio (INS 316). Características físicas: Forma: polvo cristalino fino. Color: blanco a ligeramente amarillento. Textura: seca, fluida, sin grumos. Solubilidad: soluble en agua. Empaque íntegro, hermético, sin humedad. Características organolépticas: Olor: inodoro o ligeramente ácido. Sabor: ligeramente ácido, característico. Textura: polvo fino, seco. Aspecto: limpio, homogéneo, sin partículas extrañas.
Empaque y rotulado	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre de la empresa, dirección, Nombre del producto, Referencia.
Presentación	PAQUETE * KILO

Nombre	**FOSFATO PARA EMBUTIDO**
Calidad	N.A.
Requisitos Específicos	Mezcla de fosfatos para embutidos Nombre técnico: Fosfatos alimentarios (mezcla funcional) INS: 450, 451, 452 (según formulación) Descripción general: Mezcla de sales fosfáticas grado alimenticio utilizada en la industria cárnica para mejorar la retención de agua, la textura, la emulsificación de grasas y la estabilidad del producto final en embutidos, garantizando mayor rendimiento, jugosidad y calidad sensorial, conforme con la normatividad sanitaria vigente en Colombia. Ingredientes: Mezcla de fosfatos de sodio, potasio y/o calcio (INS 450, 451, 452). Características físicas: Forma: polvo fino o granulado. Color: blanco. Textura: seca, fluida, sin grumos. Solubilidad: soluble en agua. Empaque íntegro, hermético, sin humedad. Características organolépticas: Olor: inodoro o ligeramente salino. Sabor: ligeramente salado. Textura: polvo fino, seco. Aspecto: limpio, homogéneo, sin partículas extrañas
Empaque y rotulado	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre de la empresa, dirección, Nombre del producto, Referencia.
Presentación	PAQUETE * KILO

Nombre	**HILO ALIMENTOS**
Calidad	Reglamento UE 10/2011, el Reglamento CE 1935/2004
Requisitos Específicos	Hilo para amarre de productos alimenticios.
Empaque y rotulado	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre de la empresa, dirección, Nombre del producto, Referencia.
Presentación	Cono 300 metros

Nombre	ACIDO LACTICO
Calidad	Nº CAS: 79-33-4, Nº CE: 201-196-2
Requisitos Específicos	Aspecto Líquido inodoro y sabor débilmente ácido Densidad 1,21 g/mL Solubilidad Insoluble en éter. Riqueza: 85-90% Pureza estereoquímica Mín. 97% Color Hazen Máx. 50 (a 200ºC, 2h) Metales pesados Máx. 5 ppm Hierro Máx. 10 ppm Calcio Máx. 10 ppm Cloruros Máx. 10 ppm Sulfatos Máx. 10 ppm Cenizas sulfúricas Máx. 0, 05% Cianuros Máx. 1 ppm Plomo Máx. 0,5 ppm Arsénico Máx. 1 ppm Mercurio Máx. 1 ppm Sustancias reductoras Cumple Ácido cítrico. Oxálico, Tartárico, Fosfórico… Cumple USP Ácidos grasos volátiles Cumple Metanol metil ésteres No detectable Sustancias fácilmente calcinables Cumple USP Sustancias insolubles en éter Cumple Ph Eur
Empaque y rotulado	Debe cumplir con los establecido en la NTC 805, Resolución 5109 de 2005 de Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. El producto se debe empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte, expendio y uso.
Calidad	FRASCO * LITRO

Nombre	**PECTINA CITRICA, DE ALTO METOXILO.**
Calidad	NTC. 1325
Requisitos Específicos	Pectina de baja metoxilación amidada E-440ii, difosfato disófico E-450ii (máximo20%), dextrosa, fosfato tricálcico E341iii (máximo 5%).
Empaque y rotulado	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, Fecha de vencimiento, Referencia, fecha de producción y número de lote.
Presentación	Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares

Nombre	**PROTEINA AHISLADA DE SOYA 90%.**
Calidad	NTC. 1325
Requisitos Específicos	Color Beige a amarillo pálidoSabor Característico Olor Característico pH 6.5 a 7.5 Densidad (g/cc) 0.40 %Fibra 3.0 máx. Granulometría (% pasa malla 80) 95 %Humedad 6.00 % Proteína 90.00 %
Empaque y rotulado	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, Fecha de vencimiento, Referencia, fecha de producción y número de lote.
Presentación	Presentación de 1 Kilogramo: Bolsas trilaminares

Nombre	**SORBATO DE POTASIO – GRADO ALIMENTICIO**
Calidad	(CAS) No. 24634-61-5 Grado analítico
Requisitos Específicos	Aspecto Forma: sólido Color: blanco Olor inodoro Umbral olfativo No aplicable pH 7,8 a 10 g/l a 20,1 °C El sorbato de potasio es un conservante alimentario ampliamente utilizado para prolongar la vida útil de los alimentos, evitando el crecimiento de microorganismos como levaduras, mohos y bacterias. Es una sal del ácido sórbico, un compuesto orgánico natural que se encuentra en algunas frutas. Punto inicial de ebullición e intervalo de ebullición - Directrices de ensayo 103 del OECDNo aplicable, (descomposición) g) Punto de inflamación Sin datos disponibles Inflamabilidad superior/inferior o límites explosivos Sin datos disponibles
Empaque y rotulado	Bolsa plástica El producto se debe empacar en envases o empaques de material inocuos que aseguren su conservación e higiene debe almacenarse en un lugar seco yfresco en envase cerrado evitando la luz solar directa y alejado de la humedad.
Presentación	1kg

Nombre	**TRIPA FIBROSA CALIBRE 100**
Calidad	NTC 512-1 y NTC 512-2
Requisitos Específicos	Funda permeable fabricada a partir de papel, recubierta de celulosa regenerada.
Empaque y rotulado	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre de la empresa, dirección, Nombre delproducto, Referencia, y número de lote.
Presentación	Rollos de 250 m, DE COLOR NATURAL.

Nombre	**TRIPA FIBROSA CALIBRE 60**
Calidad	NTC 512-1 y NTC 512-2
Requisitos Específicos	Funda permeable fabricada a partir de papel, recubierta de celulosa regenerada.
Empaque y rotulado	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre de la empresa, dirección, Nombre delproducto, Referencia, y número de lote.
Presentación	Rollos de 250 m, de diferentes colores natural calibre 60

Nombre	CHANTILLY EN POLVO
Calidad	Registro Sanitario INVIMA vigente. Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Producto inocuo, apto para consumo humano.
Requisitos Específicos	Crema chantilly en polvo Nombre comercial: Base para crema chantilly instantánea Descripción general: Preparado en polvo para la elaboración de crema chantilly, formulado a partir de azúcares, grasas vegetales, estabilizantes, emulsificantes y saborizantes, que al ser batido con agua fría o leche permite obtener una crema aireada, estable, de textura suave y sabor dulce, apta para el consumo humano y conforme con la normatividad sanitaria vigente en Colombia. Ingredientes: Azúcar, grasa vegetal, sólidos lácteos, estabilizantes, emulsificantes, saborizantes y conservantes permitidos. Características físicas: Forma: polvo fino. Color: blanco a marfil. Textura: seca, fluida, sin grumos. Solubilidad: soluble en agua fría o leche. Empaque íntegro, hermético, sin humedad. Características organolépticas: Olor: suave, lácteo, característico, sin olores extraños. Sabor: dulce, cremoso, agradable. Textura: suave, aireada, cremosa después del batido. Aspecto: homogéneo, brillante, sin grumos.
Empaque y rotulado	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, Fecha de vencimiento, Referencia, fecha de producción y número de lote.
Presentación	kilogramo

Nombre	AGAR AGAR
Calidad	Registro Sanitario INVIMA vigente. Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Producto inocuo, apto para consumo humano.
Requisitos Específicos	Aquí tienes la ficha técnica – REQUISITOS ESPECÍFICOS para AGAR AGAR, con el formato técnico institucional que vienes manejando: AGAR AGAR – REQUISITOS ESPECÍFICOS Producto: Agar Agar Nombre técnico: Aditivo alimentario gelificante natural de origen marino INS: 406 Descripción general: Gelificante natural obtenido a partir de algas rojas, utilizado en la industria alimentaria como agente espesante, estabilizante y formador de geles, apto para el consumo humano, con alto poder gelificante, conforme con la normatividad sanitaria vigente en Colombia. Ingredientes: Agar Agar puro (INS 406). Características físicas: Forma: polvo fino o escamas. Color: blanco a beige claro. Textura: seca, suelta, sin grumos. Solubilidad: soluble en agua caliente. Empaque íntegro, hermético, sin humedad. Características organolépticas: Olor: neutro. Sabor: neutro. Textura: polvo fino o escamas secas. Aspecto: limpio, homogéneo, sin partículas extrañas.
Empaque y rotulado	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, Fecha de vencimiento, Referencia, fecha de producción y número de lote.
Presentación	kilogramo

Nombre	ACIDO CITRICO
Calidad	Registro Sanitario INVIMA vigente. Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Producto inocuo, apto para consumo humano.
Requisitos Específicos	Ácido cítrico anhidro / monohidratado INS: 330 Descripción general: Aditivo alimentario de origen natural obtenido por fermentación de azúcares, utilizado como acidulante, conservante, regulador de pH y potenciador del sabor en alimentos y bebidas, apto para el consumo humano y conforme con la normatividad sanitaria vigente en Colombia. Ingredientes: Ácido cítrico (INS 330). Características físicas: Forma: polvo cristalino fino. Color: blanco. Textura: seca, fluida, sin grumos. Solubilidad: soluble en agua. Empaque íntegro, hermético, sin humedad. Características organolépticas: Olor: inodoro. Sabor: ácido intenso característico. Textura: polvo fino, seco. Aspecto: limpio, homogéneo, sin partículas extrañas.
Empaque y rotulado	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, Fecha de vencimiento, Referencia, fecha de producción y número de lote.
Presentación	kilogramo

Nombre	FLORES COMESTIBLES
Calidad	Registro Sanitario INVIMA vigente. Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Producto inocuo, apto para consumo humano.
Requisitos Específicos	Flores comestibles frescas Nombre técnico: Flores aptas para consumo humano, cultivadas bajo prácticas agrícolas seguras Especies más comunes: Pensamiento, caléndula, rosa, capuchina, borraja, lavanda, jazmín, violeta, flor de calabaza, hibiscus, entre otras especies aptas para consumo. Descripción general: Flores frescas cultivadas bajo condiciones controladas, libres de pesticidas tóxicos y contaminantes, aptas para el consumo humano, utilizadas en gastronomía como elemento decorativo, aromático y saborizante, cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente en Colombia. Ingredientes: Flores comestibles frescas. Características físicas: Forma: flores enteras. Color: característico según especie, brillante y uniforme. Textura: firme, fresca, turgente. Estado: fresco, sin marchitez, sin golpes, sin manchas. Superficie: limpia, sin residuos de tierra, polvo o insectos. Características organolépticas: Olor: fresco, floral característico, sin olores fermentados o extraños. Sabor: suave, delicado, propio de la especie, sin sabores amargos intensos. Textura: tierna, fresca, crujiente según especie. Aspecto: limpio, brillante, atractivo, sin signos de deterioro.
Empaque y rotulado	Rotulado con los siguientes Ítems: Nombre del producto, Fecha de vencimiento, Referencia, fecha de producción y número de lote.
Presentación	Caja 100 gramos

FRUTAS Y VERDURAS

Nombre	ACELGA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ACELGA, El nombre científico Beta vulgaris var. cicla, la remolacha-espinaca8 se encuadra en la familia Chenopodiaceae, tribu Cyclolobae (ubicada en Amaranthaceae según el sistema de clasificación filogenética APG. La remolacha, la espinaca o las acelgas para cortar producen una gran roseta de hojas con pecíolos finos. Hoy en día se cultiva muy poco excepto en Italia bajo el nombre de erbette. Esta planta, dicotiledónea, apétala11, deriva de la remolacha marina (en la actualidad clasificada como Beta vulgaris L. subsp. maritima (L.) Arcang.) que es espontánea en las costas marítimas de Europa. Debe llegar fresca, limpia libre de insectos y mohos, color verde
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	AGRAZ
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	AGRAZ. Subarbusto espinoso de la familia de las Saxifragáces que alcanza hasta 1,5 metros de altura. Las flores son de color rojo o verdoso. Da fruto en baya de forma ovalada y de color rojizo o verdoso, rodeada de pelillos y que contiene varias semillas. los frutos contienen ácidos orgánicos, azúcares, vitaminas A, B y C, y sales minerales, que les confieren propiedades aperitivas, digestivas, remineralizantes, diuréticas y laxantes. Fruto pequeño de color rojo o morado, sin muestras de ataque por insectos o pudrimiento, firme al tacto. En contenedor con tapa plana
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	AGUACATE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	AGUACAT. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde moderado e interno amarillo claro brillante. Los pedúnculos deben tener un corte limpio y su longitud no debe ser superior a 10 mm seco e intacto, cuyo corte debe estar limpio. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1248 Se requiere aguacate variedad Los aguacates deben estar Intactos y enteros, sanos; se excluye la producción afectada por podredumbre o alteraciones que los hagan inadecuados para el consumo, libres de daños causados por baja temperatura, los pedúnculos deben tener un corte limpio o no superior a 10 mm, libres de humedad externa anormal, libres de cualquier olor y/ o sabores extraños, Peso aproximado por unidad 500 gramos, su estado debe ser para entregas de diferentes días
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo.

Nombre	**AHUYAMA O ZAPAYO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	AHUYAMA. El fruto debe presentar olor y color característico dependiendo de la variedad. El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal y olores extraños. Sin magulladuras, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos, químicos y signos de pudrición. Textura suave y firme al tacto y aspecto de fruto lleno y fresco. El producto se requiere con una vida útil mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega. El grado de madurez debe ser tal que los zapallos puedan soportar el transporte y la manipulación. Peso entre 600 y 1200 gramos
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo.

Nombre	**AJI AMARILLO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	El ají debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC1631. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Variedad Ají Amarillo. Color Amarillo. Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme, limpios, sin humedad anormal. Libres de daño por congelación. El pedúnculo debe estar presente. Libres de quemaduras por el sol, sabor u olor extraño. Sin heridas no cicatrizadas. Libres de daños, ataques de insectos, enfermedades, magulladuras o podredumbre que impida el consumo. De forma alargada y cónica, de tamaño entre 4 y 5 cm.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo.

Nombre	**AJI CHIRCA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	Es una variedad silvestre del ají piquín, también pertenece a la especie Capsicum annuum. Es cultivado en Cundinamarca. con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme, limpios, sin humedad anormal. Libres de daño por congelación. Libres de quemaduras por el sol, sabor u olor extraño. Libres de daños, ataques de insectos, enfermedades, o podredumbre que impida el consumo.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo.

Nombre	AJI ROCOTO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	Capsicum pubescens es una especie de planta herbácea, incluido su fruto, del género Capsicum (familia Solanaceae) utilizado como condimento picante en la cocina de la gastronomía andina. Esta variedad de ají se conoce como rocoto (en Perú, Chile y Ecuador), locoto (en Bolivia y Argentina). Estas voces provienen del quechua rukutu o del aimara luqutu—. También se lo conoce como Siete Caldos, Chile de Caballo (en Guatemala), chile de cera, morrongo, perón, chile manzano (en México).
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**AJI CHIPLOTE**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	El chile chipotle se hace de chile jalapeño, que ha sido secado y ahumado. El chile chipotle, chilpocle o chipoclito (del náhuatl, chilpoctli o xipoctli, «chile ahumado») es un tipo de chile que se ha dejado madurar hasta hacerse chico, para después ser ahumado. El Chile Jalapeño, Capsicum Annuum
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	CHILE VERDE (AJI VERDE)
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CHILE VERDE chile verde es un nombre genérico que hace referencia a cualquier chile (Capsicum annuum L.) que se consume fresco y todavía inmaduro, en especial a las siguientes variedades: El chile serrano, El chile de Anaheim, El chile de árbol.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**CHILE JUANILLO (AJI JUANILLO)**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CHILE JUANILLO El chile guajillo (del náhuatl, huaxin «huaje») es una variedad de chile seco muy popular en la gastronomía mexicana. Se obtiene a partir de la desecación del chile mirasol (Capsicum annuum). Se usa principalmente molido en salsas, adobos, moles y guisados. El chile guajillo posee un color pardo rojizo, bastante oscuro y una piel delgada, tersa y brillante. Mide alrededor de 8-10 cm de largo. En cuanto a su sabor, generalmente define como dulce y un tanto afrutado. La pungencia varía ampliamente entre los 2 000 SHU, es decir, poco picante, hasta los 15 000 SHU, es decir, picante moderadamente.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**AJO FRESCO LIMPIO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	AJO (Allium sativum) es una especie tradicionalmente clasificada dentro de la familia de las liliáceas pero que actualmente se ubica en la de las amarilidáceas. Los dientes del producto deben estar enteros homogéneos de 3 cm cada cabeza aprox. y con la cáscara integra. No presentar signos de ataque de plagas. Producto completamente limpio. Debe estar libre de agentes extraños y sabores y olores desagradables diferentes al propio. Deben tener color uniforme, olor a vegetal; sin magulladuras y debe estar entero. Debe ser importado, limpio
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**ALBAHACA MORADA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ALBAHACA MORADA Ocimum tenuiflorum, nombre común albahaca morada,1 es una planta aromática de la familia de las lamiáceas, considerada sagrada por el hinduismo. Es pariente cercana de la albahaca común. Es una herbácea perenne, cultivada frecuentemente como anual, que forma un subarbusto de porte erecto y muy ramificado, de hasta 1 m de altura. Los tallos son cuadrangulares y vellosos con hojas opuestas de color verde o morado, de forma oval o elíptico-oval, de hasta 4 cm de longitud, con pecíolos de la misma longitud que el limbo y márgenes enteros o ligeramente crenados. Las inflorescencias surgen en racimos terminales con flores bilabiadas blancas, rosas o color lavanda. El aceite esencial que contiene la planta le proporciona su característico aroma.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**ALBAHACA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ALBAHACA De la familia de las lamiáceas, es una hierba aromática de crecimiento bajo (entre 40-60 cm) con hojas de un verde lustroso, ovales u ovadas, dentadas y de textura sedosa. Emite espigas florales terminales, con flores tubulares de color blanco o violáceo. Deber presentar olor fresco, sabor parecido al clavo, pero más aromático textura áspera y fina. Vitaminas c, d y b12.El aceite esencial de albahaca es rico en estrangol (1-alil-4-metoxibenceno), un potente carcinógeno (para hematomas, especialmente) y genotóxico natural, en ratones y ratas. De 20a 25 cm de altura, hojas verdes y frescas, con olor característico.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	ALCACHOFA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ALCACHOFA En las hojas de las alcachofas la longitud del peciolo no debe sobrepasar 10 cm. Se admitirá hasta un 10% en peso de alcachofas que no cumplan con los requisitos generales de calidad y que sean aptas para el consumo. Las hojas tienen color verde claro en el haz y en el envés están cubiertas por unas fibrillas blanquecinas que le dan un aspecto pálido. Contienen carbohidratos, inulina, fibra, vitaminas B1, B2 y C. Peso aproximado entre 1000 g, color verde oscuro opaco, y dimensiones aproximadas 12 y 15 cm de alto por 8 y 10 cm de diámetro
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	APIO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	APIO (Apium graveolens) es una especie perteneciente a la familia de las apiáceas, de distribución cosmopolita. El apio tiene un tallo largo y fibroso que se estrecha en hojas. Posee tallos estriados que forman una gruesa penca con hojas acuñadas. Toda la planta tiene un fuerte sabor acre, es decir, amargo. Aunque el blanqueo de los tallos en el cultivo hace que pierdan estas cualidades, adquiriendo un sabor más dulce y el característico aroma que al probarlo tiene un sabor diferente lo que lo convierte en un buen ingrediente de ensaladas y sopas. El tallo debe ser apretado, las hojas no deben tener indicios de contaminación por plagas ni signos de pudrición. Debe presentar color verde intenso y olor característico de la hortaliza. El apio debe ser categoría l, fresco color verde intenso
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	AMEROS
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	La hoja de maíz (Zea mays), tradicionalmente llamada amero en Colombia, chala en el Cono Sur, farfolla en España, panca en Perú, totomoxtle en México, y tusa en Centroamérica. Es una parte de la planta muy apreciada en diversas culturas de América Latina, donde tiene multitud de funciones: como envoltura para cocinar los tamales y otros alimentos, o bien para conservarlos, o como comida para el ganado. Las hojas se utilizan para envueltos, deben ser completas las hojas sin fisuras y limpios
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	ARANDANOS
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ARANDANOS El arándano, arándano azul, o mora azul (especialmente en México) (Vaccinium corymbosum) es una planta del género Vaccinium, que también incluye muchos arbustos silvestres productores de bayas comestibles redondas y con vértices brillantes. El fruto del arándano es una baya pequeña, de color azul. Deben venir en contenedor plástico con tapa
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	ARRACACHA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ARRACACHA La arracacha (Arracacia xanthorrhiza Bancr., Syn.: Arracacia esculenta DC.; Conium arracacia Hook.) también conocida como arracache, apio criollo, racacha, virraca, zanahoria blanca o mandioquiña salsa es una planta cuyo tubérculo es alimenticio, originaria de los Andes y cultivada actualmente en Bolivia, Costa Rica, Colombia, Brasil, Perú, Venezuela y Ecuador entre los 600 y 3200 m s. n. m. Pertenece a la familia de las apiáceas, al igual que la zanahoria (Daucus carota) y el apio (Apium graveolens). La planta de la arracacha tiene un tronco cilíndrico corto con numerosos brotes en la parte superior de donde parten las hojas de peciolos largos; sus flores son de color púrpura. Su parte comestible es la raíz que asemeja a una zanahoria engrosada, que puede ser de color blanco (de ahí que se le denomine en Ecuador zanahoria blanca), amarillo o morado según la variedad. Esta raíz tuberosa reservarte es apreciada no solo por su sabor sino también por su digestibilidad ya que contiene un almidón muy fino, así como también un alto contenido de calcio y vitamina Variedad amarilla, debe venir pareja, sin fisuras, limpia
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**ARVEJA VERDE DESGRANADA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ARVEJA FRESCA Variedad Sativum, Semillas con un color verde intenso, ligeramente brillante, frescas, limpias, tiernas, frágiles, superficie lisa. Color verde claro opaco, no debe tener indicios de germinados ni colores amarillentos ni oscuros. Debe venir a granel, fresca, sin olor a moho, ni húmedas, sin raices
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	**BANANO CRIOLLO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	BANANO CROLLO Musa paradisíaca. Debe tener humedad natural al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación, debe tener un fruto sano, sin señales de maltrato producidos por fricción golpes o cortaduras, sin cavidades negras y profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza, sin recortes en la punta que lleguen hasta la pulpa. Color amarillo brillante y puntas verde pálido, Sabor y aroma característico, Consistencia firme y apariencia homogénea. Aspecto entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. Cada unidad debe tener un peso promedio de 100 a 150 gr. Debe venir sin pigmentos negros ni magullado, de color verde – amarillo.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	**BATATA O CAMOTE**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	BATATA O CAMOTE Ipomoea batatas, llamada comúnmente batata,1 papa dulce, patata dulce,2 camote,3 moniato4 o boniato,5 es una planta de la familia Convolvulaceae, cultivada en gran parte del mundo por su raíz tuberosa comestible. Sus raíces tuberosas, gruesas y alargadas, son comestibles y por ello se ha extendido su cultivo por las zonas tropicales y subtropicales del mundo. variedad amarilla, debe venir pareja, sin fisuras, limpia
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	BERENJENA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	BERENJENA La berenjena (Solanummelongena) es una planta anual del género Solanum dentro de la familia de las solanáceas Según las variedades, el fruto es globoso, enano o largo, delgado y curvo. Las más conocidas son la Long Purple, larga y morada; EasterEgg, de color blanco y forma ovoide, Black Enorma, una de las variedades de mayor tamaño, y Serpentinum, de forma alargada y color verde claro. La berenjena debe estar madura debe estar entera brillante lisa firme sin manchas verdes ni grietas. De forma variable (esférica, oblonga o alargada) de tamaño medio entre 5y 8 centímetros de diámetro y de 10 a 30 centímetros de longitud. El peso de la hortaliza puede oscilar entre los 200 y 300 gramos. De piel es lisa, consistente, brillante y de color púrpura. La piel no debe presentar manchas, arrugas ni zonas blandas.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	BROCOLI
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	BROCOLI Rassica oleracea var. itálica, el brócoli,1 brécol2 o bróquil3 del italiano broccoli (brote), es una planta de la familia de las brasicáceas. Existen otras variedades de la misma especie, tales como: repollo (B. o. capitata), la coliflor (B. o. botrytis), el colinabo (B. o. gongylodes) y la col de Bruselas (B. o. gemmifera). El llamado brócoli chino o kai-lan (B. o. alboglabra) es también una variedad de Brassica oleracea. Esta verdura posee abundantes cabezas florales ("flores") carnosos comestibles de color verde, puestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso tallo; la gran masa de cabezuelas está rodeada de hojas. Es muy parecido a otra variedad botánica de la especie coliflor, pero es de color verde. Debe ser de color verde intenso, tallo reducido, frondosa la parte superior
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**CALABACIN VERDE**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CALABACIN VERDE El calabacín de tipo alargado, cilíndrico, más o menos recto, con un tamaño que puede variar entre los 20 y 40 centímetros. El peso ronda los 200 o 300 gramos, según el calibre. La piel es de color verde oscuro, a veces casi negra, a menudo moteada con marcas blancas o amarillentas. El calabacín es una hortaliza ligera y suave con múltiples cualidades saludables de la que se come su fruto y sus flores
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**CARAMBOLO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CARAMBOLO El Fruta que tiene una forma, ovalada, alargada, con cinco aristas o alas, y al corte, tiene la forma de una estrella de cinco puntas, es de pequeño tamaño, con una longitud que oscila entre 7 y 12 cm; tiene una piel fina, lustrosa y comestible, de color entre verde o dorado y amarillo-anaranjado cuando está madura; la pulpa es crujiente, de suave textura y amarilla vidriosa, tiene pocas o ninguna semilla, jugosa y con un fino sabor agridulce; los frutos grandes de la carambola son más sabrosos y dulces que los más pequeños y con un sabor más agridulce. Color: amarillo, Consistencia firme, Sabor: Característico.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**CEBOLLA CABEZONA BLANCA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CEBOLLA CABEZONA BLANCA de la familia allium, Conocida como cebolla cabezona, cebolla de huevo o cebolla de bulbo, es un tipo de verdura con origen en Asia. Ésta en específico tiene un característico color blanco brillante, tamaño uniforme, debe ser limpia, tamaño por unidad entre 250 y 300 g.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	CEBOLLA CABEZONA ROJA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CEBOLLA CABEZONA ROJA de la familia allium, Conocida como cebolla cabezona Roja, cebolla de huevo morada o cebolla de bulbo roja, es un tipo de verdura con origen en Asia. Ésta en específico tiene un característico color morado intenso y un sabor más fuerte que la de color blanco. Tamaño uniforme y limpia, tamaño por unidad entre 250 y 300 g.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	CEBOLLA LARGA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CEBOLLA LARGA Allium fistulosum, comúnmente llamada), cebolla larga, cebolla en rama o cebolla junca (en Colombia) Las raíces se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes; verticalmente miden hasta 30-45 cm y horizontalmente unos 3 cm. Cada hoja tiene una base larga y carnosa, que se une estrechamente con la base de las demás hojas, formando un seudotallo, envuelto por láminas finas o túnicas, y los exteriores seca. Las hojas son tubulares de 25-35 cm de largo y 5-7 mm de diámetro. El tallo verdadero es un disco comprimido, de donde parten las raíces y la base de las hojas. El tallo floral es hueco y cilíndrico, parecido a las hojas, termina en una umbela de pedicelos cortos y forma ovalada. Cada umbela tiene de 350 a 400 flores hermafroditas muy pequeñas que producen cada una seis semillas pequeñas, planas negras. En gusto y en olor es muy semejante a cebolla blanca; ésta no forma verdaderos bulbos sino un engrosamiento del conjunto de sus hojas en su base muy similar al puerro; respecto a la cebolla de hoja o ciboulette, se consume su tallo blanco y carnoso, pero no sus hojas. Debe estar limpia y parejos en tamaño los tallos
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**CEBOLLA OCAÑERA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CEBOLLA OCAÑERA Allium Las cebollitas ocañeras son un tipo de cebolla pequeña, de color rojo claro y sabor picante. Deben su nombre a Ocaña, la zona del departamento de Norte de Santander donde se originó su cultivo en Colombia.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	CEBOLLA PUERRO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CEBOLLA PUERRO El puerro consta de tres partes bien diferenciadas, hojas largas y lanceoladas, bulbo alargado blanco y brillante y numerosas raíces pequeñas que van unidas a la base del bulbo. En conjunto el puerro tiene aproximadamente 50 cm de altura, con 3 a 5 cm en grosor. Las hojas son verdes oscuras y verdes azuladas, planas, largas, lanceoladas, estrechas, enteras y abiertas hacia arriba. Estas hojas pueden alcanzar una altura de40 a 50 cm. Las hojas del puerro presentan una parte bien diferenciada entre la parte superior de la hoja y la parte basal de la misma. Tallo de color blanco alargado y diámetro de 3 a 4 cm de grosor, sin presencia de tierra, las puntas de las hojas deben estar recortadas, con peso aproximado de 200gr. Debe ser mas largo la parte inferior que la hoja, debe estar limpia
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**CEBOLLA DE CAMBRAY**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CEBOLLA DE CAMBRAY Allium fistulosum, Se llama cebolla de primavera, cebolla cambray, cebolla de verdeo, cebollín, cebollino o cebolleta a las plantas comestibles de algunas especies del género Allium (en especial de Allium cepa) que se recolectan antes de tener el bulbo completamente desarrollado. De sabor más suave que la cebolla madura, suelen comerse crudas finamente picadas en sopas, fideos y ensaladas.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	CEBOLLIN VERDE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CEBOLLIN VERDE Nombre común o vulgar: Cebollino, Cebollinos, Ciboulette, Cebollín Nombre científico o latino: Alliumschoenoprasum. Son una variedad de cebollas sin bulbo disponibles prácticamente todo el año. La planta produce una floración permanente, con escapos de 20 a 30cm de altura, que sustentan vistosas umbelas de color púrpura que producen numerosas semillas, parecidas a las de cebolla, aunque más pequeñas, y que pueden usarse para establecer el cultivo. Producción de sus hojas para condimento. El órgano de consumo de esta especie son sus delgadas hojas, las que presentan un delicado sabor que las hace ser preferidas por los gourmets para darle sabor a numerosos platos. Fresco, color verde oscuro, con puntas sanas sin muestras de resequedad o ataque por insectos.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	CHAMPIÑON
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CHAMPIÑONES Variedad Estándar. Tiene forma redondeada, globosa, que recuerda a la de un paraguas; su tamaño es mayor o menor según la edad del hongo; Su tronco tiene forma cilíndrica, es liso, blanco. Las condiciones ambientales dependen en gran parte de las características de los locales donde se realiza el cultivo. El hongo se desarrolla perfectamente cuando la temperatura del local es de 12º a 14º C. y la humedad relativa del aire del 75-80%. De color blanco, limpios, peso unitario aproximado de 15 a 20 g, enteros, frescos, sin marcas negras o rojas por golpes o humedad excesiva. Empacadas en recipientes de kilo
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	**CHAMPIÑON PORTOBELLO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CHAMPIÑONES PORTOBELLO Variedad Estándar. Tiene forma redondeada, globosa, que recuerda a la de un paraguas; su tamaño es mayor o menor según la edad del hongo; Su tronco tiene forma cilíndrica, es liso, blanco. Las condiciones ambientales dependen en gran parte de las características de los locales donde se realiza el cultivo. El hongo se desarrolla perfectamente cuando la temperatura del local es de 12º a 14º C. y la humedad relativa del aire del 75-80%. De color café, limpios, peso unitario aproximado de 35 a 45 g, enteros, frescos, sin marcas negras o rojas por golpes o humedad excesiva. Variedad Portobello.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	CHUGUAS
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CHUGUAS Ullucus tuberosus es la única especie del género monotípico Ullucus de la familia Basellaceae. Es una planta herbácea originaria de la región andina de América del Sur. Las Chuguas son de forma alargada o redonda y su color puede variar, ya que pueden ser de un tono naranja, morado o un poco blanco. Este tubérculo puede crecer en el suelo o en una planta trepadora y crecer hasta 50 cm.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	CUBIOS
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CUBIOS Tropaeolum tuberosum, llamada popularmente (entre otros muchos nombres) mashwa, añu, isaño o cubio, es una planta originaria de los Andes centrales, y la mayor concentración se encuentra en Colombia, Bolivia, Ecuador y en el Perú entre los 3500 y 4.100 m En Colombia se cultivan variedades que crecen entre los 2600 y 3500 m. Es una planta herbácea, de tallos cilíndricos y hábitos rastreros como el mastuerzo. Tiene crecimiento erecto cuando es tierna y de tallos postrados con follaje compacto cuando madura. Las hojas son delgadas de color verde oscuro brillante. Los tubérculos son cónicos y alargados con un ápice agudo.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**CILANTRO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CILANTRO El Coriandrum satiuum, llamado comúnmente cilantro, coriandro, culantro europeo, perejil chino, dannia o culantro Castilla, es una hierba anual de la familia de las apiáceas. Es una de dos especies aceptadas del género Coriandrum, que es el único miembro de la tribu Coriandreae. Color verde intenso, mata fresca y uniforme
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**CILANTRO CIMARRON**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CILANTRO El Coriandrum satiuum, llamado comúnmente cilantro, coriandro, culantro europeo, perejil chino, dannia o culantro Castilla, es una hierba anual de la familia de las apiáceas. Es una de dos especies aceptadas del género Coriandrum, que es el único miembro de la tribu Coriandreae Color verde intenso, mata fresca y uniforme.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	CURUBA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	CURUBA Las curubas, tumbos, parchas, poroksas, plataformas, poroporos o taxos son arbustos trepadores del género Passiflora, nativos de la selva alta de la cordillera de los Andes. Se cultivan y sus frutos se consumen desde la época precolombina en Ecuador, Bolivia, Perú, Colombia, México, Venezuela y otras zonas tropicales. Su fruto parece por fuera una banana y por dentro, un maracuyá. Los taxos son enredaderas de tallo cilíndrico pubescente, de hojas obovadas, trilobuladas y aserradas en las márgenes y generalmente pubescentes en ambas caras; la flor es péndula y presenta una bráctea cilíndrica, de color verde, pubescente por fuera y con tres lóbulos; son de color rojo o violeta. El fruto es una baya oblonga u ovoide con pericarpio coriáceo o blando, verde claro y que se vuelve amarillo al madurar. Contiene múltiples semillas obovadas, con pulpa anaranjada, suculenta y comestible. Debe llegar sin pigmentos negros, cascara dura y amarilla
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	COCO NATURAL
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	COCO NATURAL El coco (Cocos nucifera) es una fruta comestible obtenida del cocotero, la palmera más cultivada a nivel mundial. Tiene una cáscara exterior gruesa y fibrosa (mesocarpio) y otra interior dura, vellosa y marrón (endocarpio) que tiene adherida la pulpa (endospermo), que es blanca y aromática. Mide de 20 a 30 cm y llega a pesar 2,5 kg Enteros sin cáscara fibrosa, pelados hasta la corteza fuerte marrón la cual debe estar sin fisuras o grietas producidas por el maltrato. Pulpa de Color blanco, Libre de manchas cafés o amarillas, Olor, sabor y consistencia a nuez fresca.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	COLIFLOR
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	COLIFLOR Se trata de una planta que se reproduce por semillas y se puede disponer de ella durante todo el año. Contiene muchos elementos fitoquímicos, algunos de los cuales, como los compuestos azufrados, desprenden un fuerte olor durante su cocción. De color blanco, libre de hojas, tamaño uniforme, peso promedio por unidad 1200 gramos,
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**DURAZNO NACIONAL**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	DURAZNO NACIONAL Prunus persica, originalmente Amygdalus persica L. y comúnmente conocido como melocotonero3, es una especie de árbol del género Prunus de la familia Rosaceae. También se suele denominar duraznero. Su fruto, el melocotón o durazno, contiene una única semilla encerrada en una cáscara dura, el «hueso». Esta fruta, normalmente de piel aterciopelada, posee una carne amarilla o blanquecina de sabor dulce y aroma delicado, libre de hongos Producto homogéneo peso promedio 120 gramos
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**ENELDO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ENELDO El eneldo (Anethumgraveolens) es una especie de planta herbácea anual perteneciente a la familia de las apiaceae, es la única especie del género Anethum. Se tiene mención de ella desde la antigüedad. Es oriunda de la región oriental del mar Mediterráneo, donde hoy abunda. Es aromática, mide, aproximadamente, de 30 cm a más de un metro de altura; es de tallo largo y estriado, de flores amarillas dispuestas en umbelas, que rematan al tallo, y de hojas laciniadas. Sus hojas y frutos son usados en cocina como condimentos, y sus semillas se emplean en la preparación de ciertas infusiones con fines terapéuticos.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	ESPARRAGO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ESPARRAGO Los espárragos son tallos jóvenes y tiernos de la esparraguera, planta herbácea de la familia de las Liliáceas que alcanza hasta metro y medio de altura. A esta familia pertenecen también otros vegetales como las cebollas y los puerros. Calidad de Puntas Florido. Color Verde Típico. Sabor Característico. Olor Característico. Textura Firme. Forma: su forma es alargada, con pequeñas hojas en la punta en forma de escamas. Tamaño: mide entre 20 y 40 centímetros de largo. Sabor: muy suave, con un ligero toque amargo a veces imperceptible. Capuchón por 500 gramos.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**ESPINACA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ESPINACA La espinaca de acuerdo con su calidad se clasificará como de calidad primera o segunda. Hoja ovalada en buen grado de madurez comercial. Hojas: caulíferas, más o menos alternas y pecioladas, de forma y consistencia muy variables, en función de la variedad. Color verde oscuro intenso. Deben estar sanas, tener aspecto fresco, estar limpias y desprovistas de tierra, debe estar libre de residuos visibles de abono o plaguicidas, restos florales, olores y sabores extraños. El producto debe estar lavado y desprovisto de resequedad exterior, exentas de heladas, enfermedades e insectos y debe presentarse en hojas verde intenso, fresco y en manojos, debe llegar limpia, en capuchón.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	FRAMBUESA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	FRAMBUESA Rubus idaeus, de nombre común frambuesa, es un arbusto del género Rubus nativo de Europa y norte de Asia. El fruto es una poli drupa de sabor fuerte y dulce. La frambuesa fructifica a finales de verano o principios de otoño, es ovalado y está lleno de pelos. Esta fruta del bosque es parecida a la zarzamora, pero más pequeña y blanda. Debe venir empacado en canastilla por.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	FRESA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	FRESA La fresa o frutilla (Fragaria) es un género de plantas rastreras estoloníferas de la familia Rosaceae. La fresa es un fruto de color rojo brillante, suculento y fragante que se obtiene de la planta que recibe su mismo nombre. Producto uniforme no verde, no exceder la maduración, libre de hongos, peso promedio por unidad 22 a 25 g,
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	FRESA PULPA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas Resolución número 003929 de 2013
Requisitos Específicos	PULPA DE FRESA. Pulpa de la fruta de este nombre. La norma técnica colombiana exige que la pulpa sea fruta pura, manteniendo los sólidos solubles naturales de la fruta y garantizando un alto rendimiento, generalmente superior al 70-80%.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**FRIJOL VERDE**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	FRIJOL Un frijol, habichuela, judía o poroto es la semilla de uno de los varios géneros de las plantas con flor de la familia Fabaceae, que se utilizan como hortalizas para la alimentación humana o animal. Debe llegar limpio sin olor a moho, de tamaño homogeneo, color rojo
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	MUTE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	MUTE, insignia de los departamentos de Santander y Boyacá. Se caracteriza por llevar maíz pelado El maiz de mute se consigue normalmente ya cocinado en los supermercados colombianos, pero se puede usar Maiz Blanco seco tipo Mute (Mote Pozolero Mejicano), o Maiz Amarillo Porva o grano grande.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	GUANABANA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	GUANABANA La guanábana5 (nombre de origen taíno), guanábano o graviola6 (Annona muricata), es un árbol de la familia Annonaceae. Originario de Centro y Sudamérica, se cultiva por sus frutos comestibles en muchos países de clima tropical. La cáscara es delgada, dura y verde oscura brillante, recubierta de espinas blandas volteadas hacia el ápice. La pulpa es blanca, relativamente fibrosa y muy aromática. Son dulces, 17,2 grados Brix. Las semillas son ovoides y aplanadas, de 15 a 20 mm de largo con testa oscura y brillante. peso promedio 3 a 4 kilos por unidad
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	GUANABANA PULPA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas Resolución número 003929 de 2013
Requisitos Específicos	PULPA DE GUANABANA Pulpa de la fruta del mismo nombre. La norma técnica colombiana exige que la pulpa sea fruta pura, manteniendo los sólidos solubles naturales de la fruta y garantizando un alto rendimiento, generalmente superior al 70-80%.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	GUASCAS
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	GUASCAS Galinsoga parviflora es una especie de hierba de la familia Asteraceae originaria del oeste de América del Sur. Color verde intenso, racimo fresco, sin magulladuras ni pigmentos negros
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	GUAYABA PERA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	GUAYABA PERA COMUN La guayaba pera es una fruta que se caracteriza por ser de un tamaño más grande, cáscara gruesa, con pulpa amarillenta y más dura. Su sabor no varía mucho. Contiene vitaminas A, B, C, ácido fólico, potasio, ácido clorogénico, betacaroteno y antioxidantes. Producto homogéneo color verde amarillo, peso aproximado por unidad 145-150 gramos
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	GENGIBRE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	GENGIBRE (Zingiber officinale) o en el Perú kion, es una planta de la familia de las zingiberáceas, cuyo tallo subterráneo es un rizoma horizontal muy apreciado por su aroma y sabor picante. La planta llega a tener 90 cm de altura, con largas hojas de 20 cm. El jengibre se originó en los bosques lluviosos tropicales del subcontinente indio al sur de Asia, donde la planta de jengibre muestra una variación genética considerable. Debe venir entera no partida, libre de mohos
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	HABICHUELA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	HABICHUELA Genero PhaseolusVulgaris, variedad Blue lake, Tendergreen, Surecrop, War; Tendercrop, Green pod ó French horticultural, El fruto es una vaina con dos valvas unidas por un hilo dorsal y ventral, las vainas de color verde y de forma redonda, ovalada, aplanada o según la variedad producto fresco, homogéneo sin hongos. Debe venir pareja, sin pigmentaciones oscuras, firme enteras, sin fragmentaciones
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	HIBIAS
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	HIBIAS Las ibias pertenecen a la clase Dicotyledonae, orden Geraniales, familia Oxalidaceae y al género Oxalis, es probablemente después de la papa, el tubérculo andino más conocido.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	HIERBABUENA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	HIERBABUENA Mentha spicata (Crantz, sinónimo M. viridis (L.) L.) conocida popularmente como hierbabuena o yerbabuena, es una especie del género Mentha, una hierba aromática muy empleada en gastronomía y perfumería por su aroma intenso y fresco. Las hojas deben ser de color verde oscuro, sin presentar signos de pardeamiento .ni sobre maduración. Debe presentar olor característico. Sin ser posible que se realicen mezclas rama fresca y fuerte, sin magulladuras.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	HABA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	HABA Vicia faba, comúnmente conocida como haba (también faba en algunos lugares)2 (vocablo usado también para sus frutos y semillas), es una especie de planta herbácea anual del género Vicia de la familia Fabaceae. El haba tiene porte recto y erguido, con tallos fuertes y angulosos de hasta 1,6 m de altura. Sus hojas aparecen sobre el tallo en disposición alterna, son compuestas paripinnadas. Los foliolos son de forma oval- redondeada, color verde claro sin pigmentacion, a granel
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**HOJAS DE PLATANO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	HOJA DEL ÁRBOL DEL PLÁTANO, de la familia de las musáceas. Es de gran tamaño, verde claro u oscuro, forma ovada con una costilla gruesa en el centro. Después de cortarla, se le retira la costilla y se emplea para envolver diferentes alimentos, especialmente tamales. Antes de utilizarla se pasa sobre un comal, parrilla o quemador caliente para suavizarla; en ocasiones se hierve en agua para obtener el mismo resultado. En los mercados regionales se venden enrolladas, por peso o por número de hojas, debe venir entera sin abolladuras
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	KIWI
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	KIWI El Kiwi es la baya de la enredadera Actinidia deliciosa Es una baya oval de unos 6 cm de largo, con piel delgada de color verde parduzco y densamente cubierta de unos pelillos rígidos y cortos de color marrón. La pulpa, firme hasta que madura completamente, es de color verde brillante jugosa y con diminutas semillas negras dispuestas en torno a un corazón blanquecino. Tiene un sabor de su ácido a bastante ácido, similar al de la grosella o la fresa.2 Suele ser un alérgeno frecuente, sobre todo su piel. Debe venir consistente no blanda Producto homogéneo entre 85 y 90 gramos por unidad.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	LAUREL FRESCO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	LAUREL FRESCO El laurel (Laurus nobilis) es una especie de planta perenne de la familia de las lauráceas originaria de la región del mar Mediterráneo. El laurel común es un árbol dioico perennifolio de 5-10 m de altura, de tronco recto con la corteza gris y la copa densa, oscura, con hojas azuladas, alternas, lanceoladas u oblongo-lanceoladas, de consistencia algo coriácea, aromáticas, con el borde en ocasiones algo ondulado.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	LECHUGA BATAVIA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	LECHUGA BATAVIA La lechuga Batavia es sólo una variedad dentro de la especie Lactuca sativa. La lechuga Batavia está relacionada, en especto, con la de tipo francesa. Hojas rizadas y de cogollo suelto, con un verdor natural muy atractivo y de aspecto redondeado. Pareja libre de insectos, como babosas, deben ser unidades parejas y muy frescas
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**LECHUGA CRESPA MORADA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	LECHUGA CRESPA MORADA La lechuga crespa morada tiene las hojas sueltas, dispersas y rizadas, de extremos que varían del purpura al rojo oscuro. Existen diferentes variedades entre las que se distinguen las de hoja ancha y poco dentada y las de hoja bien rizada. Tiene un sabor levemente amargo, pero refrescante. Producto fresco, verde morado, libre de insectos y hongos, colocado por unidad en capuchón,
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	LECHUGA CRESPA ROMANA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	LECHUGA CRESPA ROMANA La lechuga romana, lechuga romanita, cos, italiana, orejona o escarola (a menudo denominada simplemente Romana o Cos) (de nombre científico Lactuca sativa L. var. longifolia) es una variedad de lechuga que crece con una larga cabeza y que posee unas hojas robustas, alargadas consistentes y con un robusto nervio central. Deben venir limpias, libre de insectos, de hoja fuerte consistente, en capuchón por unidad
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**LECHUGA CRESPA VERDE**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	LECHUGA CRESPA VERDE La lechuga verde crespa tiene las hojas sueltas, dispersas y rizadas. Existen diferentes variedades entre las que se distinguen las de hoja ancha y poco dentada y las de hoja bien rizada. Tiene un sabor levemente amargo, pero refrescante. Empacada por unidad en capuchón, fresca y verde libre de insectos y hongos.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**LECHUGA ESCAROLA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	LECHUGA ESCAROLA La lechuga escarola es un tipo de achicoria, una planta de hojas ligeramente amargas, que nacen desde el cuello de la planta, son un tanto retorcidas y se van ensanchando hacia su extremo. Existen numerosas variedades entre las que se distinguen las de hoja ancha y poco dentada y las de hoja bien rizada. La puedes consumir cruda, en ensaladas, donde aporta un sabor amargo (aunque no tan pronunciado como el de la Rúgula). Debe venir limpia, libre de moho e insectos
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	LECHUGA ROMANA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	LECHUGA ROMANA La lechuga Romana es una variedad de lechuga que crece con una larga cabeza y que posee hojas anchas, alargadas y con un robusto nervio central. Hay variedades verdes y rojas. Su sabor es ligeramente amargo, pero refrescante. Debe venir libre de insectos, perfectamente limpia, empacada en capuchón por unidad
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**LIMONARIA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	LIMONARIA La limonaria o zacate limón (Cymbopogon citratus (DC.) Stapf) es una especie de hierba perteneciente a la familia de las Gramíneas (Poaceae). Es una planta herbácea, perenne, aromática y robusta que se propaga por esquejes y pertenece a la familia de las Gramíneas. Las flores se reúnen en espiguillas de 30-60 cm de longitud formando racimos. Las hojas son muy aromáticas y alargadas como listones, ásperas, de color verde claro que brotan desde el suelo formando matas densas. Las flores están agrupadas en espigas y se ven dobladas al igual que las hojas.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**LIMON TAHITI**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	LIMA TAHITI Citrus × latifolia, el limón persa, también conocida como lima de Tahití, lima persa, limón mesina, limón sin semilla o lima Bearss. El fruto tiene unos 6 cm de diámetro, a menudo con extremos ligeramente puntiagudos, normalmente se vende con color verde, aunque cuando alcanza la madurez total es amarillo, con una piel más gruesa y menos aromática que la lima ácida, peso por unidad 110-120 gramos aproximadamente.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	LULO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	LULO Solanum quitoense es una planta perenne subtropical del noroeste de América del Sur. El fruto, parecido al tomate, es ovoide, de 4 a 6 cm de diámetro, con cáscara amarilla, anaranjada o parda, cubierta de pequeñas y finas espinas o "vellos". Internamente, se divide en cuatro compartimentos separados por particiones membranosas, llenos de pulpa de color verdoso o amarillento y numerosas semillas pequeñas y blanquecinas. Peso por unidad aproximado de 100 g. No aboyado, fruta consistente
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	MANDARINA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	MANDARINA ARRAYANA Citrus reticulada es una especie del género Citrus, en la familia de las rutáceas (con más de 1600 especies), nativa del sudeste asiático y Filipinas.1 Se conoce popularmente por el nombre de mandarino y sus frutos como mandarina, si bien estas denominaciones no son exclusivas, ya que Citrus × tangerina recibe el mismo nombre. La pulpa de su fruto está formada por un considerable número de gajos llenos de jugo que contienen gran cantidad de vitamina C, flavonoides y aceites esenciales. Que sea consistente, pareja
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	MANGO DE AZUCAR
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	MANGO DE AZUCAR El mango es la especie Mangifera indica es una fruta jugosa (más específicamente una drupa) y tiene numerosas variedades con formas, colores, texturas y sabores muy variables. Es redondo a oblongo y puede tener pesos de menos de 50 g a más de 2 kg. Consta de una cáscara, una pulpa comestible (el mesocarpio) y un endocarpio duro que contiene una semilla2. Durante el desarrollo del fruto, la cáscara es de un color verde oscuro, que cambia a tonos verdes claros, amarillos, de color naranja, rojos o de color borra de vino al madurar el fruto. Según la variedad, la pulpa del mango maduro es dulce, de textura suave o fibrosa y de color naranja o amarillo.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	MANGO TOMMY
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	MANGO TOMMY El mango Tommy Atkins es una variedad de mango. Aunque generalmente no se considera la más apreciada en términos de dulzor y sabor, se valora por su muy larga vida útil y resistencia a la manipulación y transporte ninguna degradación. Peso aproximado por unidad 550 a 600 g, libre de hongos color rojo y verde. .
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	MANGO VERDE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	MANGO VERDE El mango Tommy Atkins es una variedad de mango. Aunque generalmente no se considera la más apreciada en términos de dulzor y sabor, se valora por su muy larga vida útil y resistencia a la manipulación y transporte con poca o ninguna degradación. Color verde peso aproximado por unidad 560 gramos.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	MANZANA ROJA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	MANZANA ROJA IMPORTADA, Red Delicious es una variedad cultigen de manzano (Malus pumila). Las frutas tienen una pulpa muy firme, muy dulce y jugosa con un sabor muy aromático. La piel es muy dura. Las frutas tienen mucho mejor sabor cuando se cultivan en climas con buena temperatura y condiciones de luz. Color rojo intenso, brillante libre de magulladuras. Peso por unidad de 170 a 190 gramos.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	MANZANA VERDE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	MANZANA VERDE IMPORTADA La Granny Smith, manzana verde de la Abuela Smith o simplemente manzana verde, es una variedad de manzana creada artificialmente, la cual se cree que proviene de la hibridación entre las especies Malus doméstica y M. sylvestris. Las manzanas Granny Smith son de color verde luminoso, aunque algunas pueden tener la piel rosada. Son crujientes, jugosas y ácidas. Peso por unidad de 170 a 190 gramos
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	MARACUYÁ
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	MARACUYÁ La pasionaria (Passiflora edulis) es una planta trepadora, propia de Sudamérica y Centroamérica; específicamente, se considera nativa de Nicaragua, República Dominicana, Perú, Colombia, Ecuador, Venezuela, Brasil, Paraguay, Bolivia, Uruguay y del norte de Argentina. Pertenece al género Passiflora y su fruto comestible, de color amarillo, anaranjado o morado, es el maracuyá, parchita o calala del tupí marakuya ("fruto que se utiliza" o "alimento en la calabaza") Piel dura, con pulpa abundante, Peso aproximado por unidad 220 a 250 gramos.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PULPA DE MARACUYA
Calidad	Resolución 7992 de 1991 NTC 404 NTC 4433
Requisitos Específicos	Debe tener registro INVIMA. La pulpa de Maracuyá debe tener un contenido mínimo de 60% de fruta. Acidez titulable (ácido cítrico anhidro) % m/m: 1.8 Mínimo Porcentaje de sólidos disueltos, a 20°C (Brix): 12,0 Mínimo (por lectura refracto-métrica). En las pulpas azucaradas el límite máximo de azúcar adicionado 40%, pH a 2 ºC 4.0 y sólidos solubles por lectura refracto-métrica a 20 C (Brix) en % m/m. 40% mínimo. La pulpa congelada o pasteurizada debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 7992 de1991 En su elaboración se pueden adicionar aditivos (conservantes y antioxidantes permitidos) establecidos en la Resolución 7992 de1991. El contenido máximo de metales pesados debe ser el establecido en la Resolución 7992 de1991 La pulpa debe tener olor característico e intenso de fruta madura y sana semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. La pulpa debe presentar color intenso y homogéneo, aunque el producto puede presentar un ligero cambio de color el cual debe ser uniforme, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa. Las pulpas que sean sometidas a esterilización comercial de alimentos no deberán presentar crecimiento microbiano y deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 7992 de1991 y NTC 4433 Presentación: Bolsa 500g
Empaque y rotulado	Las pulpas se deben empacar o envasar en material adecuado atóxico, hermético que no altere las características físicas, químicas y sanitarias del producto y asegure su higiene y buena conservación. Las pulpas podrán o no envasarse al vacío. Las pulpas que sean envasadas empleando el proceso de esterilidad comercial no debe presentar deformaciones u otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto. La pulpa de Maracuyá podrá llevar en el rótulo la frase 100% natural, solamente cuando al producto no se le agreguen aditivos, con la excepción del ácido ascórbico
Presentación	PAQUETE X 500g

Nombre	MAZORCA DESGRANADA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	MAZORCA DESGRANADA El maíz (Zea mays) es una especie de planta gramínea, Su inflorescencia femenina (mazorca) se llama elote o choclo yallí creen granos comestibles Se solicita desgranada sin mohos, sin olor no característico al maíz.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**MAZORCA ENTERA CON AMERO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	MAZORCA TIERNA ENTERA CON AMERO El maíz (Zea mays) es una especie de planta gramínea, Su inflorescencia femenina (mazorca) se llama elote o choclo yallí creen granos comestibles Amero fresco, que, si visualice la mazorca, libre de mohos e imperfecciones, producto homogéneo. .
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	MENTA FRESCA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	MENTA Son unas plantas herbáceas perennes y aromáticas que alcanzan una altura máxima de 120 cm aproximadamente. Poseen estolones subterráneos y superficiales que a menudo las convierten en invasivas. Las hojas, a menudo ligeramente pubescentes, se disponen en pares opuestos, simples y de forma oblonga a lanceolada, a menudo con margen dentado. Las flores, de colores blanco o púrpura, surgen en espigas terminales son bilabiadas con cuatro lóbulos desiguales. El fruto es una cápsula con hasta cuatro semillas.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	MEJORANA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	MEJORANA Origanum majorana, comúnmente llamada mejorana, mayorana, marjorama o almoraduj, es una hierba vivaz de la familia Lamiaceae, cultivada como condimento por su aroma, parecido al del orégano. Es originaria de las tierras que bordean el Mediterráneo oriental, aunque está muy extendida en cultivo y en algunos lugares es subexplotada, en zonas de climas soleados y secos parecidos a los de su origen.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	MELON CATALUPO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	MELON CANTALUPO El melón cantalupo es una variedad de la especie Cucumis melo, de la familia Cucurbitaceae. Su peso varía entre 0,5 y 5 kilogramos y originalmente su nombre se refería exclusivamente a los melones de piel lisa y carne de color anaranjada, pero en la actualidad se aplica a cualquier variedad de C. melo. con carne de ese color.2 China es el principal productor mundial de esta baya y en 2016 produjo la mitad de la producción total mundial. Libre de mohos, producto firme homogéneo y uniforme peso entre 1800 y 2200 gramos por unidad.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	MORA DE CASTILLA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	MORA DE CASTILLA La mora o zarzamora andina o mora de Castilla es una planta perenne de la familia Rosaceae. El fruto, es una baya elipsoidal de 15 a 25 mm en su diámetro más ancho, de 3 a 5 g de peso, verde cuando se forma, pasando a rojo y luego a morado oscuro y brillante cuando madura; es posible que las bayas se encuentren en su madurez aun poseyendo un color rojo. Está formado por pequeñas drupas adheridas a un receptáculo que al madurar es blancuzco y carnoso. Producto libre de hongos y magulladuras, empacado de libras en bolsas para alimentos,
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**MORA PULPA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PULPA DE MORA, Pulpa de la fruta del mismo nombre. Bolsa 1000g..
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**NARANJA TANGELO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	NARANJA TANGELO El tangelo es una especie de cítrico. Puede ser un híbrido entre mandarina y pamplemusa o mandarina y pomelo. Pudo haberse originado en el sudeste asiático hace unos 3500 años. Los frutos pueden ser del tamaño del puño de una persona adulta y tienen un sabor parecido a la mandarina, pero más jugoso, hasta el punto de no tener demasiada pulpa, pero si producir un excelente zumo. Los tangelos tienen generalmente la piel libre y son más fáciles de pelar que las naranjas. Son fácilmente distinguibles de las naranjas por una característica protuberancia que tiene el fruto en su inserción con el pedúnculo. El nombre es un acrónimo de 'tangerine' (mandarina) y 'pomelo'. Dulce y fresca Peso aproximado por unidad 430 gramos.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	NARANJA VALENCIA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	NARANJA VALENCIA La naranja Valencia es una variedad dulce de la naranja. Su nombre está inspirado en la reputada naranja de Valencia, España, La fruta tiene un diámetro promedio 7-7.6 cm, y una pieza de esta fruta que pesa 96 g, tiene 45 calorías y 9 g de azúcar. Peso aproximado de 300 gramos por unidad sabor dulce, libre de mohos.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	ÑAME
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ÑAME El término ñame (del fulani, nyami, comer), yam,1 ame,2 yame,3 ñamera,4 o ñangate,5 es el nombre dado a un grupo de plantas con tubérculos comestibles del género Dioscorea, principal mente Dioscorea alata y Dioscorea esculenta. En algunos lugares, también se llama ñame a los tubérculos comestibles de las especies de los géneros Alocasia, Colocasia o Xanthosoma. El tubérculo puede alcanzar 1,5 metros y pesar hasta 70 kilogramos con un diámetro de casi 15 centímetros. Su piel es áspera y de color marrón a gris rosado, difícil de pelar, aunque la cocción facilita esta etapa. El interior es de color blanco y rico en almidón.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	OREGANO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	OREGANO, Origanum vulgare, comúnmente conocida como orégano, es una especie de la familia Lamiaceae (antes llamada Labiaceae), nativa del oeste o suroeste de Eurasia y la región mediterránea. Se usa como condimento y en la preparación de infusiones herbales. Las partes utilizadas son las brácteas de la inflorescencia, tanto frescas como secas, aunque secas poseen mucho más sabor y aroma.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PAPA CRIOLLA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PAPA CRIOLLA Solanum phureja es una especie de planta fanerógama perteneciente a la familia de las solanáceas. Altamente consumida en los países andinos, conocida comúnmente como papa criolla, amarilla redondao chaucha. Es una papa pequeña (2 a 6 cm de diámetro) de piel y pulpa color amarillo ocre. Limpia libre de hongos y nacimiento, pareja mediana,
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**PAPA PASTUSA CERO**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PAPA PASTUSA CERO La pastusa es una variedad de papa que se cultiva en Colombia, principalmente en los departamentos de Cundinamarca y Boyacá. Es una papa de forma ovalada y tamaño mediano. Su piel no tiene manchas y se reconoce porque es más oscura que otras papas. Libre de hongos, limpia, pareja mediana.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PAPA R-12
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PAPA R-12 La papa R-12 o Diacol Capiro es una de las variedades de papas conocida como una papa cuyo color de piel es rojo y su segunda piel es morada de forma redonda ligeramente aplanada, y su interior de color crema brillante. Libre de hongos, limpia, pareja.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PAPA RICHIE SABANERA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PAPA RICHIE SABANERA La sabanera es una variedad de papa que se produce en Colombia, principalmente en el departamento de Boyacá. Se distingue por su carne de color blanco cremoso y su piel lisa y morada con manchas amarillas oscuras en las cuales aparece el morado de la piel, al rasparlas con la uña. De menor tamaño. Producto limpio y homogéneo.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PAPA SABANERA LAVADA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PAPA SABANERA LAVADA La sabanera es una variedad de papa que se produce en Colombia, principalmente en el departamento de Boyacá. Se distingue por su carne de color blanco cremoso y su piel lisa y morada con manchas amarillas oscuras en las cuales aparece el morado de la piel, al rasparlas con la uña. Producto limpio, homogéneo libre de hongos.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PAPAYA MELONA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PAPAYA MELONA Carica papaya es una planta herbácea del género Carica en la familia Caricaceae. Su fruto se conoce comúnmente como papaya, papayón, fruta bomba, olocotón, papayo, mamón, lechosa o lechoza. Los frutos poseen una textura suave y una forma oblonga, y pueden ser de color verde, amarillo, naranja o rosa. Pudiendo pesar hasta 20 kg, en la mayoría de los casos no suelen pesar más de 500 o 600 g, Baya ovoide-oblonga, piriforme o casi cilíndrica, grande, carnosa, jugosa, ranurada longitudinalmente en su parte superior, de color verde amarillento, amarillo o anaranjado amarillo cuando madura, de una celda, de color anaranjado o rojizo por dentro con numerosas semillas parietales y de 10-25 cm o más de largo y 7-15 cm o más de diámetro. Las semillas son de color negro, redondeadas u ovoides y encerradas en un arilo transparente, su ácido; los cotiledones son ovoide-oblongos, aplanados y de color blanco. Libre de hongos y magulladuras, empacada por separado en papel para alimentos, Peso aproximado de 1900 a 2300 gramos. Debe estar en grado de maduración medio PINTONA.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PAPAYUELA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PAPAYUELA La papayuela (Papaya Arequipeña en el sur de Perú o chilacuan en el sur de Colombia) (Vasconcellea pubescens) es una especie de planta con flor de la familia de las Caricaceae. Es nativa del norte y centro de Sudamérica, siendo muy común en Perú y Colombia. Es un fruto comestible similar a la papaya y es rico en enzimas digestivas como la papaína. El fruto puede consumirse cocido o fresco. Producto homogéneo libre de magulladuras color amarillo ligeramente verde.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PATILLA BABY
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PATILLA BABY Citrullus lanatus, comúnmente llamada melón de agua, sandía, acendría, sindria, patilla, es una especie de la familia Cucurbitaceae. Es originaria de África con una gran presencia y difusión en todo el mundo. El fruto de la planta es grande (normalmente más de 4 kg), pepónide, carnoso y jugoso (más del 90% es agua), casi esférico, de textura lisa y sin porosidades, de color verde en dos o más tonos. La pulpa es de color rojo y de carne de sabor generalmente dulce. Peso promedio 2000 gramos,
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PEPINO COCOMBRO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PEPINO COHOMBRO. Cucumis sativus, conocido popularmente como pepino, es una planta anual de la familia de las cucurbitáceas. El fruto (pepónida), el pepino, de tamaño muy variable, es generalmente oblongo, de cilíndrico su trígono, de color verde y esparcidamente tuberculado cuando inmaduro, luego amarillo verdoso y liso. Las semillas de 8-10 por 3-5 mm, son oblongas y blanquecinas. Color verde intenso, libre de hongos de contextura fuerte, homogéneo largo aproximado 20 cm.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PEPINO DE GUISO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	Cyclanthera pedata, llamada popularmente caigua, caihua, achogcha o achojcha (del quechua qaywa y achuqcha, respectivamente), es una especie trepadora de la familia de las cucurbitáceas. Originaria de los Andes su extensa área de distribución abarca Centroamérica, Sudamérica, Asia tropical y templada.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PERA CHILENA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PERA CHILENA Se denomina pera al fruto de distintas especies del género Pyrus, integrado por árboles caducifolios conocidos comúnmente como perales. La pera es una fruta muy jugosa, carnosa. Producto verde al morder sueve, libre de hongos y magulladuras.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PEREJIL CRESPO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PEREJIL CRESPO El perejil (Petroselinum crispum) es una planta herbácea de la familia Apiaceae nativa de la zona central de la región mediterráneae introducida y naturalizada en el resto de Europa y distribuida ampliamente por todo el mundo. Se cultiva generalmente como condimento. Producto verde mata fresca.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PEREJIL LISO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PEREJIL CRESPO El perejil (Petroselinum crispum) es una planta herbácea de la familia Apiaceae nativa de la zona central de la región mediterráneae introducida y naturalizada en el resto de Europa y distribuida ampliamente por todo el mundo. Se cultiva generalmente como condimento.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PIMENTON AMARILLO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PIMENTON AMARILLO Capsicum annuum, llamado comúnmente pimiento morrón, pimiento dulce, chile morrón, ají morrón, ají dulce o en algunos países pimentón, entre una multitud de localismos, es la especie más conocida, extendida y cultivada del género Capsicum, de la familia de las solanáceas. Todas las innumerables formas, tamaños, colores y sabores de sus frutos, descritos y nombrados en la cultura popular, corresponden en realidad a esta misma especie. Los mismos nombres se utilizan también para el fruto de esta especie vegetal. Color amarillo intenso, homogéneo fresco libre de magulladuras.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PIMENTON ROJO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PIMENTON ROJO Capsicum annuum, llamado comúnmente pimiento morrón, pimiento dulce, chile morrón, ají morrón, ají dulce o en algunos países pimentón, entre una multitud de localismos, es la especie más conocida, extendida y cultivada del género Capsicum, de la familia de las solanáceas. Todas las innumerables formas, tamaños, colores y sabores de sus frutos, descritos y nombrados en la cultura popular, corresponden en realidad a esta misma especie. Los mismos nombres se utilizan también para el fruto de esta especie vegetal. Producto rojo intenso homogéneo.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PIMENTON VERDE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PIMENTON VERDE Capsicum annuum, llamado comúnmente pimiento morrón, pimiento dulce, chile morrón, ají morrón, ají dulce o en algunos países pimentón, entre una multitud de localismos, es la especie más conocida, extendida y cultivada del género Capsicum, de la familia de las solanáceas. Todas las innumerables formas, tamaños, colores y sabores de sus frutos, descritos y nombrados en la cultura popular, corresponden en realidad a esta misma especie. Los mismos nombres se utilizan también para el fruto de esta especie vegetal. De color verde intenso, producto homogéneo.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PIÑA BABY
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PIÑA BABY Ananas comosus (ananá, ananás, matzatli o piña) es una especie de la familia de las bromeliáceas, nativa de América del Sur. Plantade escaso porte y con hojas duras y lanceoladas de hasta 1 m de largo, fructifica una vez al año produciendo un único fruto fragante y dulce, muy apreciado en gastronomía. Variedad Baby.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PIÑA GOLDEN
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PIÑA GOLDEN Ananas comosus (ananá, ananás, matzatli o piña) es una especie de la familia de las bromeliáceas, nativa de América del Sur. Planta de escaso porte y con hojas duras y lanceoladas de hasta 1 m de largo, fructifica una vez al año produciendo un único fruto fragante y dulce, muy apreciado en gastronomía. Variedad Golden. Producto homogéneo.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PIÑA PEROLERA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PIÑA PEROLERA Ananas comosus (ananá, ananás, matzatli o piña) es una especie de la familia de las bromeliáceas, nativa de América del Sur. Planta de escaso porte y con hojas duras y lanceoladas de hasta 1 m de largo, fructifica una vez al año produciendo un único fruto fragante y dulce, muy apreciado en gastronomía. Variedad Perolera. Producto homogéneo.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PITAHAYA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PITAHAYA Pitahaya (en lengua antillana, «fruta escamosa») o fruta del dragón son nombres de los frutos de diversas especies del género Hylocereus (o bien Selenicereus) de la familia Cactaceae. El fruto es de forma ovoide con 10 cm de largo por 6 cm de ancho y suele presentar desde su nacimiento un color verde que se torna amarillo o rojo según la variedad. Producto homogéneo libre de magulladuras
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PLÁTANO HARTON MADURO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PLATANO La banana, conocido también como banano, plátano, guineo maduro, guineo, cambur o gualele, es un fruto comestible, de varios tipos de grandes plantas herbáceas del género Musa (de origen indomalayo). A estas plantas de gran porte que tienen aspecto de arbolillo se las denomina plataneras, bananeros, bananeras, plátanos o bananos.4 Es un fruto con cualidades variables en tamaño, color y firmeza, alargado, generalmente curvado y carnoso, rico en almidón cubierto con una cáscara, que puede ser verde, amarilla, roja, púrpura, dorada o marrón cuando está madura. Los frutos crecen en piñas que cuelgan de la parte superior de la planta. Producto homogéneo libre de hongos madurez del normal del producto peso promedio 500 gramos por unidad. Grado de maduración MADURO 80%
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PLÁTANO HARTON VERDE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PLATANO La banana, conocido también como banano, plátano, guineo maduro, guineo, cambur o gualele, es un fruto comestible, de varios tipos de grandes plantas herbáceas del género Musa (de origen indomalayo). A estas plantas de gran porte que tienen aspecto de arbolillo se las denomina plataneras, bananeros, bananeras, plátanos o bananos.4 Es un fruto con cualidades variables en tamaño, color y firmeza, alargado, generalmente curvado y carnoso, rico en almidón cubierto con una cáscara, que puede ser verde, amarilla, roja, púrpura, dorada o marrón cuando está madura. Los frutos crecen en piñas que cuelgan de la parte superior de la planta. Producto homogéneo libre de hongos color verde intenso, peso promedio 500 gramos por unidad.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PLÁTANO COLICERO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	PLATANO COLICERO La banana, conocido también como banano, plátano, guineo maduro, guineo, cambur o gualele, es un fruto comestible, de varios tipos de grandes plantas herbáceas del género Musa (de origen indomalayo). A estas plantas de gran porte que tienen aspecto de arbolillo se las denomina plataneras, bananeros, bananeras, plátanos o bananos.4 Es un fruto con cualidades variables en tamaño, color y firmeza, alargado, generalmente curvado y carnoso, rico en almidón cubierto con una cáscara, que puede ser verde, amarilla, roja, púrpura, dorada o marrón cuando está madura. Los frutos crecen en piñas que cuelgan de la parte superior de la planta. Producto homogéneo libre de hongos madurez del normal del producto peso promedio 150 gramos por unidad.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	RABANO ROJO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	RABANO Raphanus sativus, el rábano, es una especie de la familia Brassicaceae que se cultiva por sus raíces comestibles. De color rojo brillante y carne de color blanco.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	RAICES CHINAS
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	RAICES CHINAS Las raíces chinas son brotes del fríjol mungo o soya verde, producto de un proceso de germinación de los granos de esta leguminosa. Producto libre de hongos y fresco.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Bandeja * 500 g

Nombre	REMOLACHA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	REMOLACHA Beta vulgaris es una especie herbácea perteneciente a la subfamilia Betoideae de la familia Amaranthaceae. raíces gruesas, rojas y carnosas. Producto rojo homogéneo, peso promedio por unidad de 400 gramos, fresco.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	REPOLLO BLANCO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	REPOLLO BLANCO Brassica oleracea var. capitata, repollo, col repollo1 o col cerrada, es una planta comestible de la familia de las Brasicáceas, y una herbácea bienal, cultivada como anual, cuyas hojas lisas forman un característico cogollo compacto. tienen hojas gruesas y alternas, con márgenes que van desde ondulados o lobulados hasta muy disecados; algunas variedades tienen una floración cerosa en las hojas. Las plantas tienen sistemas radiculares que son fibrosos y poco profundos. Alrededor del 90 por ciento de la masa radicular se encuentra en la parte superior 20-30 cm (8-12 plg) del suelo; algunas raíces laterales pueden penetrar hasta 2 m (6' 6,70") de profundidad. Producto blanco redondo, fresco, limpio peso promedio por unidad 1600 a 1900 gramos .
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	REPOLLO MORADO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	REPOLLO MORADO Brassica oleracea var. capitata f. rubra,3 de nombre común lombarda, col lombarda, repollo morado, col o berza moradas, es una planta de la familia del repollo (y ambas de las coles). Es un grupo de cultivares ('Ruby Ball', 'Kalibos'...) de la variedad de col Brassica oleracea var. capitata en la que las hojas poseen un color violáceo característico. Este color es debido a la presencia de un pigmento llamado antocianina. La coloración de este pigmento depende en gran medida de la acidez (pH) del suelo, por lo cual las hojas pueden crecer más rojas en suelos de carácter ácido mientras que en los alcalinos son más azules. Producto morado redondo, fresco, limpio peso promedio por unidad 1600 a 1900 gramos.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	ROMERO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ROMERO Salvia rosmarinus, conocida popularmente como romero, es una hierba leñosa perenne, con follaje siempre verde y flores blancas, rosas, púrpuras o azules, perteneciente a la familia Lamiaceae, nativa de la región mediterránea. Producto fresco, verde.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	RUGULA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	RUGULA La rúcula, arúgula o Rúgula es un tipo de hortaliza de la familia de las brasicáceas, considerada para fines culinarios un tipo de verdura de hoja. Por este nombre se conocen tres especies: Eruca vesicaria, Diplotaxis tenuifolia y Diplotaxis muralis. Fresca color verde hojas firmes
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	SALVIA FRESCA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	SALVIA FRESCA Salvia es el género más numeroso de la familia de las lamiáceas, con setecientas a novecientas especies de arbustos, herbáceas perennes y anuales. Comúnmente también se denomina salvia a la especie Salvia officinalis.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	TOMATE CHERRY
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	TOMATE CHERRY El tomate cherri,2 también denominado tomate cereza, tomate pasa o tomate uva, es un fruto pequeño y redondeado que se cree es una mezcla genética entre Solanum pimpinellifolium y tomates de jardín domesticados. Color rojo. Producto uniforme, consistente.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	TOMATE CHONTO PINTON
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	TOMATE CHONTO Solanum lycopersicum, conocida comúnmente como tomate, jitomate o tomatera es una especie de planta herbácea del género Solanum de la familia Solanaceae. El fruto es una baya de color rojo bajo en caseína, cuyo tamaño es variable, desde 3 cm de diámetro hasta 16 cm, con semillas dentro de un pericarpio carnoso desarrollado de un ovario. Su forma puede ser redondeada, achatada o en forma de pera y su superficie lisa o asurcada. Producto fresco, uniforme, limpio sin magulladuras precio promedio por unidad 220 gramos Grado de maduración medio PINTON.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo.

Nombre	TOMATE LARGA VIDA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	TOMATE LARGA VIDA Solanum lycopersicum, conocida comúnmente como tomate, jitomate o tomatera es una especie de planta herbácea del género Solanum de la familia Solanaceae. El fruto es una baya de color rojo bajo en caseína, cuyo tamaño es variable, desde 3 cm de diámetro hasta 16 cm, con semillas dentro de un pericarpio carnoso desarrollado de un ovario. Su forma puede ser redondeada, achatada o en forma de pera y su superficie lisa o asurcada. El tomate Larga Vida es una de nuestras variedades clásicas y más reconocibles. Su color rojo intenso y su forma regular, junto a una piel suave lo hacen fácilmente reconocible. En boca llama la atención su textura carnosa y un sabor que recuerda al tomate de toda la vida, el más tradicional. Producto fresco, uniforme, limpio sin magulladuras precio promedio por unidad 170 gramos
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	TOMATE MILANO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	TOMATE MILANO Solanum lycopersicum, conocida comúnmente como tomate, jitomate o tomatera es una especie de planta herbácea del género Solanum de la familia Solanaceae. El fruto es una baya de color rojo bajo en caseína, cuyo tamaño es variable, desde 3 cm de diámetro hasta 16 cm, con semillas dentro de un pericarpio carnoso desarrollado de un ovario. Su forma puede ser redondeada, achatada o en forma de pera y su superficie lisa o asurcada. Variedad Milano. Producto fresco, uniforme, limpio sin magulladuras precio promedio por unidad 220 gramos.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	**TOMATE DE ARBOL**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	Solanum betaceum (tomate de árbol, tomatillo, sachatomate, tomate andino, mango nórdico, tomate serrano, tomate de yuca, berenjena, chilto, tomate de cola, tomate de palo, también conocido por el nombre inventado en inglés, tamarillo) es un arbusto de 3 a 4 m de altura, con corteza grisácea y follaje perenne. Las primeras descripciones históricas lo ubican en Perú, Bolivia y algunos lugares del norte de Argentina. Se cultiva en Perú, Colombia, Ecuador, Bolivia, Argentina y Venezuela.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	TOMILLO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	TOMILLO El tomillo común (Thymus vulgaris), también tomillo vulgar o simplemente tomillo, es un arbusto de la familia de las labiadas. Producto fresco verde.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	UCHUVA CON CASCARA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	UCHUVA CON CASCARA La planta conocida como uchuva,1 aguaymanto, uvilla, o bien, ushun2 (Physalis peruviana L., también conocida por el término inglés golden berry) es una planta herbácea perteneciente a la familia Solanaceae. Producto fresco, uniforme, hoja de la fruta entera y fresca también, semilla uchuva completa y grande
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	UVA ISABELINA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	UVA ISABELINA La labrusca o parra brava (Vitis labrusca) es un arbusto trepador de la familia de las vitáceas, originaria de América del Norte, donde está extendida desde la costa este de Estados Unidos hasta las Grandes Llanuras. En Argentina se la conoce como uva chinche, monterrico, Isabella o frambua. Fruta fresca consistente ramillete completo sin magulladuras color morado intenso sabor dulce
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	UVA ROJA IMPORTADA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	UVA ROJA La uva es la común denominación que reciben los frutos formados en los racimos de la vid. Sembradas en viñas, crecen agrupadas en las parras de las vides entre seis y trescientas uvas por racimo. De pulpablanca o púrpura y sabor dulce. Variedad uva Roja. Fruta fresca consistente ramillete completo sin magulladuras color rojo intenso sabor dulce empacado por ramillete en bolsa para alimentos.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	UVA VERDE IMPORTADA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	UVA VERDE La uva es la común denominación que reciben los frutos formados en los racimos de la vid. Sembradas en viñas, crecen agrupadas en las parras de las vides entre seis y trescientas uvas por racimo. De pulpa blanca o púrpura y sabor dulce. Variedad uva verde importada
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	YUCA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	YUCA Manihot esculenta, llamado comúnmente yuca, mandioca, aipim, guacamota, casabe, casava o lumu es un arbusto perenne de la familia de las euforbiáceas. La raíz de la yuca es cilíndrica y oblonga, y alcanza el metro de largo y los 10 cm de diámetro. La cáscara es dura, leñosa e incomestible. La pulpa es firme (incluso dura) antes de la cocción, surcada por fibras longitudinales más rígidas; muy rica en hidratos de carbono y azúcares, se oxida rápidamente una vez desprovista de la corteza. Según la variedad, puede ser blanca o amarillenta. Producto blanco, grueso, por dentro piel completa libre de tierra, garantizando suavidad del tubérculo.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	ZANAHORIA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ZANAHORIA Daucus carota sativus, llamada popularmente zanahoria, es la forma domesticada de la zanahoria silvestre (Daucus carota), especie de la familia de las umbelíferas, también denominadas apiáceas. Raíz cilíndrica de color naranja y sabor dulce. Producto naranja intenso, fresco libre de magulladuras, completo, peso promedio por unidad 300 gramos.
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	ZUKINI AMARILLO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ZUKINI AMARILLO Cucurbita pepo es el nombre científico de una especie de plantas cucurbitáceas originaria de Mesoamérica y sur de Estados Unidos, que junto con otras especies emparentadas (Cucurbita maxima, C. moschata, C. argyrosperma). Zapallito largo tipo Zucchini C. pepo var. Cylindrica. Fruto largo y cilíndrico no clavado (sin forma de garrote) o levemente clavado, el largo es aproximadamente o excede en 3,5 al ancho. Producto amarillo, uniforme libre de magulladuras, peso promedio por unidad de 380 a 400 gramos
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	ZUKINI VERDE
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1291 Frutas y hortalizas frescas
Requisitos Específicos	ZUKINI VERDE Cucurbita pepo es el nombre científico de una especie de plantas cucurbitáceas originaria de Mesoamérica y sur de Estados Unidos, que junto con otras especies emparentadas (Cucurbita maxima, C. moschata, C. argyrosperma). Zapallito largo tipo Zucchini C. pepo var. Cylindrica. Fruto largo y cilíndrico no clavado (sin forma de garrote) o levemente clavado, el largo es aproximadamente o excede en 3,5 al ancho. Producto verde, uniforme libre de magulladuras, peso promedio por unidad de 380 a 400 gramos
Empaque y rotulado	Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810 de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	HUEVOS DE CODORNIZ
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 5309 - Industria alimentaria.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5309 Peso promedio: 10 a 20 gr. Cámara de aire (espesor máximo en mm): 5 a 9 mm. Cicatrícula o germen: invisible y sin sangre. Presentación: En cajas transparentes que se verifique el contenido del producto por 24 unidades cada una.
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil.
Presentación	Unidad

Nombre	**HUEVO DE GALLINA**
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013 NTC 1240
Requisitos Específicos	El pH de la clara es de 7,6 a 8,5 (huevos más frescos); Color marrón o blanco; Tipo AA; Peso entre 54 y 60g Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1240 Peso promedio: 50 a 80g. Cámara de aire (espesor máximo en mm): 5 a 9 mm. Cicatrícula o gérmen: invisible y sin sangre. La presentación es en Canastilla por 30 huevos cada una. Tamaño AA
Empaque y rotulado	Canastilla doble de cartón (encima y debajo del huevo) para 30 huevos, que lo proteja de los impactos. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil.
Presentación	Unidad

CARNES ROJAS
CARNES BLANCAS
PESCADOS Y MARISCOS

Nombre	**ALMEJA EN CONCHA**
Calidad	Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Los moluscos como la almeja deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. La almeja debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Almeja entera y congelada. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Debe venir en paquete por 1 kilo
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	BAGRE RAYADO ENTERO CONGELADO,
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social NTC 1443.
Requisitos Específicos	Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitro furanos. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008. Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443. Los bagres son peces de piel lisa desprovista de escamas y representados en nuestras aguas por más de veinte especies. La mayoría tiene la aleta dorsal y pectoral provista de una espina punzante, salvo el bagre sapo que carece de toda defensa, pues ni dientes tiene. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443. El bagre debe llegar entero y empacados en bolsa al vacío por unidad y con un peso promedio por 2kg C/U
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	BOCACHICO ENTERO
Calidad	Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. NTC 5030 calamares congelados.
Requisitos Específicos	El sábalo, coporo o bocachico (Prochilodus magdalenae) es un pez de agua dulce y de clima tropical. Vive en ciénagas y ríos preferencialmente en tributarios laterales. Es originario de la cuenca del rio Magdalena, se encuentra principalmente en el fondo, es un pez succionador. El bocachico debe venir entero y empacado en bolsa al vacío por unidad con un peso promedio de 500 gramos
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	**CALAMAR BLANCO EN TUBO**
Calidad	Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. NTC 5030 calamares congelados.
Requisitos Específicos	Los téutidos (Teuthida) son un orden de moluscos cefalópodos conocidos vulgarmente como calamares Los calamares son moluscos de cuerpo blando cuyas formas evolucionaron para adoptar un estilo de vida depredador activo. La cabeza y las extremidades del calamar están en un extremo de un cuerpo largo, y este extremo es funcionalmente anterior, guiando al animal a medida que se desplaza por el agua. Un conjunto de ocho brazos y dos tentáculos distintivos rodean la boca; cada apéndice toma la forma de un higrostato muscular y es flexible y prensil, por lo general con ventosas en forma de disco. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) El calamar debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. El calamar blanco debe ser entero y estar empacado en bolsa al vacío de 1 Kg.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	CALAMAR MORADO ENTERO
Calidad	Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. NTC 5030 calamares congelados.
Requisitos Específicos	Los téutidos (Teuthida) son un orden de moluscos cefalópodos conocidos vulgarmente como calamares Los calamares son moluscos de cuerpo blando cuyas formas evolucionaron para adoptar un estilo de vida depredador activo. La cabeza y las extremidades del calamar están en un extremo de un cuerpo largo, y este extremo es funcionalmente anterior, guiando al animal a medida que se desplaza por el agua. Un conjunto de ocho brazos y dos tentáculos distintivos rodean la boca; cada apéndice toma la forma de un higrostato muscular y es flexible y prensil, por lo general con ventosas en forma de disco. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) El calamar debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. El calamar debe ser entero y venir Empacado en bolsa la vacío de 1 Kg que proteja la calidad del producto
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	CALAMAR BLANCO POTA
Calidad	Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. NTC 5030 calamares congelados.
Requisitos Específicos	Los téutidos (Teuthida) son un orden de moluscos cefalópodos conocidos vulgarmente como calamares Los calamares son moluscos de cuerpo blando cuyas formas evolucionaron para adoptar un estilo de vida depredador activo. La cabeza y las extremidades del calamar están en un extremo de un cuerpo largo, y este extremo es funcionalmente anterior, guiando al animal a medida que se desplaza por el agua. Un conjunto de ocho brazos y dos tentáculos distintivos rodean la boca; cada apéndice toma la forma de un higrostato muscular y es flexible y prensil, por lo general con ventosas en forma de disco. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) El calamar debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Debe venir Empacado en bolsa la vacío de 1 Kg.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	CAMARON CRUDO LIMPIO
Calidad	NTC 4346 Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El producto se requiere crudo y sin cascara. Peso: entre 8 y 10 gramos. Longitud: entre 2 y 3cm. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4346. Color: Gris Olor: Característico Textura: Firme En buen estado, el color no debe ser naranja, el camarón debe ser entero. Los productos de la pesca deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HACCP. El camarón debe cumplir con los requisitos establecidos en el Los crustáceos como el camarón deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la legislación vigente. Debe venir Empacado en bolsa de vacío de 1 Kg
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	CAMARON TIGRE CASCARA 18 U IQF
Calidad	NTC 4346 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Camarón tigre se requiere entero, crudo y con cascara El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha única de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4346. Debe venir Empacado por bolsa de 1 Kg.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	CARACOL COPEY
Calidad	NTC 4346 Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El caracol copey (Melongena melongena) es un molusco gasterópodo marino de gran tamaño. Es común en el Caribe colombiano y Centroamérica, y es muy utilizado en la gastronomía. Debe estar sin concha, lavado. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no inferior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Debe venir Empacado por bolsa de 1 Kg.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021.
Presentación	kilogramo

Nombre	CARNE DE CANGREJO DE TIERRA
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El cangrejo negro o cangrejo zombi es una especie de cangrejo terrestre de la familia Gecarcinidae, nativo del mar Caribe. A veces también es llamado cangrejo halloween, aunque así generalmente solo se le llama a Gecarcinus quadratus. El caparazón es negro, las patas son rojas con tonos de amarillo, su apariencia es terrorífica y la gran migración ha hecho que en algunas partes se llama cangrejo zombi. PAQUETE X 1k
Empaque y rotulado	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación	kilogramo

Nombre	CARCASA DE CAMARON
Calidad	NTC 4346 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Exoesqueletos de los camarone, el manejo debe ser el mismo que el del camarón. Los crustáceos como el camarón deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. se requiere carcaza de camarón en bolsa de un kilo
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021.
Presentación	kilogramo

Nombre	CORVINA ENTERA
Calidad	NTC 4346 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	La corvina es un pez de color plateado en el dorso y dorado en el vientre, perteneciente a la familia de los sciaenidaelos, y se caracteriza por tener una aleta dorsal larga cerca de la cola. Se conocen 270 especies, de las cuales la gran mayoría se encuentran en las costas del Pacífico La corvina entera debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Corvina entera, con un peso aproximado por unidad entre 9 y 10 kilogramos El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no inferior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo. pH entre 5,8 y6,8 Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g La corvina debe ser entera y empacada en bolsa al vacio por unidad con un peso promedio entre kilo y medio y dos kilos
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021.
Presentación	kilogramo

Nombre	CORVINA FILETES
Calidad	NTC 4346 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	La corvina es un pez de color plateado en el dorso y dorado en el vientre, perteneciente a la familia de los sciaenidaelos, y se caracteriza por tener una aleta dorsal larga cerca de la cola. Se conocen 270 especies, de las cuales la gran mayoría se encuentran en las costas del Pacífico La corvina entera debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Corvina entera, con un peso aproximado por unidad entre 9 y 10 kilogramos El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no inferior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo. pH entre 5,8 y6,8 Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g La corvina debe estar en filetes y empacada en bolsa al vacío por unidad con peso promedio entre kilo y medio y dos kilos
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021.
Presentación	kilogramo

Nombre	FILETE DE SALMON
Calidad	NTC 4346 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Salmon también conocido como Reo, Salmón del Atlántico o Salmón europeo. Es un pescado azul y de agua dulce o agua salada. Pertenece a la familia de Salmonidae. Salmón en filete, eviscerado, limpio, sin proceso adicional, congelado. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no inferior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. El filete de salmón debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. El salmón debe estar en filetes y empacado en bolsa al vacío por unidad con un peso promedio de 3 kilos
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021.
Presentación	kilogramo

Nombre	HUESO DE PESCADO DE MAR
Calidad	NTC 4346 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Huesos de pescados de mar para la preparación de fondos, sopas y salsas. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561de 1984 del Ministerio de Salud, Resolución 776 de 2008 El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Empacado por bolsa de 1 Kg que proteja la calidad del producto.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021.
Presentación	kilogramo

Nombre	LANGOSTA ENTERA CRUDA CONGELADA
Calidad	NTC 4346 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Es un crustáceo decápodo. Pertenece al suborden Reptantia. Vive en fondos rocosos no demasiado profundos y normalmente de menos de 100 m. escondida entre las rocas. Raramente puede encontrarse en fondos pedregosos. Están emparentadas con los Cangrejos de río. Langosta, entera y cruda Entera, limpia (eviscerada) Mide 40 cm y pesa entre 600 y 700 gramos aproximadamente. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. La langosta debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4347. La langosta debe venir entera y empacada en bolsa al vacío por unidad con peso promedio entre 600 y 800 gramos.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	LANGOSTINO 21/25
Calidad	Aplicación plena de las BPM Cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79 NTC-4347. Resolución 288 de 2007 Resolución 670 de 2007 Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social NTC 3434
Requisitos Específicos	os langostinos (Dendrobranchiata, del griego δένδρον déndron, “árbol, tronco”, y βράγχια vránchia, “branquia”) son un orden de crustáceos decápodos nadadores, de color rosado con vetas amarronadas y caparazón semiduro. Su longitud es de entre 12 y 15 centímetros. Se los encuentra en los mares de todo el mundo.1 Langostino con cola con cáscara, crudo (a), Sin cabeza, congelado Debe presentarse entera, con la forma y el color característico exento de microorganismos, que puedan ocasionar riesgo para la salud, debe estar congelado y con un glaseado que permita observar las características del producto, 21/25 El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. El langostino debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la resolución 670 de 2007 del Ministerio de Protección Social Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. Presentación: empaque al vacío. El langostino debe venir en bolsa de un kilogramo.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	LANGOSTINO NACIONAL U15
Calidad	Aplicación plena de las BPM Cumplimiento del decreto 3075/97, ley 9/79 NTC-4347. Resolución 288 de 2007 Resolución 670 de 2007 Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social NTC 3434
Requisitos Específicos	Los langostinos (Dendrobranchiata, del griego δένδρον déndron, "árbol, tronco", y βράγχια vránchia, "branquia") son un orden de crustáceos decápodos nadadores, de color rosado con vetas amarronadas y caparazón semiduro. Su longitud es de entre 12 y 15 centímetros. Se los encuentra en los mares de todo el mundo Langostino con cola con cáscara, crudo (a), Sin cabeza, congelado Debe presentarse entera, con la forma y el color característico exento de microorganismos, que puedan ocasionar riesgo para la salud, debe estar congelado y con un glaseado que permita observar las características del producto, nacional U15 El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. El langostino debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la resolución 670 de 2007 del Ministerio de Protección Social Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. Presentación: Empacado al vacío. El langostino debe venir en bolsa de un kilogramo.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	LENGUADO ENTERO
Calidad	Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97. Ley 9/79 NTC 1443 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	El lenguado común (Solea solea) es un pez plano que puede ser encontrado en los mares de aguas templadas, o en agua dulce. Pertenece a la familia de soleidos, orden pleuronectiformes. Lenguado entero, Eviscerado, limpio sin proceso adicional, Congelado. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. La línea lateral del lenguado es recta y recorre los dos lados del cuerpo. Color: Marrón verdoso Olor: Característico Textura: Firme al tacto Peso por unidad: entre 300 y 500 gramos Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo. pH entre 5,8 y6,8 Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008 El lenguado debe ser entero y empacado en bolsa al vacío por unidad con un peso promedio de 500 gramos.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	MEJILLONES NEGROS EN CONCHA
Calidad	Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97. Ley 9/79 NTC 1443 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	Los mitílidos (Mytilidae), conocidos comúnmente como mejillones o choros (en algunas partes de América del Sur), son una familia de moluscos bivalvos Mejillón negro, concha, congelado, deben presentar su concha cerrada sin abrirse con facilidad debe presentarse entera, con la forma y el color característicos exento de microorganismos, que puedan ocasionar riesgo para la salud, debe estar congelado y con un glaseado que permita observar las características del producto. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. El mejillón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Empacado al vacío Los mejillones negros en concha deben venir en bolsas de 500 gramos.
Empaque y rotulado	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación	kilogramo

Nombre	SIERRA ENTERA
Calidad	Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97. Ley 9/79 NTC 1443 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	La sierra, o snoek (Thyrsites atun), es un largo y delgado pez, perteneciente a la clase actinopterigios, que habita en los mares del hemisferio sur. Puede Tener hasta 2 m de largo y pesar hasta 12 kg. Posee una larga aleta dorsal la cual se asemeja con la del pez vela. Su coloración es gris azulado.1Se encuentra cerca de las plataformas continentales o alrededor de las islas y se alimenta de crustáceos, cefalópodos y peces pequeños (como anchoas y sardinas). eviscerado, limpio, sin proceso adicional, congelado. Peso requerido por unidad es de 800 a 1000 gramos El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Color: Plata con carne blanca Olor: Característico Textura: firme al tacto Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo. pH entre 5,8 y6,8 Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitro furanos. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. La sierra debe venir entera y empaca en bolsa al vacío por unidad con peso promedio de 500 gramos.

Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	OSTRAS CON CONCHA
Calidad	Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97. Ley 9/79 NTC 1443 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Ostra es el nombre común de varias familias de moluscos bivalvos de agua salada que viven en hábitats marinos o salobres. En algunas especies, las valvas están muy calcificadas y muchas tienen una forma algo irregular. Muchas ostras pertenecen a la superfamilia Ostreidae, aunque no todas. Los mariscos deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El marisco debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4346. SE REQUIEREN OSTRAS CON CONCHA. Las ostras en concha deben venir en bolsas de 500 gramos *und
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	PALMITO DE MAR
Calidad	Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97. Ley 9/79 NTC 1443 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Producto creado a partir de carne de cangrejo. Palmitos de cangrejo (imitación), largo: 10,5cm, ancho: 2,2cm, alto: 1,5cm En tronquitos o barras, color rosado la superficie y blanco en el interior, sin elementos extraños empacado al vació kilo. Cangrejo, carne limpia, precocida. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Color: rojo pálido, centro blanco Olor: característico Textura: Blanda y firme Los palmitos deben cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984, El cangrejo en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007. Presentación: Empacado por bolsa de 454 gramos que proteja la calidad del producto. El palmito de mar debe venir por 454 gramos *unidad
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	PARGO ROJO ENTERO REFRIGERADO
Calidad	Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97. Ley 9/79 NTC 1443 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El pargo común (Pagrus pagrus) es una especie de pez perciforme de la familia Sparidae. Pargo entero, eviscerado, limpio sin proceso adicional, congelado, Peso entre 200 y 300 gramos aproximadamente por unidad. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Peso: Entre 200 y 300 gramos Color: Rosado Olor característico Textura: Firme al tacto Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo. pH entre 5,8 y6,8 Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitro furanos. El pargo rojo debe ser entero y empacado en bolsa al vacío por unidad con peso promedio de 500 gramos.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	PULPO ENTERO CONGELADO SIN ARREGLAR
Calidad	Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97. Ley 9/79 NTC 1443 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Los octópodos (Octopoda, del griego ὀκτώ oktṓ 'ocho' y πούς podós 'pie')23 son un orden de moluscos cefalópodos octopodiformes conocidos comúnmente como pulpos. Cada pulpo debe pesar 1000 gramos El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El pulpo debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del ministerio de Salud. El pulpo debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. El pulpo debe ser entero y empacado en bolsa al vacío con peso promedio de 1 kilo por unidad.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	ROBALO ENTERO
Calidad	Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97. Ley 9/79 NTC 1443 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	La lubina o robalo es un nombre común genérico compartido por muchas especies de peces con aletas radiadas del gran calado Percomorpha, pertenecientes principalmente a los órdenes Perciformes y Moroniformes, abarcando tanto especies de agua dulce como de agua salada. Róbalo sin proceso adicional, Congelado. Entero, eviscerado, limpio, congelado. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Color: Gris oscuro Olor: Característico Textura: Firme al tacto Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo. pH entre 5,8 y6,8 Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitro furanos. El robalo debe ser entero y empacado en bolsa al vacío por unidad con peso promedio de 1 kilo.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	SALMON ENTERO
Calidad	NTC 4346 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del ministerio de la Protección Social. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Salmon también conocido como Reo, Salmón del Atlántico o Salmón europeo. Es un pescado azul y de agua dulce o agua salada. Pertenece a la familia de Salmonidae. Salmón en filete, eviscerado, limpio, sin proceso adicional, congelado. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no inferior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. El filete de salmón debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. El salmón debe ser entero y empacado en bolsa al vacío por unidad con un peso promedio de 3 kilogramos.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021.
Presentación	kilogramo

Nombre	TILAPIA SIN ARREGLAR ENTERA
Calidad	Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97. Ley 9/79 NTC 1443 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Tilapia es el nombre común de casi cien especies de peces cíclidos incluidos en los grupos taxonómicos celotilapina, coptodonina, heterotilapina, oreocromina, pelmatolapina y tilapia. La tilapia es principalmente un pez de agua dulce que habita en arroyos poco profundos, estanques, ríos y lagos, y es menos común que viva en aguas salobres La tilapia debe: tener niveles de Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo. pH entre 5,8 y6,8 Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitro furanos La tilapia debe venir entera y empacado en bolsa al vacío por unidad con un peso promedio de 500 gramos
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	TINTA DE CALAMAR
Calidad	Aplicación plena de las BPM, cumplimiento del decreto 3075/97. Ley 9/79 NTC 1443 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	La tinta de calamar es una especie de pigmento oscuro que desprenden algunos cefalópodos, son capaces de emitir este pigmento, que popularmente se denomina tinta. Esta tinta sale de unas glándulas de tinta ubicadas entre las branquias de los cefalópodos. La tinta se expulsa por las aberturas (sifón) laterales. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitro furanos
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	**TRUCHA EN CORTE MARIPOSA SALMONADA**
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social NTC 1443.
Requisitos Específicos	Las truchas son peces de la subfamilia Salmoninae, dentro de la familia de los salmónidos; el nombre se usa específicamente para peces de tres géneros de dicha subfamilia: Salmo, que incluye las especies del Atlántico; Oncorhynchus, que incluye las especies del Pacífico, y Salvelinus. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitro furanos. La trucha debe venir en corte mariposa y empacada en bolsa al vacío por unidad con un peso promedio de 380 gramos.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	TRIPA NATURAL DE CERDO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros.

	La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Tripa Natural de cerdo. Especificaciones: Las tripas de cerdo o de cordero naturales provienen del intestino del animal y debidamente lavadas se usan para la elaboración de embutidos y de salchichas. fácilmente digeribles y no aportan sabor al producto final. Ingredientes: Canal de porcino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Presentación: CALIBRE 26 MADEJA X 90m.
Empaque y rotulado	Bolsa Plástica Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	ALAS DE POLLO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones, vasos y vísceras, proveniente pollo o gallina, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxico y el supracoracoideo y piel.

	Descripción del corte: Ala de pollo, extremidad delantera entera, compuesta por la colombina, ala pasaboca y punta. Ingredientes: Ala de pollo, extremidad delantera entera, compuesta por la colombina, ala pasaboca y punta. Características organolépticas: Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Certificado favorable en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto. Vida Útil - La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC) Presentación: PAQUETE * 1000g
Empaque y rotulado	Bolsa Plástica Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	BOLA DE PIERNA DE RES
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Corte de la parte exterior de la pierna. Otros Nombres: Bola de pierna, Huevo de Aldana, Caravela, Bola negra, Huevo negro. Ingredientes: Bola de pierna limpia de carne de Bovino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir la posta entera sin hueso empacada al vacío y cuando se quiera debe venir por un kilo y empacada al vacío
Empaque y rotulado	Empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	CADERA DE RES
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.

Nombre	Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Corte de la parte más alta de la pierna trasera. Tiene forma cuadrada con un lado un poco redondeado. Su carne es tierna, de color rojo oscuro y tiene poca grasa. Otros Nombres: Cadera, Solomo Extranjero, Tetafula, caderita, Cadera Ampolleta. Ingredientes: Cadera limpia de carne de Bovino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Certificado favorable en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del producto. Vida Útil La fecha de los productos debe ser congelación (-18ºC) Debe venir la posta entera sin hueso empacada al vacío y cuando se quiera debe venir por un kilo y empacada al vacío
Calidad	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Requisitos Específicos	kilogramo

Nombre	CALLO DE RES
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Una víscera (del latín víscera, "vísceras") es un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo humano y de los animales. Se considera víscera a toda estructura del cuerpo que esté rodeada por una bolsa serosa, como es el caso del pericardio, la pleura, estructura testículos. Las cavidades esplácnicas son el tórax, el abdomen y la pelvis Según la constitución anatómica o estructural, existen dos grandes grupos de vísceras: Vísceras macizas o parenquimatosas: Son las vísceras que presentan dos

	partes bien diferenciadas en su constitución anatómica, como son el estroma (tejido de sostén, que representa el armazón intersticial) y el parénquima (tejido funcional o tejido noble de la víscera que le dota el tipo de función) y está formado también por la cápsula envolvente que la protege. Vísceras huecas, membranosas o canaliculares: Son las vísceras que presentan morfología de saco hueco y que va a estar tapizada por una serie de capas estructurales o túnicas. Las túnicas o capas que presentan las vísceras huecas son de externa a interna: - Capa serosa - Capa muscular (constituida por músculo liso) - Capa submucosa - Capa mucosa - Las vísceras de bovino en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. - Descripción del corte: - Es uno de los estómagos de la res que se conoce con el nombre de rumen, ubicado en la cavidad abdominal. - Otros Nombres: - Callo, Mondongo, Rumen. - Ingredientes: - Estomago de res (Rumen) de Bovino. - Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de las vísceras de res frescas, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. - Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses.
Empaque y rotulado	Empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	CANAL DE BOVINO – MEDIA CANAL
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Bovino entero sin piel. Otros Nombres: Canal de res. Ingredientes: Canal de Bovino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Presentación: Media canal empacada en bolsa plástica con un peso promedio de 132 k.
Empaque y rotulado	Bolsa Plástica Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	CANAL DE CERDO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Porcino entero sin piel. Otros Nombres: Canal de cerdo. Ingredientes: Canal de porcino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses - Media canal empacada en bolsa plástica con un peso promedio de 95k la unidad.
Empaque y rotulado	Bolsa Plástica Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	CANAL DE CORDERO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cordero: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie género Ovis, en especial de la oveja doméstica, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de cordero en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Cordero entero sin piel. Otros Nombres: Canal de cordero. Ingredientes: Canal de cordero. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la cordero fresco, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Media canal empacada en bolsa plástica con peso aproximado de 30 kilos la unidad.
Empaque y rotulado	Bolsa Plástica Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	CANAL DE TERNERA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de ternera: Bovinos que se han criado por lo menos seis meses de edad hasta el momento del sacrificio. Estas reses pesan 135 kg de promedio. Parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Ternera entera sin piel. Otros Nombres: Canal de Ternera de res. Ingredientes: Canal de Bovino (ternera de res). Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. - Media canal empacada en bolsa plástica con peso promedio de 5 kilo a unidad.
Empaque y rotulado	Bolsa Plástica Resolución 683 de 2012
Presentación	kilogramo

Nombre	PAVO EN CANAL
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de pavo, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones, vasos y vísceras, provenientes aves de la familia Phasianidae, principalmente de la subfamilia Perdicinae. Que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. Producto obtenido del pavo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxico y el supracoracoideo y piel. Descripción del corte: Pavo entero con viseras empacadas aparte. Ingredientes: Pavo entero. Características organolépticas: Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días.
Empaque y rotulado	- Congelación (-18ºC): 6 meses. Canal de Pavo, unidad empacada al vacío con un peso promedio de 5 kg la unidad.
Presentación	Empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
	kilogramo

Nombre	BRAZO DE RES
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Corte compuesto por los músculos de la parte inferior de los bordes del húmero y la escápula. Otros Nombres: Tablón, Brazo, Bola de Brazo. Ingredientes: Brazo limpio de carne de Bovino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses.
Empaque y rotulado	Tablón, Brazo, Bola de Brazo. Ingredientes: Brazo limpio de carne de Bovino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días.

	- Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir la posta completa empacada al vacío por unidad y cuando se requiera se pedirá empacada por un kilo
Presentación	Empaque al vacío Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
	kilogramo

Nombre	CARNE MOLIDA MAGRA DE RES
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Carne Molida de res, porcentaje 90/10. Otros Nombres: Carne Molida. Ingredientes: Carne de Bovino molida en porcentaje 90/10. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. - Debe venir empacada al vacío por kilogramo
Calidad	Empaque al vacío Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Requisitos Específicos	kilogramo

Nombre	CARNE PULPA DE BRAZO DE CERDO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Pieza cárnica del cerdo sin piel y sin hueso. Se encuentra ubicado hacia la parte anterior del animal conformando este el miembro torácico el cuál limita hacia su parte craneal con la cabeza, proximal y dorsal con la región de la cabeza del lomo. de los animales de matadero. sin piel. Otros Nombres: Brazo / Brazuelo / Paleta / Pernil de Paleta. Ingredientes: Brazo de cerdo sin hueso y sin piel Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil: Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir la posta completa empacada al vacío por unidad y cuando se requiera se pedirá empacada por un kilo
Empaque y rotulado	Empaque al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	CHATAS
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Es un corte blando con forma rectangular gruesa, está ubicado en el cuarto anterior del bovino, en la región dorsal y lumbar. Otros Nombres: Lomo Ancho, Chatas, Lomo caracho, Lomo redondo, Solomo redondo. Ingredientes: Lomo Ancho limpio de carne de Bovino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir la posta completa empacada al vacío por unidad y cuando se requiera se pedirá empacada por un kilo
Empaque y rotulado	Empacado al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	CHULETA DE CERDO O PORCINO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: La chuleta es un corte de cerdo sin piel situado justo encima de la costilla del animal. En general cada chuleta se corta con la sección de costilla que la acompaña. sin piel. Otros Nombres: Chuleta de porcino. Ingredientes: Chuleta de cerdo. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir empacada al vacío y por kilo.
Empaque y rotulado	Empaque al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	CHUNCHULLO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Una víscera (del latín víscera, "vísceras") es un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo humano y de los animales. Se considera víscera a toda estructura del cuerpo que esté rodeada por una bolsa serosa, como es el caso del pericardio, la pleura, estructura testículos. Las cavidades esplácnicas son el tórax, el abdomen y la pelvis Según la constitución anatómica o estructural, existen dos grandes grupos de vísceras: Vísceras macizas o parenquimatosas: Son las vísceras que presentan dos partes bien diferenciadas en su constitución anatómica, como son el estroma (tejido de sostén, que representa el armazón intersticial) y el parénquima (tejido funcional o tejido noble de la víscera que le dota el tipo de función) y está formado también por la cápsula envolvente que la protege. Vísceras huecas, membranosas o canaliculares: Son las vísceras que presentan morfología de saco hueco y que va a estar tapizada por una serie de capas estructurales o túnicas. Las túnicas o capas que presentan las vísceras huecas son de externa a interna: - Capa serosa - Capa muscular (constituida por músculo liso) - Capa submucosa - Capa mucosa Las vísceras de bovino en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Intestino delgado del ganado vacuno, ubicado en la cavidad abdominal. Otros Nombres: Chunchullo, chinchurria. Ingredientes: intestino delgado de Bovino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de las vísceras de res frescas, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil: Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. Congelación (-18ºC): 6 meses.
Empaque y rotulado	Empacado al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	COLA DE CERDO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Cola de cerdo, vertebras sobresalientes de la columna del cerdo curadas en sal. Otros Nombres: Cola de cerdo salada, Cola de cerdo curada. Ingredientes: Cola de cerdo, sal. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir entera y empacada en bolsa al vacío por unidad.
Empaque y rotulado	Bolsa Plástica. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	COLA DE RES
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: La cola de res es la terminación de la columna vertebral de los bovinos, incluyendo vértebras caudales; sin piel y cortada en rebanadas gruesas, con el hueso en el centro. Otros Nombres: Cola de res, rabo de toro. Ingredientes: Cola de Bovino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. Congelación (-18ºC): 6 meses Debe venir entera y empacada en bolsa al vacío por unidad.
Empaque y rotulado	Empaque al vacío Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	CONEJO ENTERO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 al 2013. Resolución 241 del 2013. Resolución 242 del 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 1325
Requisitos Específicos	Se requiere la canal de conejo 2*kg promedio y empacada al vacio por unidad
Empaque y rotulado	Conejo entero empacado al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	COSTILLA DE CERDO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Costillar o costillas esternales sin piel. Otros Nombres: Costilla de cerdo, Spareribs, costillas esternales Ingredientes: Costillas de porcino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. - Debe venir la posta completa empacada al vacío por unidad y cuando se requiera se pedirá empacada por un kilo
Empaque y rotulado	Bolsa Plástica. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	COSTILLAS DE RES
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Costillar o costillas esternales sin piel. Otros Nombres: Costilla de res, costillas esternales Ingredientes: Costillas de Bovino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir la posta completa empacada al vacío por unidad y cuando se requiera se pedirá empacada por un kilo
Calidad	Empaque al vacío Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Requisitos Específicos	kilogramo

Nombre	CUERO DE CERDO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Falda de cerdo con piel y con su grasa (empella). Otros Nombres: Cuero de cerdo con empella Ingredientes: Falda de cerdo con empella y con piel. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir empacada al vacío por unidad y con un peso promedio entre 3 y 4 kilo.
Empaque y rotulado	Bolsa Plástica. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	ESPINAZO DE CERDO O PORCINO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Pieza cárnica del cerdo que corresponde a la columna vertebral o raquis. Se trata de los músculos intertransversales del dorso que se encuentran pegados a las vértebras. sin piel. Otros Nombres: Espinazo, espina dorsal de porcino. Ingredientes: Espinazo de cerdo. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil: Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir empacada en bolsa al vacío por kilo.
Empaque y rotulado	Empaque al vacío.
Presentación	kilogramo

Nombre	GRASA DE CERDO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Grasa del porcino que se encuentra bajo la falda. (empella). Otros Nombres: Manteca o empella Ingredientes: Grasa de cerdo que cubre la falda Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir empacada en bolsa al vacío por kilo.
Empaque y rotulado	Bolsa Plástica. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	HUESOS DE MARRANO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Huesos de cerdo con carne sin piel. Otros Nombres: Huesos de marrano. Huesitos de cerdo. Ingredientes: Huesos y carne de cerdo o porcino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Presentación: Rack empacado al vacío
Empaque y rotulado	Bolsa Plástica
Presentación	Debe venir empacada en bolsa al vacío por kilo.

Nombre	HUESO DE POLLO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones, vasos y vísceras, proveniente pollo o gallina, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxico y el supracoracoideo y piel. Descripción del corte: Huesos de pollo después de remover la carne y piel. Ingredientes: Huesos de Pollo sin carne y piel. Características organolépticas: Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. - Debe venir empacada en bolsa al vacío por kilo.
Calidad	Huesos empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Requisitos Específicos	kilogramo

Nombre	HUESOS DE RES
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Huesos de cerdo con carne sin piel. Huesos de res, hueso carnudo. Ingredientes: Huesos de Bovino, carne de bovino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir empacada en bolsa al vacío por kilo.
Calidad	Empaque al vacío Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Requisitos Específicos	kilogramo

Nombre	JARRETE DE TERNERA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de ternera: Bovinos que se han criado por lo menos seis meses de edad hasta el momento del sacrificio. Estas reses pesan 135 kg de promedio. Parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Parte de la pierna de la ternera (de la pantorrilla a la cova), este corte tiene hueso. Otros Nombres: Jarrete, caracú, osobuco, canilla, chambarete o morcillo Ingredientes: Pierna de ternera (Carne y Hueso). Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Carne tajada con hueso empacada al vacío
Empaque y rotulado	Empacado al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	LENGUA DE CERDO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Una víscera (del latín víscera, "vísceras") es un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo humano y de los animales. Se considera víscera a toda estructura del cuerpo que esté rodeada por una bolsa serosa, como es el caso del pericardio, la pleura, estructura testículos. Las cavidades esplácnicas son el tórax, el abdomen y la pelvis Según la constitución anatómica o estructural, existen dos grandes grupos de vísceras: Vísceras macizas o parenquimatosas: Son las vísceras que presentan dos partes bien diferenciadas en su constitución anatómica, como son el estroma (tejido de sostén, que representa el armazón intersticial) y el parénquima (tejido funcional o tejido noble de la víscera que le dota el tipo de función) y está formado también por la cápsula envolvente que la protege. Vísceras huecas, membranosas o canaliculares: Son las vísceras que presentan morfología de saco hueco y que va a estar tapizada por una serie de capas estructurales o túnicas. Las túnicas o capas que presentan las vísceras huecas son de externa a interna: - Capa serosa, Capa muscular (constituida por músculo liso), Capa submucosa, Capa mucosa Las vísceras de porcino en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: La Lengua de porcino está ubicada en la parte interna del hocico, ubicado en la cabeza del animal Otros Nombres: Lengua de Cerdo. Ingredientes: Lengua de Porcino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de las vísceras de porcino frescas, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Empaque al vacío por unidad.
Empaque y rotulado	Empaque al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	LENGUA DE RES
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Una víscera (del latín víscera, "vísceras") es un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo humano y de los animales. Se considera víscera a toda estructura del cuerpo que esté rodeada por una bolsa serosa, como es el caso del pericardio, la pleura, estructura testículos. Las cavidades esplácnicas son el tórax, el abdomen y la pelvis Según la constitución anatómica o estructural, existen dos grandes grupos de vísceras: Vísceras macizas o parenquimatosas: Son las vísceras que presentan dos partes bien diferenciadas en su constitución anatómica, como son el estroma (tejido de sostén, que representa el armazón intersticial) y el parénquima (tejido funcional o tejido noble de la víscera que le dota el tipo de función) y está formado también por la cápsula envolvente que la protege. Vísceras huecas, membranosas o canaliculares: Son las vísceras que presentan morfología de saco hueco y que va a estar tapizada por una serie de capas estructurales o túnicas. Las túnicas o capas que presentan las vísceras huecas son de externa a interna: - Capa serosa, Capa muscular (constituida por músculo liso), Capa submucosa, Capa mucosa Las vísceras de bovino en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: La Lengua de la res está ubicada en la parte interna del hocico, ubicado en la cabeza del animal Otros Nombres: Lengua de Res. Ingredientes: Lengua de Vacuno. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de las vísceras de res frescas, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Empaque al vacío por unidad.
Calidad	Empaque al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Requisitos Específicos	kilogramo

Nombre	LOMO DE CERDO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Pieza cárnica del cerdo. El lomo es un corte de carne de la región dorsal de los animales de matadero. sin piel. Otros Nombres: Lomo, solomito. Ingredientes: Lomo de cerdo. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir la posta completa empacado en bolsa al vacío por unidad.
Empaque y rotulado	Empaque al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR CON CORDON
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: El lomo de res es un músculo oblongo llamado psoas mayor, este se extiende a lo largo de la parte trasera de la columna, específicamente, detrás del riñón, desde aproximadamente el hueso de la cadera hasta la decimotercera costilla. Otros Nombres: Lomito, lomo fino, solomito, lomo viche. Ingredientes: Lomito fino con cordón. Sin arreglar. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir la posta completa empacado en bolsa al vacío por unidad.
Empaque y rotulado	Empaque al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	MONDONGO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Una víscera (del latín víscera, "vísceras") es un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo humano y de los animales. Se considera víscera a toda estructura del cuerpo que esté rodeada por una bolsa serosa, como es el caso del pericardio, la pleura, estructura testículos. Las cavidades esplácnicas son el tórax, el abdomen y la pelvis Según la constitución anatómica o estructural, existen dos grandes grupos de vísceras: Vísceras macizas o parenquimatosas: Son las vísceras que presentan dos

	partes bien diferenciadas en su constitución anatómica, como son el estroma (tejido de sostén, que representa el armazón intersticial) y el parénquima (tejido funcional o tejido noble de la víscera que le dota el tipo de función) y está formado también por la cápsula envolvente que la protege. Vísceras huecas, membranosas o canaliculares: Son las vísceras que presentan morfología de saco hueco y que va a estar tapizada por una serie de capas estructurales o túnicas. Las túnicas o capas que presentan las vísceras huecas son de externa a interna: - Capa serosa - Capa muscular (constituida por músculo liso) - Capa submucosa - Capa mucosa Las vísceras de bovino en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Es uno de los estómagos de la res que se conoce con el nombre de rumen, ubicado en la cavidad abdominal. Otros Nombres: Mondongo. Ingredientes: Estomago de res (Rumen) de Bovino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de las vísceras de res frescas, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. - Deber venir empacado en bolsa la vacío por kilo.
Empaque y rotulado	Empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	MUCHACHO DE RES
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: El corte Muchacho Redondo, constituido exclusivamente por el músculo semitendinoso, se separa previamente del coxal, glúteo, bíceps y semimembranoso, y luego de las fascias de los gastrocnemios, de la flexora digital superficial y del hueso calcáneo. Otros Nombres: Muchacho, Bollo, Capón muchacho. Ingredientes: Muchacho de res. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir la posta completa empacado en bolsa al vacío por unidad y cuando se quiera se pedirá empacado por un kilo.
Empaque y rotulado	Empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	MURILLO DE RES
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Este corte de carne proviene de la parte delantera, debajo del pecho. Otros Nombres: Murillo, jarrete, tableado, pepino, lagarto murillo. Ingredientes: Murillo de res. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir la posta completa empacado en bolsa al vacío por unidad y cuando se quiera se pedirá empacado por un kilo.
Empaque y rotulado	Empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	OREJA DE CERDO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Una víscera (del latín víscera, "vísceras") es un órgano contenido en las principales cavidades del cuerpo humano y de los animales. Se considera víscera a toda estructura del cuerpo que esté rodeada por una bolsa serosa, como es el caso del pericardio, la pleura, estructura testículos. Las cavidades esplácnicas son el tórax, el abdomen y la pelvis Según la constitución anatómica o estructural, existen dos grandes grupos de vísceras: Vísceras macizas o parenquimatosas: Son las vísceras que presentan dos partes bien diferenciadas en su constitución anatómica, como son el estroma (tejido de sostén, que representa el armazón intersticial) y el parénquima (tejido funcional o tejido noble de la víscera que le dota el tipo de función) y está formado también por la cápsula envolvente que la protege. Vísceras huecas, membranosas o canaliculares: Son las vísceras que presentan morfología de saco hueco y que va a estar tapizada por una serie de capas estructurales o túnicas. Las túnicas o capas que presentan las vísceras huecas son de externa a interna: - Capa serosa, Capa muscular (constituida por músculo liso), Capa submucosa, Capa mucosa Las vísceras de porcino en canal o en cortes deben estar exentas de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: La oreja de porcino está ubicada en la parte superior de la cabeza del animal Otros Nombres: Oreja de Cerdo. Ingredientes: Oreja de Porcino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de las vísceras de porcino frescas, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil: Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días, Congelación (-18ºC): 6 meses. Empaque al vacío por unidad
Calidad	Empaque al vacío. Resolución 683 de Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Requisitos Específicos	kilogramo

Nombre	OSOBUCO DE TERNERA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de ternera: Bovinos que se han criado por lo menos seis meses de edad hasta el momento del sacrificio. Estas reses pesan 135 kg de promedio. Parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Parte de la pierna de la ternera (de la pantorrilla a la cova), este corte tiene hueso. Debe estar cortado en rodajas de 1 cm de ancho. Otros Nombres: Jarrete, osobuco, canilla. Ingredientes: Pierna de ternera (Carne y Hueso). Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil: Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir empacada al vacío por unidad y con un grosor de 5 cm.
Empaque y rotulado	Empacado al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	PANCETTA O TOCINO CERDO CARNOSO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Pieza cárnica del cerdo. Panceta con cuero, obtenido de la parte abdominal del cerdo, es un corte rico en carne y grasa. Otros Nombres: Tocino barriguera, tocino carnudo, chicharrón de cerdo. Ingredientes: Tocino de cerdo. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir empacada al vacío por kilo.
Empaque y rotulado	Empacado al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	PEZUÑAS DE CERDO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Parte anatómica distal de las extremidades del cerdo, correspondiente al tejido óseo, cartilaginoso, tendinoso, conectivo y cutáneo del animal de la especie Sus scrofa doméstica, subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae. Producto declarado inocuo y apto para el consumo humano, obtenido de animales sanos sacrificados bajo condiciones higiénico-sanitarias controladas. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, contaminación fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o cualquier materia extraña. Debe ser manipulada bajo condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Extremidad distal del cerdo, correspondiente a la pezuña, con o sin piel, debidamente depilada, lavada y escaldada. Es un corte rico en colágeno, tejido conectivo y gelatina natural, utilizado principalmente en preparaciones tradicionales, caldos y guisos. Otros nombres: Pata de cerdo Manos de cerdo Ingredientes: Pezuña de cerdo Características organolépticas: Limpias, libres de grasa excesiva, materia fecal, coágulos de sangre y suciedad. Color característico blanco-rosado a amarillento claro, sin manchas oscuras. Textura firme y superficie húmeda sin babosidad. Olor característico de carne fresca que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. Consistencia firme al tacto. Vida útil: Refrigeración (-2 °C a 4 °C): 3 a 5 días Congelación (-18 °C): Hasta 6 meses
Empaque y rotulado	Empacado al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	PATOS EN CANAL
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. • NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Carne de pato, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones, vasos y vísceras, provenientes aves de la familia Anatidae, principalmente de la subfamilia Anatinae que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxico y el supracoracoideo y piel.

	Descripción del corte: Pato entero con viseras empacadas aparte. Ingredientes: Pato entero. Características organolépticas: Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir empacada al vacío por unidad con peso promedio de 2.6 kg la unidad
Empaque y rotulado	Huesos empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	PECHO DE CERDO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Corresponde al cuarto delantero. Obtenido del prolijado de la punta de costilla y pancetas. Otros Nombres: Papada de cerdo. Ingredientes: Pecho de cerdo. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir empacada al vacío por kilo.
Empaque y rotulado	Empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	kilogramo

Nombre	PECHUGA DE POLLO SIN COSTILLAR
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones, vasos y vísceras, proveniente pollo o gallina, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxico y el supracoracoideo y piel. Descripción del corte: Pechuga de Pollo sin costillar con piel. Ingredientes: Pechuga de Pollo sin costillar con piel. Características organolépticas: Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. - Debe venir empacada al vacío por unidad con un peso promedio de 500 gramos.
Calidad	Huesos empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Requisitos Específicos	kilogramo

Nombre	PERNIL POLLO SIN RABADILLA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones, vasos y vísceras, proveniente pollo o gallina, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxico y el supracoracoideo y piel. Descripción del corte: Pernil de Pollo sin costillar con piel. Ingredientes: Pernil de Pollo sin costillar con piel. Características organolépticas: Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. Congelación (-18ºC): 6 meses. Presentación: Debe venir la pierna completa y empacada al vacío de a dos unidades
Calidad	Huesos empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Requisitos Específicos	Kilogramo

Nombre	PIERNA DE CERDO SIN PIEL
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Pieza cárnica del cerdo. La pierna de cerdo fresca, también conocida como pernil, es la extremidad trasera (sin curar) del cerdo. sin piel. Otros Nombres: Pierna de cerdo. Ingredientes: Pierna de cerdo. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir la posta completa empacada al vacío por unidad y cuando se requiera se pedirá empacada por un kilo
Empaque y rotulado	Empacado al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PIERNA DE CORDERO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cordero: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie género Ovis, en especial de la oveja doméstica, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de cordero en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Cuarto trasero del Cordero.
Empaque y rotulado	Otros Nombres: Pierna de cordero. Ingredientes: Pierna de cordero. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la cordero fresco, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Presentación: Empacada en bolsa plástica.
Presentación	Bolsa Plástica Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
	Kilogramo

Nombre	POLLO ENTERO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.
Requisitos Específicos	Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones, vasos y vísceras, proveniente pollo o gallina, (aves de corral de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domésticas) que en edad de sacrificio han sido declaradas aptas para el consumo humano. Las canales de aves podrán ser fraccionadas en diferente corte para su comercialización. Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral toráxico y

	el supracoracoideo y piel. Descripción del corte: Pollo entero con piel sin viseras. Ingredientes: Pollo entero con piel sin viseras. Características organolépticas: Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir empacado al vacío por unidad con un peso promedio de 1.5 kilogramos.
Empaque y rotulado	Huesos empacados al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	PULPA DE TERNERA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de ternera: Bovinos que se han criado por lo menos seis meses de edad hasta el momento del sacrificio. Estas reses pesan 135 kg de promedio. Parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser
Empaque y rotulado	manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Carne de Ternera entera sin piel. Otros Nombres: Carne de Ternera de res. Ingredientes: Carne de ternera Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. - Debe venir empacado al vacío por kilo
Presentación	Bolsa Plástica Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
	Kilogramo

Nombre	PUNTA DE ANCA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Corte ubicado en la cadera del animal, reconocido principalmente por su cobertura de grasa subcutánea de gran sabor. Este corte nacional (a diferencia de la punta de anca importada), tiene una maduración muy corta así que no es particularmente tierno por lo que se sugiere no porcionarlo. Ingredientes: Lomo Ancho limpio de carne de Bovino. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - La fecha de los productos deben ser congelación (-18ºC). Debe venir la posta completa empacada al vacío y cuando se quiera se pedirá empacada de a kilo.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	SOBREBARRIGA
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: La sobrebarriga es un corte de res que se extrae del pecho. Otros Nombres: Sobrebarriga, Falda. Ingredientes: Sobrebarriga de res. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir la posta completa empacada al vacío y cuando se quiera se pedirá empacada de a kilo.
Empaque y rotulado	Empacado al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	TOCINO CARNOSO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie Sus Scrofa domestica subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia Suidae, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del cerdo. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de porcino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: Pieza cárnica del cerdo. Panceta sin cuero, obtenido de la parte abdominal del cerdo, no presenta costillas, es un corte rico en carne y grasa. Otros Nombres: Tocino barriguero, tocino carnudo, chicharrón de cerdo. Ingredientes: Tocino de cerdo. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de cerdo fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Certificado favorable en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte, el vehículo debe ser apto para el trasporte del producto (thermo king), el personal debe poseer dotación completa y limpia para la entrega del Producto Vida Útil - las fechas de los productos deben ser de congelación (-18ºC). Debe venir empacada al vacío por kilo.
Empaque y rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre de la posta, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote y peso de la posta Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
Presentación	Kilogramo

Nombre	UBRE DE BOVINO
Calidad	Ley 9 de 1979 Código Sanitario Nacional. Decreto 3075 1997. Resolución 2674 de 2013. Decreto 2278 de 1982. Decreto 1036 de 1991. Resolución 402 del 2002. Resolución 2505 de 2004. Decreto 1500 de 2007. Resolución 2905 de 2007 Resolución 4287 de 2007 Decreto 2270 de 2012. Decreto 1362 de 2012. Resolución 1229 De 2013. Resolución 3753 de 2013. Resolución 2690 de 2015. Resolución 2116037912 de 2016. Resolución 2016037870 de 2016. Decreto 1975 del 2019. Resolución 2019055962, de 2019. Resolución 2020012659 del 2020. Resolución 2020037814. Resolución 2021043230 de 2021. Resolución 240 de 2013. Resolución 241 de 2013. Resolución 242 de 2013. Circular externa 02 Conjunta de ICA, INVIMA del 2019. Circular conjunta, 1000-121-20 de ICA, policía nacional de IMVIMA. NTC 3644-2 Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. NTC 3644-3 Industrias Alimentarias.

Requisitos Específicos	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de bovino en canal o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. Descripción del corte: La ubre de res, son las mamas de la hembra del ganado vacuno. Otros Nombres:
Empaque y rotulado	Ubre. Ingredientes: Ubre de res. Características organolépticas: limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda y superficie sin babosidad, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición; debe tener color característico y uniforme libre de manchas y consistencia firme al tacto. Vida Útil - Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18ºC): 6 meses. Debe venir empacada al vacío por unidad.
Presentación	Empacado al vacío. Resolución 683 de 2012 Resolución 5109 de 2005 Resolución No. 810de 2021
	Kilogramo

CERVECERIA

Nombre	MALTA PILSEN
Calidad	Registro sanitario vigente. Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Producto apto para uso alimentario. Libre de micotoxinas, metales pesados y residuos de pesticidas.
Requisitos Específicos	Malta Pilsner Castle Malting Malta base para cervezas tipo Pilsner y cervezas claras. Referencia: MA34 Descripción general: Malta base elaborada en Bélgica a partir de cebada de dos hileras de primavera, caracterizada por su alta pureza, excelente rendimiento y perfil sensorial limpio. Utilizada como base principal para la elaboración de cervezas tipo Pilsner y otros estilos claros, garantizando fermentabilidad, estabilidad y calidad superior, conforme con la normatividad sanitaria vigente. Ingredientes: Cebada malteada. Características físicas: Forma: grano entero malteado. Color: dorado claro. Humedad: ≤ 4.5 %. Textura: grano seco, firme, sin polvo excesivo. Ausencia de material extraño, impurezas o granos dañados. Características organolépticas: Olor: limpio, dulce, característico a malta fresca. Sabor: dulce, malteado, suave. Textura: grano firme, sin dureza excesiva. Aspecto: limpio, uniforme, sin moho, sin insectos. Vida útil: 24 meses.
Empaque y rotulado	Saco trilaminado grado alimenticio. Rotulado con: nombre del producto, marca, lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento y país de origen.
Presentación	Presentación comercial: 25 kg.

Nombre	MALTA PALE ALE
Calidad	Registro sanitario vigente. Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Producto apto para uso alimentario. Libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos.
Requisitos Específicos	Malta Pale Ale Castle Malting Malta Base para: Cervezas tipo Pale Ale, cervezas amargas y estilos ingleses. Referencia: MA35 Descripción general: Malta base elaborada en Bélgica a partir de cebada de alta calidad, con mayor nivel de tostado que la malta Pilsner, aportando cuerpo, complejidad y notas malteadas intensas. Utilizada en la elaboración de cervezas tipo Pale Ale, cervezas amargas y estilos tradicionales ingleses, conforme con la normatividad sanitaria vigente. Ingredientes: Cebada malteada. Características físicas: Forma: grano entero malteado. Color: ámbar claro. Textura: grano seco, limpio y uniforme. Humedad: ≤ 4.5 %. Libre de material extraño. Características organolépticas: Olor: cereal, malta dulce, tostado suave. Sabor: malteado, ligeramente dulce, tostado equilibrado. Textura: firme, sin dureza excesiva. Aspecto: limpio, homogéneo, sin moho. Vida útil: 24 meses.
Empaque y rotulado	Saco trilaminado grado alimenticio. Rotulado con datos completos del producto.
Presentación	Presentación comercial: 25 kg.

Nombre	BEST CARAMEL
Calidad	Cumplimiento de BPM, HACCP e ISO 9001:2015. Producto libre de OGM, radiación, pesticidas, micotoxinas y metales pesados. Cumplimiento con la Ley Alemana de Pureza de la Cerveza (Reinheitsgebot).
Requisitos Específicos	Malta Caramelo Munich III BESTMALZ BEST Caramel® Munich III Malta base para: Cervezas Märzen, Bock, cervezas oscuras y especiales. Descripción general: Malta caramelo oscura obtenida mediante procesos controlados de caramelización, utilizada para aportar color oscuro intenso, notas tostadas, aroma a pan y frutos secos, así como cuerpo y complejidad en cervezas oscuras y especiales, cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente. Ingredientes: Cebada malteada, agua. Características físicas: Forma: grano entero caramelizado. Color del mosto: 131 – 200 EBC. Textura: grano seco, firme. Humedad: ≤ 4.5 %. Ausencia de impurezas. Características organolépticas: Olor: tostado, pan horneado, frutos secos. Sabor: almendras tostadas, pan tostado, caramelo oscuro. Textura: firme, sin dureza excesiva. Aspecto: limpio, homogéneo, sin moho. Vida útil: 24 meses.
Empaque y rotulado	Sacos grado alimenticio de 25 kg o 50 kg. Rotulado con identificación completa del producto.
Presentación	Sacos grado alimenticio de 25 kg o 50 kg.

Nombre	LEVADURA PARA CERVEZA
Calidad	Registro sanitario vigente. Certificación BPM, HACCP o ISO 9001. Producto libre de contaminantes microbiológicos patógenos. Libre de OGM (cuando aplique).
Requisitos Específicos	Levadura para cerveza Nombre técnico: Saccharomyces cerevisiae / Saccharomyces pastorianus Descripción general: Microorganismo vivo utilizado en la fermentación alcohólica del mosto cervecero, responsable de la transformación de los azúcares fermentables en alcohol etílico y dióxido de carbono, así como del desarrollo del perfil aromático y sensorial de la cerveza, presentado en forma seca activa o líquida, conforme con la normatividad sanitaria vigente. Ingredientes: Levadura cervecera pura (Saccharomyces cerevisiae o Saccharomyces pastorianus). Características físicas: Color: beige claro a marrón claro. Textura: granulada seca o suspensión líquida homogénea. Pureza microbiológica: ≥ 95 %. Empaque íntegro, hermético, sin fugas ni abombamientos. Características organolépticas: Olor: limpio, fresco, ligeramente a levadura. Sabor: ligeramente amargo, característico. Textura: granulada fina o líquida homogénea. Aspecto: uniforme, sin contaminación visible.
Empaque y rotulado	Sobre aluminizado sellado o frasco grado alimenticio.
Presentación	Kilogramo

Nombre	BOTELLA CON TAPA 330 ml
Calidad	Material apto para contacto con alimentos. Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Libre de BPA. Libre de contaminantes físicos, químicos y microbiológicos.
Requisitos Específicos	Botella para cerveza con tapa Nombre técnico: Envase de vidrio para bebidas carbonatadas con tapa Tapa corona para cerveza Descripción general: Envase de vidrio diseñado para el envasado, almacenamiento y comercialización de cerveza, resistente a la presión interna generada por la carbonatación, apto para contacto con alimentos, reutilizable y conforme con la normatividad sanitaria vigente en Colombia. Tapa metálica corona para envases de bebidas carbonatadas Material: Vidrio grado alimenticio. Acero estañado con recubrimiento interior grado alimenticio (liner de PVC o material libre de BPA). Características físicas de la Botella: Material: vidrio sodocálcico. Color: ámbar (preferiblemente), verde o transparente. Capacidad: 330 ml, 355 ml o 500 ml. Forma: cuello largo tipo long neck o botella estándar cervecera. Resistencia: alta resistencia mecánica y térmica. Superficie: lisa, sin fisuras, burbujas, grietas o defectos estructurales. Boca: estándar corona 26 mm. Características físicas de la tapa: Diámetro estándar: 26 mm. Altura: estándar industrial. Forma: corona dentada. Color: dorado, plateado, negro o personalizado. Recubrimiento interno: liner grado alimenticio. Resistencia: alta resistencia a la presión interna. Superficie: lisa, sin rebabas, sin deformaciones. Características organolépticas de la botella: Olor: neutro, sin olores extraños. Sabor: neutro, no transmite sabores al producto. Textura: superficie lisa, sin rugosidades. Aspecto: limpio, transparente u homogéneo según color, sin manchas. Características organolépticas de la Tapa:

	Olor: neutro. Sabor: neutro. Textura: superficie lisa. Aspecto: limpio, brillante, uniforme.
Empaque y rotulado	Cajas de cartón para las botellas, bolsas herméticas para las tapas
Presentación	unidad

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**ANGEL YEAST LEVADURA BF16**
Calidad	BF16 se produce bajo una serie de procesos rigurosos, que incluyen expansión de cultivo puro, separación, secado, etc. Todo el proceso cumple con los requisitos de las leyes internacionales de salud y seguridad alimentaria IFSH. BF16 es una excelente levadura lager que ayuda a producir lagers de la mejor calidad. Es una cepa natural y libre de OMG, clasificada como *Saccharomyces Cerevisiae*. Se puede utlizar en cervecerías artesanales y pequeñas fábricas de cerveza. Dentro de los requisitos Físicos, Químicos de la levadura se debe cumplir con: **Floculación:** Alta. **Atenuación aparente:** 80~91% **Tolerancia al alcohol (ABV):** 10% (V/V). **Fermentación:** Rápido inicio de fermentación. **Aroma y sabor:** Denota ligera fragancia de las maltas y aromas exquisitos. **Perfil de cerveza:** Ayuda a tener un sabor refrescante y a presentar un cuerpo claro y brillante. **Tipos de cerveza indicadas:** Premium lagers, Swiss lager, Pilsner, Vienna lager.
Requisitos Específicos	Dentro de los requisitos Físicos, Químicos de la levadura se debe cumplir con: Levadura seca Levadura instantánea **Ingredientes:** Levadura (*Saccharomyces pastorianus*), Emulsificante E491 **Peso seco:** ≥93% **Células de levadura viva:** ≥6.0*109 CFU/g **Levadura salvaje:** ≤1.0*103 CFU/g **Total bacterias:** ≤5.0*103 CFU/g **Lactobacillus:** ≤1.0*103 CFU/g **Microorganismos patogénicos:** Ninguno. **Temperatura de fermentación:** 10~20°C,idealmente 10~15°C **Instrucciones de dosificación:** 80 a 150 g/hL, incrementar dosis hasta 150 a 300 g/hL en condiciones especiales de fermentación. **Temperatura de fermentación:** 10~20°C,idealmente 10~15°C **Instrucciones de dosificación:** 80 a 150 g/hL, incrementar dosis hasta 150 a 300 g/hL en condiciones especiales de fermenta
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe empacar en envases o empaques de materiales, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio, podrán ser empacado al vacío según los requerimientos del comprador. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, dentro de los cuales encontramos: Registro Sanitario, fecha de vencimiento, recomendaciones de almacenamiento, fabricante.

Presentación (Aplica para productos)	Embalaje de papel de aluminio al vacío, 500 g/bolsa
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**ANGEL YEAST LEVADURA CN36**
Calidad	CN36 se produce bajo una serie de procesos rigurosos, que incluyen expansión de cultivo puro, separación, secado, etc. Todo el proceso cumple con los requisitos de las leyes internacionales de salud y seguridad alimentaria IFSH. CN36 es una excelente levadura ale que ayuda a producir muchas variedades de estilos ale. Es una cepa natural libre de OMG, clasificada como *Saccharomyces Cerevisiae*. Es ampliamente usado en cervecerías artesanales y pequeñas fábricas de cerveza. Dentro de los requisitos Físicos, Químicos de la levadura se debe cumplir con: **Floculación:** Alta. **Atenuación aparente:** 80~92% **Tolerancia al alcohol (ABV):**12% (V/V). **Fermentación:** Rápido inicio de fermentación, llegando a la gravedad final en 4 días a 18 °C. **Aroma y sabor:** Denota ligero aroma éster sin presentar olores no deseados (Off Flavors) si se **almacena correctamente.** **Perfil de cerveza:** Brinda un sabor suave y presenta un cuerpo claro y brillante. **Tipos de cerveza indicadas:** English Ale, American pale ale, IPA, Brown porter, Barley wine.
Requisitos Específicos	Dentro de los requisitos Físicos, Químicos de la levadura se debe cumplir con: Levadura seca Levadura instantánea **Ingredientes:** Levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), emulsificante E491 **Peso seco:** ≥93% **Células de levadura viva:** ≥6.0*109 CFU/g **Levadura salvaje:** ≤1.0*103 CFU/g **Total bacterias:** ≤5.0*103 CFU/g **Lactobacillus:** ≤1.0*103 CFU/g **Microorganismos patogénicos:** Ninguno **Temperatura de fermentación:** 10~25°C, idealmente 14~22°C **Instrucciones de dosificación:** 50 a 100 g/hL, incrementar dosis hasta 100 a 300 g/hL en condiciones especiales de fermentación.

<table>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>El producto se debe empacar en envases o empaques de materiales, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio, podrán ser empacado al vacío según los requerimientos del comprador. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, dentro de los cuales encontramos: Registro Sanitario, fecha de vencimiento, recomendaciones de almacenamiento, fabricante.</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica para productos)</td><td>Embalaje de papel de aluminio al vacío, 500 g/bolsa,</td></tr>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)</td><td>Malta Pilsen</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Propiedades La malta belga de color más claro.
Se produce utilizando las mejores variedades de cebada de 2 hileras primavera.
Secada a una temperatura de hasta 80-85°C.
Características: Se trata de una malta con un color más claro. Está bien modificada y resulta fácil de macerar con una infusión simple, de una sola temperatura. Nuestra malta Château Pilsen tiene un sabor de malta fuerte y dulce alavés, y contiene una potencia enzimática suficiente como para ser utilizada como malta base.
Uso Todos los tipos de cerveza. Hasta el 100% de la mezcla para las cervezas Pale(Pilsner,Lager) o como parte de la mezcla para otras cervezas.
<table>
<tr><th>ESPECIFICACIONES.</th><th>MIN</th><th>MAX</th></tr>
<tr><td>Humedad %</td><td></td><td>4,9</td></tr>
<tr><td>Extracto de molienda fina %</td><td>80,5</td><td></td></tr>
<tr><td>Diferencia de extracto EBC %</td><td></td><td>2,0</td></tr>
<tr><td>Viscosidad (8,6%) mPa·s</td><td></td><td>1,60</td></tr>
<tr><td>Friabilidad %</td><td>81,0</td><td></td></tr>
<tr><td>Vidriosidad %</td><td></td><td>2,5</td></tr>
<tr><td>Proteína, base seca %</td><td>9,0</td><td>11,5</td></tr>
<tr><td>Nitrógeno soluble mg/100 g 610 780</td><td>610</td><td>780</td></tr>
<tr><td>Índice Kolbach %</td><td>36,0</td><td>45,0</td></tr>
<tr><td>Color del mosto EBC L</td><td>3,0
1,6</td><td>4,9
2,3</td></tr>
<tr><td>pH en el mosto</td><td>5,7</td><td>6,1</td></tr>
<tr><td>Ganulometría > 2,5 mm %</td><td>90,0</td><td></td></tr>
<tr><td>Poder diastásico WK</td><td>250,0</td><td></td></tr>
<tr><td>ß-Glucano (65 °C)</td><td></td><td>350</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

Requisitos Específicos	Almacenamiento y tiempo de caducidad. La malta debe **almacenarse en un lugar limpio, fresco(<22°C), seco(<35RH%)** y sin plagas. En estas condiciones, recomendamos utilizar todos los productos de grano en un plazo de 24 meses a partir de la fecha de producción y todos los productos molidos en un plazo de tres meses. Las maltas almacenadas incorrectamente pueden perder su frescor y sabor.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	A granel; A granel en Liner Bagen contenedor; Sacos(25kg, 50kg); Bigbags(400-1.250kg). Todos los tipos de embalaje en contenedores de 20' o 40' para las exportaciones.
Presentación (Aplica para productos)	SACOS X 25 Kilogramos

<table>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)</td><td>Malta Pale Ale</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Malta base, elaborada en Bélgica, es reconocida por su riqueza y complejidad. Utilizando cebada de alta calidad, su proceso de malteado resalta sabores tostados y malteados profundos. Ideal para cervezas con mayor cuerpo y carácter, ofrece una excelente fermentabilidad y un color ámbar claro. Esta malta premium proporciona un perfil de sabor robusto y equilibrado, asegurando una calidad superior en cada elaboración.

Caracteristicas:

<table>
<tr><th>ESPECIFICACIONES.</th><th>MIN</th><th>MAX</th></tr>
<tr><td>Humedad %</td><td></td><td>4,9</td></tr>
<tr><td>Extracto de molienda fina %</td><td>80,5</td><td></td></tr>
<tr><td>Diferencia de extracto EBC %</td><td></td><td>2,0</td></tr>
<tr><td>Viscosidad (8,6 %) mPa·s</td><td></td><td>1,60</td></tr>
<tr><td>Friabilidad %</td><td>81,0</td><td></td></tr>
<tr><td>Vidriosidad %</td><td></td><td>2,5</td></tr>
<tr><td>Proteína, base seca %
Nitrógeno soluble mg/100 g</td><td>9,0
610</td><td>11,5
780</td></tr>
<tr><td>Índice Kolbach %</td><td>36,0</td><td>45,0</td></tr>
<tr><td>Color del mosto EBC</td><td>5,0</td><td>7,0</td></tr>
<tr><td>L</td><td>2,3</td><td>3,1</td></tr>
<tr><td>pH en el mosto</td><td>5,7</td><td>6,1</td></tr>
<tr><td>Ganulometría > 2,5 mm %</td><td>90,0</td><td></td></tr>
<tr><td>Poder diastásico WK</td><td>250,0</td><td></td></tr>
<tr><td>ß-Glucano (65 °C)</td><td></td><td>350</td></tr>
</table>
Propiedades Malta de base belga de color claro. Secada a una temperatura de hasta 90-95°C.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Almacenamiento y tiempo de caducidad La malta debe almacenarse en un lugar limpio, fresco(<22°C), seco(<35RH%) y sin plagas. En estas condiciones, recomendamos utilizar todos los productos de grano en un plazo de 24 meses a partir de la fecha de producción y todos los productos molidos en un plazo de tres meses. Las maltas almacenadas incorrectamente pueden perder su frescor y sabor</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>A granel; A granel en Liner Bagen contenedor; Sacos(25kg,50kg); Big bags (400-1.250kg). Todos los tipos de embalaje en contenedores de 20' o 40' para las exportaciones.</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica para productos)</td><td>SACOS X 25 Kilogramos</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)</td><td>Malta Trigo</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Malta básica para todas las cervezas de trigo, las cervezas de alta fermentación, Kölsch, cervezas bajas en alcohol o sin alcohol, y muchas otras variedades

Malta base, elaborada en Alemania. Esta malta garantiza un sabor fresco y picante, típico de las cervezas de trigo de alta fermentación, ya que se produce exclusivamente a partir de trigo cervecero de alta calidad.

En comparación con la malta BEST Pilsen, la malta de trigo tiene un mayor contenido de proteínas. Esto la hace ideal para aumentar el cuerpo y mejorar la formación de espuma en especialidades de cerveza de alta fermentación.

Caracteristicas:

<table>
<tr><th>ESPECIFICACIONES.</th><th>MIN</th><th>MAX</th></tr>
<tr><td>Humedad %</td><td></td><td>5,5</td></tr>
<tr><td>Extracto de molienda fina %</td><td>82,0</td><td></td></tr>
<tr><td>Diferencia de extracto EBC %</td><td></td><td>2,5</td></tr>
<tr><td>Viscosidad (8,6%) mPa·s</td><td></td><td>1,99</td></tr>
<tr><td>Proteína, base seca %</td><td></td><td>13,5</td></tr>
<tr><td>Nitrógeno soluble mg/100 g</td><td>680</td><td>850</td></tr>
<tr><td>Índice Kolbach %</td><td>36,0</td><td>46,0</td></tr>
<tr><td>Color del mosto EBC</td><td>3,5</td><td>6,0</td></tr>
<tr><td>L 1,8 2,7 pH en el mosto</td><td>5,6</td><td>6,1</td></tr>
<tr><td>Ganulometría < 2,2 mm %</td><td></td><td>2,0</td></tr>
<tr><td>Poder diastásico WK</td><td>250,0</td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Almacenamiento y tiempo de caducidad. La malta debe almacenarse en un lugar limpio, fresco(<22°C), seco(<35RH%) y sin plagas. En estas condiciones, recomendamos utilizar todos los productos de grano en un plazo de 24 meses a partir de la fecha de producción y todos los productos molidos en un plazo de tres meses. Las maltas almacenadas incorrectamente pueden perder su frescor y sabor</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>A granel; A granel en Liner Bagen contenedor; Sacos(25kg,50kg); Big bags (400-1.250kg). Todos los tipos de embalaje en contenedores de 20' o 40' para las exportaciones.</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica para productos)</td><td>SACOS X 25 Kilogramos</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)</td><td>Malta Caramel® Munich III</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Malta caramelo, elaborada en Alemania, es ideal para añadir cuerpo y mejorar el color. Esta malta permite la elaboración de cervezas oscuras fuertes y una variedad de cervezas oscuras especiales. Se destaca por un sabor pleno y redondo que evoca notas de la corteza del pan. Gracias a un proceso especial de caramelización, se logra una formación de caramelo muy uniforme en el grano, lo que facilita el proceso de elaboración de la cerveza y contribuye a un agradable perfil aromático en las cervezas resultantes.

La malta BEST Caramel® Munich III de Bestmalz es una malta caramelo oscura (131–200 EBC) ideal para intensificar el color, el cuerpo y el aroma a frutos secos, almendras tostadas y pan en cervezas intensas. Producida en Alemania, se utiliza hasta un 40% en la mezcla, aportando notas dulces de caramelo oscuro y mejorando la estabilidad de la espuma. Color de la Malta: 131–200 EBC.

Caracteristicas:

<table>
<tr><th>ESPECIFICACIONES.</th><th>MIN</th><th>MAX</th></tr>
<tr><td>Humedad %</td><td></td><td>4,5</td></tr>
<tr><td>Extracto de molienda fina %</td><td>75,0</td><td></td></tr>
<tr><td>Proteína, base seca %</td><td></td><td>12,0</td></tr>
<tr><td>Color del mosto EBC</td><td>131</td><td>200</td></tr>
<tr><td>L</td><td>50</td><td>76</td></tr>
<tr><td>pH en el mosto</td><td>5.0</td><td>5,8</td></tr>
</table>
Para cervezas de trigo y Bock, así como para cervezas especialmente fuertes.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Almacenamiento y tiempo de caducidad. La malta debe almacenarse en un lugar limpio, fresco(<22°C), seco(<35RH%) y sin plagas. En estas condiciones, recomendamos utilizar todos los productos de grano en un plazo de 24 meses a partir de la fecha de producción y todos los productos molidos en un plazo de tres meses. Las maltas almacenadas incorrectamente pueden perder su frescor y sabor</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>A granel; A granel en Liner Bagen contenedor; Sacos(25kg,50kg); Big bags (400-1.250kg). Todos los tipos de embalaje en contenedores de 20' o 40' para las exportaciones.</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica para productos)</td><td>SACOS X 25 Kilogramos</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)</td><td>Malta Chocolate</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Malta tostada, elaborada en Alemania, es una excelente opción para quienes se inician en la elaboración de cerveza con maltas tostadas. Gracias a su proceso de tueste suave, se evitan en gran medida los sabores amargos. Se puede usar en la elaboración de cervezas oscuras y negras muy agradables, incluso con un porcentaje de malta de hasta el 10%, sin que estas cervezas desarrollen una astringencia amarga. Además, la espuma de la cerveza no se ve afectada negativamente.

La malta <u>BEST Chocolate de Bestmalz</u> es una malta tostada de alta calidad, elaborada en Alemania para aportar colores marrones intensos (EBC / °L) y aromas a chocolate, frutos secos y café a la cerveza sin astringencia. Ideal para cervezas oscuras, Stouts y Porters, con un uso recomendado de hasta el 10%.
Caracteristicas:

<table>
<tr><th>ESPECIFICACIONES.</th><th>MIN</th><th>MAX</th></tr>
<tr><td>Humedad %</td><td></td><td>4,5</td></tr>
<tr><td>Extracto de molienda fina %</td><td>75,0</td><td></td></tr>
<tr><td>Color del mosto EBC*</td><td>800</td><td>1000</td></tr>
<tr><td>L</td><td>300</td><td>380</td></tr>
</table>
* Variación ± 10 %</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>Almacenamiento y tiempo de caducidad. La malta debe almacenarse en un lugar limpio, fresco(<22°C), seco(<35RH%) y sin plagas. En estas condiciones, recomendamos utilizar todos los productos de grano en un plazo de 24 meses a partir de la fecha de producción y todos los productos molidos en un plazo de tres meses. Las maltas almacenadas incorrectamente pueden perder su frescor y sabor</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>A granel; A granel en Liner Bagen contenedor; Sacos(25kg,50kg); Big bags (400-1.250kg). Todos los tipos de embalaje en contenedores de 20' o 40' para las exportaciones.</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica para productos)</td><td>SACOS X 25 Kilogramos</td></tr>
</table>

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	Lúpulo Amarillo
Calidad	Lúpulo cultivado en Estados Unidos, el alto contenido de mirceno ayuda a potenciar su aroma, además de ser un lúpulo aromático suele ser también usado en adiciones tardías al hervido o en dry hopping, esto debido a que tiene niveles relativamente alto de alfa ácidos. El lúpulo Amarillo® es una variedad estadounidense de aroma intenso, a menudo llamada "Super Cascade", destacada por su perfil cítrico (naranja, toronja) y floral, con alfa ácidos de 8% a 12%. Es ideal para APA, IPA, y Saison en adiciones tardías o dry-hopping gracias a su alto contenido de mirceno. **Ficha Técnica: Lúpulo Amarillo (USA)** ● **Uso:** Doble propósito ● **Perfil aromático:** Floral, cítrico, fruta dulce, ● **Alfa ácidos:** 8% a 11% ● **Beta Ácidos:** 6% – 7% ● **Co-humulona:** 21% – 24% ● **Aceites Totales:** Alto, con niveles extremos de mirceno ● **Perfil Aromático:** Cítrico fuerte (naranja, toronja), cítricos dulces, floral, con notas de melón y durazno ● **Uso:** Principalmente aroma y sabor, doble propósito ● **Estilos Comunes:** IPA, APA, Imperial IPA, Wheat Beers, Saison ● **Sustitutos:** Cascade, Centennial, Chinook, Simcoe, Ahtanum **Características Principales** ● **Origen:** Descubierto por Virgil Gamache Farms Inc. en el estado de Washington, USA. ● **Aroma:** Aporta un perfil complejo, a menudo descrito como "cítrico dulce". ● **Estabilidad:** Aceptable, pero su alto contenido de mirceno lo hace algo susceptible a la oxidación si no se almacena correctamente. ● **Formato:** Pellet T-90 (común).
Requisitos Específicos	Lúpulo Amarillo en pellet
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque en aluminio al vacío
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa por 500 g.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	Lúpulo Cascade
Calidad	Lúpulo cultivado en Estados Unidos, gracias a sus altos niveles de mirceno tiene un intenso sabor cítrico que se absorbe fácilmente, con un contenido de alfa ácidos moderado, es ideal tanto para amargor como para aportar sabores y aromas en la cerveza. El lúpulo Cascade es una variedad aromática estadounidense clásica, famosa por su perfil cítrico intenso (pomelo/toronja) y floral, con un amargor moderado. Ideal para American Pale Ale e IPA, ofrece entre 4.5% - 9% de alfa-ácidos, siendo muy versátil como lúpulo de aroma o para *dry hopping*. **Características Técnicas:** ● **Uso:** Doble propósito ● **Perfil aromático:** Cítrico, floral ● **Origen:** EE.UU. (lanzado en 1972). ● **Alfa-ácidos:** 4.5% – 9.0%. ● **Beta-ácidos:** 3.6% – 7.5%. ● **Cohumulona:** 33% – 40%. ● **Aceites Totales:** 0.7 – 2.0 ml/100g. ● **Perfil Aromático:** Cítrico, pomelo, floral, especiado. ● **Uso:** Aroma y Amargor (Doble Propósito). ● **Estilos:** American Pale Ale, IPA, Porter, Barley Wine. ● **Sustitutos:** Centennial, Amarillo, Columbus. **Información adicional:** ● **Estabilidad:** Pobre; retiene aprox. 40% de alfa-ácidos tras 6 meses a temperatura ambiente. ● **Forma:** Generalmente disponible en pellets T90.
Requisitos Específicos	Lúpulo Cascade
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque en aluminio al vacío
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa por 500 g.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	Lúpulo Citra
Calidad	Lúpulo cultivado en Estados Unidos, se destaca por su alto contenido de geraniol que la levadura biotransforma en citronelol, un compuesto aromático con sabor a fruta. Tiene un contenido de alfa ácidos alto, es ideal para usar en cualquier etapa de la elaboración. Destacando su uso en las adiciones tardías, whirpool o dry hopping ya que ofrece un intenso sabor y aroma cítrico. El lúpulo Citra® (USA) es una variedad aromática de alto impacto, lanzada en 2008, famosa por su perfil intenso a frutas tropicales (mango, lichi) y cítricos (toronja, lima, naranja). Con alfa-ácidos del 11% al 16%, se usa principalmente para aroma, *whirlpool* y *dry hopping* en IPAs, Pale Ales y NEIPAs. **Características Técnicas Principales (Citra T90 Pellets):** ● **Uso:** Doble propósito ● **Perfil aromático:** Cítrico, fruta dulce, floral ● **Origen:** Estados Unidos (híbrido de Hallertauer Mittelfrueh, Tettnang y otros). ● **Ácidos Alfa:** 11 – 16 %. ● **Ácidos Beta:** 3 – 5 %. ● **Cohumulona:** 20 – 24 % (bajo, lo que da un amargor suave). ● **Aceites Totales:** 1.0 – 3.0 ml/100g. ● **Perfil Aromático:** Cítrico intenso, frutas tropicales, mango, lichi, lima, toronja. ● **Mirceno:** 60 – 65 %. ● **Uso:** Aromatización tardía y Dry Hopping. ● **Sustitutos:** Mosaic, Simcoe, Cascade, Centennial. **Información de Uso:** Ideal para estilos como American Pale Ale, IPA, Double IPA y cervezas lupuladas. Su alto contenido de mirceno y geraniol lo hace excelente para la biotransformación durante la fermentación.
Requisitos Específicos	Lúpulo Citra
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque en aluminio al vacío
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa por 500 g.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	Lúpulo Mandarina Bavaria
Calidad	El lúpulo Mandarina Bavaria es una variedad alemana de aroma lanzada en 2012, conocida por su intenso perfil cítrico a mandarina, naranja y notas dulces, ideal para IPAs, Pale Ales y Lagers. Con un rango de ácidos alfa de 4.8% a 10%, se utiliza comúnmente para aroma tardío y *dry-hopping*, aportando notas florales y frutales. Lúpulo cultivado en Alemania. Se caracteriza por su distintivo y limpio sabor a mandarina, es una variedad versátil que puede ser usada en cualquier etapa del proceso. Es popular en la elaboración de cervezas pálidas e IPA afrutadas, también funciona en cervezas tipo saison, trigo y pilsner. **Ficha Técnica Lúpulo Mandarina Bavaria** ● **Origen:** Alemania (Hüll, Bavaria), cruce de Cascade y Hallertauer. ● **Uso:** Doble propósito ● **Perfil aromático:** Cítrico, fruta dulce. ● **Tipo de aroma:** Intenso a mandarina, piel de naranja, cítrico, notas dulces. ● **Ácidos Alfa:** 4.8% - 10% (promedio 7% - 8%). ● **Ácidos Beta:** 4% - 7%. ● **Cohumulona:** 28% - 35%. ● **Aceites Totales:** 1.5 - 2.5 ml/100g. ● **Composición de Aceites (Perfil):** ○ **Mirceno:** 65 - 75%. ○ **Humuleno:** 5 - 15%. ○ **Cariofileno:** 1 - 5%. ○ **Farneseno:** < 1%. ● **Uso:** Doble propósito, principalmente aroma y sabor en adiciones tardías y *dry-hopping*. ● **Estilos de Cerveza:** IPA, Pale Ale, Wheat Beer, Saison, Lager. ● **Sustitutos:** Huell Melon, Lemondrop, Cascade. **Características Principales:** El Mandarina Bavaria fue desarrollado para aportar características frutales modernas sin perder el perfil noble alemán. Sus altos niveles de mirceno le otorgan un aroma fresco y cítrico. Se recomienda usarlo al final de la ebullición o en *dry-hopping* para maximizar el aporte de aroma cítrico.
Requisitos Específicos	Lúpulo Mandarina Bavarian

Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque en aluminio al vacío
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa por 500 g.

Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	Dióxido de Carbono (CO_2)
Calidad	El dióxido de carbono (CO_2) para cerveza es un gas incoloro, inodoro y no inflamable, de grado alimenticio (alta pureza >99.9%), utilizado para carbonatar y servir la cerveza. Se suministra en cilindros de alta presión (fase líquida/gaseosa), con un punto de sublimación de -78.5°C y es esencial para evitar la oxidación. **Propiedades Físicas y Químicas (*CO_2* Alimenticio)** ● **Fórmula Química:** *CO_2* ● **Peso Molecular:** 44.01 ● **Densidad (Gas a 21.1°C, 1 atm):** 1.833 kg/m^3 ● **Solubilidad en agua (20°C):** 0.90 vol/vol ● **Presión de vapor (20°):57.3 bar 85778 kPa** **Estado en cilindro:** Líquido/Gaseoso (aprox. 2/3 líquido) ● **Compatibilidad:** No corrosivo, compatible con la mayoría de los materiales.
Requisitos Específicos	**Aplicación en Cerveza** ● **Carbonatación:** Se recomienda un punto de partida de 8 a 15 PSI a 3°C. La mayoría de las cervezas (Lagers, Ales, IPA) requieren una concentración de *CO_2* del 2.2% al 2.6%. ● **Servicio:** Las cervezas de trigo o belgas pueden requerir presiones más altas (15-20 PSI). ● **Atmósfera Protectora:** Evita la oxidación de la cerveza al contacto con el aire. ● **Equipos:** Cilindros de acero, generalmente con válvula CGA 320. **Seguridad y Manejo**

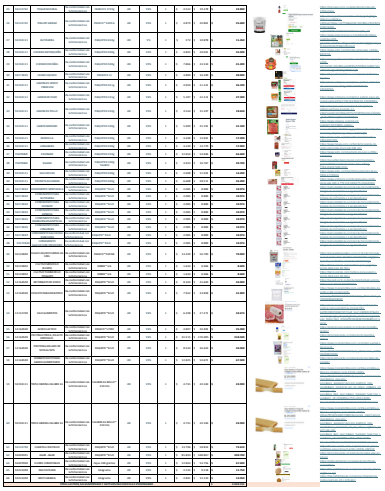
	• **Riesgo:** Gas asfixiante; puede acumularse en espacios confinados, especialmente a nivel del suelo. • **Almacenamiento:** Mantener los cilindros en áreas ventiladas, lejos de fuentes de calor intenso, ya que pueden explotar. • **Compatibilidad:** No corrosivo, compatible con la mayoría de los materiales.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Cilindro
Presentación (Aplica para productos)	Cilindro por 8 Kilogramos

1	1111111111	PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
2	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
3	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
4	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
5	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
6	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
7	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
8	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
9	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
10	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
11	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
12	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
13	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
14	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
15	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
16	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
17	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
18	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
19	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
20	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
21	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
22	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
23	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
24	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
25	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
26	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
27	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
28	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
29	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
30	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
31	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
32	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
33	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
34	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
35	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
36	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
37	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
38	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
39	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
40	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
41	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
42	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
43	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
44	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
45	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
46	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
47	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
48	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
49	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
50	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
51	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
52	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
53	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
54	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
55	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
56	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
57	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
58	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
59	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
60	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
61	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
62	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
63	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
64	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
65	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
66	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
67	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
68	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
69	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
70	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
71	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
72	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
73	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
74	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
75	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
76	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
77	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
78	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
79	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
80	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
81	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
82	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
83	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
84	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
85	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
86	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
87	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
88	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
89	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
90	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
91	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
92	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
93	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
94	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
95	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
96	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
97	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
98	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
99	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
100	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000



1	1111111111	PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
2	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
3	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
4	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
5	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
6	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
7	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
8	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
9	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
10	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
11	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
12	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
13	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
14	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
15	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
16	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
17	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
18	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
19	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
20	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
21	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
22	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
23	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
24	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
25	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
26	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
27	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
28	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
29	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
30	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
31	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
32	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
33	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
34	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
35	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
36	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
37	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
38	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
39	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
40	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
41	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
42	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
43	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
44	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
45	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
46	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
47	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
48	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
49	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
50	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
51	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
52	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
53	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
54	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
55	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
56	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
57	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
58	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
59	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
60	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
61	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
62	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
63	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
64	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
65	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
66	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
67	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
68	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
69	1111111111	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	PRUEBA PRUEBA PRUEBA	UNIDAD(ES)	UND	1000	0	0	0	10.000	10.000
70	1111111111	PRUEB

1	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
2	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
3	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
4	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
5	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
6	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
7	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
8	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
9	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
10	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
11	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
12	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
13	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
14	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
15	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
16	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
17	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
18	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
19	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
20	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
21	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
22	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
23	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
24	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
25	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
26	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
27	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
28	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
29	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
30	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
31	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
32	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
33	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
34	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
35	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
36	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
37	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
38	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
39	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
40	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
41	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
42	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
43	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
44	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
45	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
46	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
47	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
48	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
49	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
50	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
51	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
52	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
53	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
54	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
55	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
56	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
57	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
58	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
59	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
60	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
61	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
62	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
63	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
64	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
65	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
66	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
67	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
68	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
69	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
70	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
71	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
72	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
73	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
74	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
75	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
76	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
77	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
78	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
79	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
80	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
81	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
82	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
83	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
84	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
85	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
86	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
87	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
88	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
89	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
90	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
91	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
92	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
93	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
94	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
95	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
96	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
97	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
98	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
99	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
100	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
101	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
102	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
103	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
104	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
105	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
106	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
107	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
108	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
109	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
110	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
111	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
112	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
113	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
114	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
115	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
116	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
117	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
118	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
119	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
120	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
121	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
122	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
123	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
124	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
125	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
126	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
127	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
128	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
129	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
130	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
131	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
132	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
133	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
134	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
135	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
136	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
137	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
138	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
139	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
140	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
141	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
142	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
143	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
144	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
145	7702161011	CERVEZA CLUB COLOMBIA SIN ALCOHOL X 330 ML	BAVARIA & CIA S.C.A.	UND	24 UND	0	0	24	$ 3.500	$ 84.000	$ 84.000	
146	7702161011

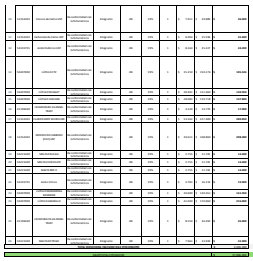












AM GRUPO SUPERIOR SAS											
ABARROTES Y PANADERIA								COTIZACION			
ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION DE ELEMENTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	% IVA E IMPOCONSUMO	CANTIDAD	IVA		VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	50151513	ACEITE DE OLIVA EXTRA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1L	UN	19%	1	$	15.200	$ 64.800	**$ 80.000**
2	50151513	ACEITE DE SESAMO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 207mL	UN	19%	1	$	6.650	$ 28.350	**$ 35.000**
3	50151513	ACEITE VEGETAL	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1L	UN	19%	1	$	2.660	$ 11.340	**$ 14.000**
4	50307200	ACEITUNA MORADA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1	$	3.420	$ 14.580	**$ 18.000**
5	50307200	ACEITUNA NEGRA	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 350g	UN	19%	1	$	3.230	$ 13.770	**$ 17.000**
6	50307200	ACEITUNA VERDE DESHUESADA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 250g	UN	19%	1	$	2.660	$ 11.340	**$ 14.000**
7	10151814	ACHIOTE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 16g	UN	19%	1	$	1.045	$ 4.455	**$ 5.500**
8	50171550	AGUA DE AZAHAR	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 500 ML	UN	19%	1	$	8.550	$ 36.450	**$ 45.000**
9	50171800	AJI TABASCO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 mL	UN	19%	1	$	3.420	$ 14.580	**$ 18.000**
10	10151606	AJONJOLI DESCORTEZADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$	4.180	$ 17.820	**$ 22.000**

11	50171800	ALCAPARRA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 125g	UN	19%	1	$ 1.520	$ 6.480	**$ 8.000**
12	50101716	ALMENDRAS ENTERAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	**$ 45.000**
13	50101716	ALMENDRAS LAMINADA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1	$ 16.150	$ 68.850	**$ 85.000**
14	50121500	ANCHOA	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 56g	UN	19%	1	$ 4.180	$ 17.820	**$ 22.000**
15	50171500	ANIS EN ESTRELLA	De conformidad con la ficha técnica	16g	UN	19%	1	$ 1.045	$ 4.455	**$ 5.500**
16	50221101	ARROZ ARBOREO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	0%	1	$ -	$ 45.000	**$ 45.000**
17	50221101	ARROZ BLANCO EXCELSO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	0%	1	$ -	$ 5.800	**$ 5.800**
18	50221101	ARROZ PARA SUSHI	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1	$ -	$ 25.000	**$ 25.000**
19	50221101	ARROZ PARBORIZADO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	**$ 6.000**
20	50221001	ARVEJA AMARILLA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1	$ -	$ 4.500	**$ 4.500**
21	50121500	ATUN AGUA	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 160 g	UN	19%	1	$ 2.280	$ 9.720	**$ 12.000**
22	50101716	AVELLANA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1	$ 16.150	$ 68.850	**$ 85.000**
23	50221101	AVENA EN HOJUELAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 800g	UN	5%	1	$ 900	$ 17.100	**$ 18.000**

24	50171550	AZAFRAN	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 0,5g	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	**$ 35.000**
25	50161509	AZUCAR MORENA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	5%	1	$ 300	$ 5.700	**$ 6.000**
26	50161509	AZUCAR PULVERIZADA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	5%	1	$ 850	$ 16.150	**$ 17.000**
27	50161509	AZUCAR REFINADA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	5%	1	$ 275	$ 5.225	**$ 5.500**
28	50181900	BARQUILLOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE DE 10 UNIDADES X 44g	UN	19%	1	$ 1.140	$ 4.860	**$ 6.000**
29	51131605	BICARBONATO DE SODIO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1K	UN	19%	1	$ 2.280	$ 9.720	**$ 12.000**
30	50181900	BOCADILLO LONJA	De conformidad con la ficha técnica	LONJA PAQUETE X 500g	UN	0%	1	$ -	$ 9.000	**$ 9.000**
31	50161512	BREVAS EN ALMIBAR	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1	$ 3.040	$ 12.960	**$ 16.000**
32	50201709	CAFE INSTANTANEO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1	$ 4.250	$ 80.750	**$ 85.000**
33	50201706	CAFÉ TOSTAO EN GRANO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500g	UN	5%	1	$ 3.250	$ 61.750	**$ 65.000**
34	50201706	CAFÉ ESPECIAL	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500g	UN	5%	1	$ 3.100	$ 58.900	**$ 62.000**
35	50171550	CANELA EN ASTILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	**$ 45.000**
36	50171550	CANELA EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 125g	UN	19%	1	$ 2.280	$ 9.720	**$ 12.000**

37	50171550	CARDAMOMO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 20g	UN	19%	1	$ 3.040	$ 12.960	**$ 16.000**
38	50121500	CAVIAR	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 30g	UN	19%	1	$ 41.800	$ 178.200	**$ 220.000**
39	50121500	CAVIAR MASAGO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 80g	UN	19%	1	$ 34.200	$ 145.800	**$ 180.000**
40	50302500	CEREZAS MARRASQUINO ROJO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1	$ 4.180	$ 17.820	**$ 22.000**
41	50221201	CEREAL	De conformidad con la ficha técnica	CAJA * 800 G	UN	19%	1	$ 6.080	$ 25.920	**$ 32.000**
42	50161511	CHOCOLATE PASTILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1	$ 1.200	$ 22.800	**$ 24.000**
43	50305800	CIRUELA PASA SIN SEMILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**
44	50171550	CLAVO DE OLOR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 9 g	UN	19%	1	$ 380	$ 1.620	**$ 2.000**
45	50171550	COMINO MOLIDO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	**$ 45.000**
46	50171550	COLOR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 3.420	$ 14.580	**$ 18.000**
47	50367008	CREMA DE COCO	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 400mL	UN	19%	1	$ 4.560	$ 19.440	**$ 24.000**
48	50181904	CROUTONES CESAR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 140g	UN	19%	1	$ 2.280	$ 9.720	**$ 12.000**
49	50221101	CUCHUCO DEL CULTIVO TRIGO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 665	$ 2.835	**$ 3.500**

50	50171500	CURCUMA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 250 G	UN	19%	1	$ 2.280	$ 9.720	**$ 12.000**
51	50171500	CURRY	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 56 G	UN	19%	1	$ 2.850	$ 12.150	**$ 15.000**
52	50171500	CUSCUS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 500 G	UN	19%	1	$ 5.320	$ 22.680	**$ 28.000**
53	50161512	DURAZNO EN ALMIBAR	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 820g	UN	19%	1	$ 2.660	$ 11.340	**$ 14.000**
54	50201712	ENGLISH BREAKE FAST TEA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE DE 20 BOLSAS DE 10g	UN	19%	1	$ 5.510	$ 23.490	**$ 29.000**
55	50221303	ESPAGUETTI DE ARROZ	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 200g	UN	5%	1	$ 475	$ 9.025	**$ 9.500**
56	50171548	ESTRAGON	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 20 G	UN	19%	1	$ 2.280	$ 9.720	**$ 12.000**
57	50221303	FECULA DE MAIZ UNIVERSAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1 kg	UN	19%	1	$ 18.050	$ 76.950	**$ 95.000**
58	50171548	FINAS HIERBAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 15gr	UN	19%	1	$ 608	$ 2.592	**$ 3.200**
59	50221303	PASTA FIDEOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE* 250 G	UN	5%	1	$ 140	$ 2.660	**$ 2.800**
60	50405625	JALAPEÑOS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 500 gr	UN	19%	1	$ 2.850	$ 12.150	**$ 15.000**
61	50221001	FRIJOL NEGRO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1000 G	UN	0%	1	$ -	$ 17.000	**$ 17.000**
62	50221001	FRIJOL BOLA ROJA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1000 G	UN	0%	1	$ -	$ 18.000	**$ 18.000**

63	50221001	FRIJOL BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1000 G	UN	0%	1	$ -	$ 17.000	**$ 17.000**
64	50181903	GALLETAS DE SODA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 200g	UN	19%	1	$ 1.045	$ 4.455	**$ 5.500**
65	50181905	GALLETAS OREO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 432g	UN	19%	1	$ 3.420	$ 14.580	**$ 18.000**
66	50221001	GARBANZO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1	$ -	$ 8.000	**$ 8.000**
67	50192405	GELATINA DE SABORES SURTIDOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 3.040	$ 12.960	**$ 16.000**
68	50192405	GELATINA SIN SABOR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 10.450	$ 44.550	**$ 55.000**
69	50221001	LENTEJAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000 g	UN	0%	1	$ -	$ 12.000	**$ 12.000**
70	50131700	LECHE CONDENSADA	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 395 g	UN	19%	1	$ 3.040	$ 12.960	**$ 16.000**
71	50131700	LECHE DE COCO	De conformidad con la ficha técnica	LATA X 400mL	UN	19%	1	$ 3.800	$ 16.200	**$ 20.000**
72	50131704	LECHE EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000 gramos	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	**$ 45.000**
73	50221101	MAIZ PETO CRUDO O PRECOCIDO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	0%	1	$ -	$ 5.500	**$ 5.500**
74	50221101	MAIZ TIERNO	De conformidad con la ficha técnica	LATA * 300 G	UN	19%	1	$ 1.805	$ 7.695	**$ 9.500**
75	50221001	MANI SIN SAL	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1	$ 4.560	$ 19.440	**$ 24.000**

76	50171830	MAYONESA	De conformidad con la ficha técnica	GALON X 3770g	UN	19%	1	$ 25.650	$ 109.350	**$ 135.000**
77	50161800	MERENGUITOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 65 G	UN	19%	1	$ 2.660	$ 11.340	**$ 14.000**
78	50192401	MERMELADA INDIVIDUAL	De conformidad con la ficha técnica	16g C/U X 60 UNIDADES	UN	19%	1	$ 5.320	$ 22.680	**$ 28.000**
79	50192401	MERMELADA SABORES SURTIDOS	De conformidad con la ficha técnica	DOYPACK X 400g	UN	19%	1	$ 2.660	$ 11.340	**$ 14.000**
80	50192403	MIEL MAPLE	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1	$ 2.280	$ 9.720	**$ 12.000**
81	50192403	MIEL DE ABEJAS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500g	UN	19%	1	$ 4.180	$ 17.820	**$ 22.000**
82	50202307	MILO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE x 2 KILOS	UN	19%	1	$ 16.720	$ 71.280	**$ 88.000**
83	50161800	MINI MASMELOS SURTIDOS	De conformidad con la ficha técnica	75g CAJA X 20 UNIDADES	UN	19%	1	$ 1.235	$ 5.265	**$ 6.500**
84	50181904	MINI TOSTADAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE 10 laminas - 150 g	UN	19%	1	$ 2.280	$ 9.720	**$ 12.000**
85	50171830	MIRIN	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 375 ML	UN	19%	1	$ 10.450	$ 44.550	**$ 55.000**
86	50171902	MOSTAZA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 4015 g	UN	19%	1	$ 22.800	$ 97.200	**$ 120.000**
87	50121802	NORI SUSHI	De conformidad con la ficha técnica	X 10 UNIDADES (LAMINAS)	UN	19%	1	$ 3.610	$ 15.390	**$ 19.000**
88	50101716	NUEZ DEL BRAZIL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 200g	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**

89	50101716	NUEZ MOSCADA PEPA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 10G	UN	19%	1	$ 798	$ 3.402	**$ 4.200**
90	50101716	NUEZ MOSCADA POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 11g	UN	19%	1	$ 1.520	$ 6.480	**$ 8.000**
91	50171548	OREGANO SECO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	19%	1	$ 2.280	$ 9.720	**$ 12.000**
92	50181904	PALITOS DE PAN	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 250 G	UN	19%	1	$ 855	$ 3.645	**$ 4.500**
93	48101800	PALILLOS TIPO COCTEL	De conformidad con la ficha técnica	CAJA X 160 UNIDADES	UN	19%	1	$ 418	$ 1.782	**$ 2.200**
94	48101800	PALILLOS SÁNDWICH	De conformidad con la ficha técnica	CAJA *125 UNIDADES	UN	19%	1	$ 475	$ 2.025	**$ 2.500**
95	50181904	PAN TAJADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 600g	UN	0%	1	$ -	$ 9.000	**$ 9.000**
96	50161509	PANELA	De conformidad con la ficha técnica	UNIDAD X 500g	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	**$ 6.000**
97	50161509	PANELA MOLIDA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	19%	1	$ 1.805	$ 7.695	**$ 9.500**
98	50221303	PAPEL DE ARROZ O BANH TRANG O PAPEL OBLEA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 300 G * 42 HOJAS	UN	19%	1	$ 4.180	$ 17.820	**$ 22.000**
99	50171550	PAPRIKA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1	$ 7.220	$ 30.780	**$ 38.000**
100	50221303	PASTA DE TOMATE	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 3 Kg	UN	19%	1	$ 20.900	$ 89.100	**$ 110.000**
101	50221303	PASTA FETUCHINI	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1	$ 550	$ 10.450	**$ 11.000**

102	50221303	PASTA LARGA ESPAGUETII	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	5%	1	$ 175	$ 3.325	**$ 3.500**
103	50221303	PASTA PARA LASAÑA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1	$ 950	$ 18.050	**$ 19.000**
104	50367024	PEPINILLOS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 250g	UN	19%	1	$ 2.090	$ 8.910	**$ 11.000**
105	50171550	PIMIENTA BLANCA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 100G	UN	19%	1	$ 3.610	$ 15.390	**$ 19.000**
106	50171550	PIMIENTA MOLIDA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500 g	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	**$ 45.000**
107	50171550	PIMIENTA NEGRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	**$ 45.000**
108	50171550	PIMIENTA ROSADA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 50 g	UN	19%	1	$ 6.080	$ 25.920	**$ 32.000**
109	50171550	PIMIENTA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 50 g	UN	19%	1	$ 3.420	$ 14.580	**$ 18.000**
110	50121500	SARDINAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 225g	UN	19%	1	$ 1.862	$ 7.938	**$ 9.800**
111	50171902	SAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	0%	1	$ -	$ 3.500	**$ 3.500**
112	50171902	SAL PARRILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 454 G	UN	0%	1	$ -	$ 12.000	**$ 12.000**
113	50171902	SAL DE LIMON	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 30g	UN	0%	1		$ 6.000	**$ 6.000**
114	50171830	SALSA DE CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 380 g	UN	19%	1	$ 2.280	$ 9.720	**$ 12.000**

115	50171830	SALSA DE OSTRAS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 255g	UN	19%	1	$ 4.940	$ 21.060	**$ 26.000**
116	50171830	SALSA DE SOYA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1000 ml	UN	19%	1	$ 3.420	$ 14.580	**$ 18.000**
117	50171830	SALSA DE TOMATE	De conformidad con la ficha técnica	GALON 4350g	UN	19%	1	$ 23.750	$ 101.250	**$ 125.000**
118	50171830	SALSA INGLESA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 155 ml	UN	19%	1	$ 1.520	$ 6.480	**$ 8.000**
119	50201712	TÉ NEGRO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 12 TISANAS	UN	19%	1	$ 1.140	$ 4.860	**$ 6.000**
120	12171504	TINTURA DE CARAMELO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1	$ 3.040	$ 12.960	**$ 16.000**
121	50181900	TORTILLAS MEXICANAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 15 UNIDADES	UN	19%	1	$ 2.850	$ 12.150	**$ 15.000**
122	50181900	TORTILLAS DE HARINA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 20 UNIDADES TAMAÑO XXL	UN	19%	1	$ 6.080	$ 25.920	**$ 32.000**
123	50221101	TRIGO AMERICANO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**
124	50323500	UVAS PASAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250 kg	UN	19%	1	$ 1.425	$ 6.075	**$ 7.500**
125	50171707	VINAGRE BALSAMICO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	**$ 35.000**
126	50171707	VINAGRE BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1	$ 1.235	$ 5.265	**$ 6.500**
127	50171707	VINAGRE DE ARROZ	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	**$ 35.000**

128	50171830	WASABI	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 43 gr	UN	19%	1	$ 2.280	$ 9.720	**$ 12.000**
129	50181709	ALMIDON AGRIO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 12 kg	UN	19%	1	$ 39.900	$ 170.100	**$ 210.000**
130	50181709	ALMIDON DE PAPA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	19%	1	$ 5.510	$ 23.490	**$ 29.000**
131	50181709	ALMIDON DE YUCA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	19%	1	$ 5.320	$ 22.680	**$ 28.000**
132	50131701	MARGARINA MULTIPROPOSITO	De conformidad con la ficha técnica	CAJAS X 15kg	UN	19%	1	$ 36.100	$ 153.900	**$ 190.000**
133	50161800	CHIPS DE CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 4.180	$ 17.820	**$ 22.000**
134	12161805	CMC	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 6.080	$ 25.920	**$ 32.000**
135	50161511	COBERTURA NEGRO CACAO 70%	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2.5kg	UN	19%	1	$ 35.150	$ 149.850	**$ 185.000**
136	50161511	COBERTURA CHOCOLATE NEGRO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2.5kg	UN	19%	1	$ 24.320	$ 103.680	**$ 128.000**
137	50161511	COBERTURA CHOCOLATE BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2,5kg	UN	19%	1	$ 24.700	$ 105.300	**$ 130.000**
138	50161511	COBERTURA CHOCOLATE DE LECHE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2,5kg	UN	19%	1	$ 24.700	$ 105.300	**$ 130.000**
139	50161511	COBERTURA CHOCOLATE SEMIAMARGO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 2,5kg	UN	19%	1	$ 23.750	$ 101.250	**$ 125.000**
140	50327008	COCO DESHIDRATADO CABELLO DE ANGEL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	19%	1	$ 7.220	$ 30.780	**$ 38.000**

141	50161511	COCOA EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	19%	1	$ 16.150	$ 68.850	**$ 85.000**
142	12171504	COLORANTE AMARILLO HUEVO EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 50 g	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	**$ 35.000**
143	12171504	COLORANTE EN POLVO DORADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 10g	UN	19%	1	$ 1.520	$ 6.480	**$ 8.000**
144	12171504	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1	$ 6.080	$ 25.920	**$ 32.000**
145	12171504	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA AZUL	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1	$ 6.080	$ 25.920	**$ 32.000**
146	12171504	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1	$ 6.080	$ 25.920	**$ 32.000**
147	12171504	COLORANTE PARA ALIMENTOS PARA RESPOSTERIA ROJO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1	$ 6.080	$ 25.920	**$ 32.000**
148	12171504	COLORANTE PARA CHOCOLATE LIPOSOLUBLE SURTIDO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	**$ 35.000**
149	12171504	COLORANTE SABOR Y COLOR FRESA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1	$ 6.080	$ 25.920	**$ 32.000**
150	12171504	COLORANTE SABOR Y COLOR MORA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 60 ml	UN	19%	1	$ 6.080	$ 25.920	**$ 32.000**
151	50131700	CREMA VEGETAL (WHITE TOPPING)	De conformidad con la ficha técnica	TETRAPACK X 1L	UN	19%	1	$ 5.320	$ 22.680	**$ 28.000**

152	12161805	CREMOR TARTARO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 7.980	$ 34.020	**$ 42.000**
153	12164502	ESENCIA AMARGAS	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 160 mL	UN	19%	1	$ 3.610	$ 15.390	**$ 19.000**
154	12164502	ESENCIA DE COCO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1	$ 3.800	$ 16.200	**$ 20.000**
155	12164502	ESENCIA DE HINOJO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1	$ 3.800	$ 16.200	**$ 20.000**
156	12164502	ESENCIA DE VAINILLA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500mL	UN	19%	1	$ 3.800	$ 16.200	**$ 20.000**
157	50161800	FRUTA CRISTALIZADA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**
158	50181900	GLASSÉ NEUTRO	De conformidad con la ficha técnica	BALDE X 1kg	UN	19%	1	$ 2.850	$ 12.150	**$ 15.000**
159	12164500	GLICERINA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 5000g	UN	19%	1	$ 18.620	$ 79.380	**$ 98.000**
160	50161509	GLUCOSA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1L	UN	19%	1	$ 4.940	$ 21.060	**$ 26.000**
161	50161800	GRAGEAS DE COLORES	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 125g	UN	19%	1	$ 950	$ 4.050	**$ 5.000**
162	50221303	HARINA DE ACHIRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1kg	UN	5%	1	$ 2.100	$ 39.900	**$ 42.000**
163	50221303	HARINA DE ALMENDRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1	$ 1.600	$ 30.400	**$ 32.000**
164	50221303	HARINA DE MAIZ AMARILLA CRUDA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	5%	1	$ 210	$ 3.990	**$ 4.200**

165	50221303	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	5%	1	$ 210	$ 3.990	**$ 4.200**
166	50221303	HARINA DE TRIGO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000 gr	UN	5%	1	$ 7.750	$ 147.250	**$ 155.000**
167	50221303	HARINA INTEGRAL	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500g	UN	5%	1	$ 225	$ 4.275	**$ 4.500**
168	12171504	ISOMALT	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 500g	UN	19%	1	$ 2.100	$ 39.900	**$ 42.000**
169	12164500	LECITINA DE SOYA	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 300g	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	**$ 35.000**
170	50181709	LEVADURA SECA	De conformidad con la ficha técnica	FRESCA X 500g	UN	19%	1	$ 1.900	$ 8.100	**$ 10.000**
171	50131701	MANTECA DE CACAO	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1	$ 30.400	$ 129.600	**$ 160.000**
172	50131701	MARGARINA PARA CROSSANT	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE x 2500g	UN	19%	1	$ 34.200	$ 145.800	**$ 180.000**
173	50131701	MARGARINA PARA HOJALDRE	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE X 2500g	UN	19%	1	$ 34.200	$ 145.800	**$ 180.000**
174	50131701	MARGARINA	De conformidad con la ficha técnica	BARRA X 125g	UN	19%	1	$ 665	$ 2.835	**$ 3.500**
175	50181900	MIGA DE PAN	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 1.805	$ 7.695	**$ 9.500**
176	50181709	POLVO PARA HORNEAR	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA X 1000g	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**
177	10121501	SALVADO DE TRIGO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	5%	1	$ 475	$ 9.025	**$ 9.500**

178	50101716	SEMILLA DE AMAPOLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1	$ 16.150	$ 68.850	**$ 85.000**
179	50101716	SEMILLAS DE CALABAZA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1	$ 9.880	$ 42.120	**$ 52.000**
180	50101716	SEMILLAS DE CHIA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1	$ 7.220	$ 30.780	**$ 38.000**
181	50101716	SEMILLAS DE GIRASOL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**
182	50101716	SEMILLAS DE LINAZA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * 1000g	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**
TOTAL ABARROTES Y PANADERIA INLCUIDO IVA E IPOCONSUMO										**$ 6.589.900**

BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS								**COTIZACION**		
ITEM	**CODIGO UNSPSC**	**DESCRIPCION DE ELEMENTO**	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**PRESENTACIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**% IVA E IMPOCONSUMO**	**CANTIDAD**	**IVA**	**VALOR UNITARIO ANTES DE IVA**	**VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO**
1	50202206	ABSENTA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1	$ 41.800	$ 178.200	**$ 220.000**
2	50202301	AGUA TONICA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 300 ml	UN	19%	1	$ 665	$ 2.835	**$ 3.500**
3	50202206	AMARETTO ITALIANO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1	$ 41.800	$ 178.200	**$ 220.000**
4	50202206	AMARETTO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 28.500	$ 121.500	**$ 150.000**

5	50202206	AMARGO DE ANGOSTURA - VOELK	De conformidad con la ficha técnica	Frasco x 118 ml	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	**$ 35.000**
6	50202206	AMARULA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 26.600	$ 113.400	**$ 140.000**
7	50202206	ANISADO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 14.250	$ 60.750	**$ 75.000**
8	50202206	APEROL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1	$ 25.650	$ 109.350	**$ 135.000**
9	50202206	BRANDY NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 18.050	$ 76.950	**$ 95.000**
10	50202206	CACHAÇA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 18.050	$ 76.950	**$ 95.000**
11	50202206	CAMPARI	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 32.300	$ 137.700	**$ 170.000**
12	50202201	CERVEZA NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Lata x 330 ml	UN	19%	1	$ 855	$ 3.645	**$ 4.500**
13	50202206	CHARTREUSSE AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 56.620	$ 241.380	**$ 298.000**
14	50202206	CHARTREUSSE VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 56.620	$ 241.380	**$ 298.000**
15	50202306	GASEOSA OSCURA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 350 ml	UN	19%	1	$ 760	$ 3.240	**$ 4.000**
16	50202200	COGNAC V.S.	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1	$ 66.500	$ 283.500	**$ 350.000**
17	50202200	COINTREAU	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 37.620	$ 160.380	**$ 198.000**

18	50202200	CREMA DE CACAO BLANCA TRANSPARENTE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1	$ 34.200	$ 145.800	**$ 180.000**
19	50202200	CREMA DE CASSIS	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1	$ 18.620	$ 79.380	**$ 98.000**
20	50202200	CREMA DE MENTA BLANCA - TRASLUCIDA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 34.200	$ 145.800	**$ 180.000**
21	50202200	CREMA DE MENTA VERDE IMPORTADA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 18.620	$ 79.380	**$ 98.000**
22	50202200	CREMA DE WHISKY IRLANDES	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1	$ 18.620	$ 79.380	**$ 98.000**
23	50202200	DRAMBUIE	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 750 ml.	UN	19%	1	$ 47.500	$ 202.500	**$ 250.000**
24	50202200	FERNET BRANCA	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 750 ml.	UN	19%	1	$ 39.900	$ 170.100	**$ 210.000**
25	50202200	FRANGELICO	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 750 ml.	UN	19%	1	$ 39.900	$ 170.100	**$ 210.000**
26	50202306	GINEBRA LONDON DRY GIN	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 28.500	$ 121.500	**$ 150.000**
27	50202306	GASEOSA BLANCA	De conformidad con la ficha técnica	Botella X 350 ml	UN	19%	1	$ 1.045	$ 4.455	**$ 5.500**
28	50202200	GRAND MARNIER	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 750 ml.	UN	19%	1	$ 37.620	$ 160.380	**$ 198.000**
29	50202200	GRAPPA ITALIANA	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 700 ml	UN	19%	1	$ 45.600	$ 194.400	**$ 240.000**
30	50202200	JÄGERMEISTER	De conformidad con la ficha técnica	Botella por 350 ml	UN	19%	1	$ 33.250	$ 141.750	**$ 175.000**

31	50202203	JEREZ FINO ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 14.250	$ 60.750	**$ 75.000**
32	50202203	JEREZ CREAM O PX ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 28.500	$ 121.500	**$ 150.000**
33	50202304	JUGO DE ARANDANOS	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 1890 ml	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	**$ 45.000**
34	50202304	JUGO DE TOMATE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 340 ml	UN	19%	1	$ 2.850	$ 12.150	**$ 15.000**
35	50202304	JUGO DE TORONJA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 64 ml	UN	19%	1	$ 1.235	$ 5.265	**$ 6.500**
36	50202200	KIRSCH	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 30.400	$ 129.600	**$ 160.000**
37	50202206	LICOR DE CAFÉ	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 18.620	$ 79.380	**$ 98.000**
38	50202206	LICOR 43 HIERBAS	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 37.620	$ 160.380	**$ 198.000**
39	50202206	LICOR DE CAFÉ KAHLUA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1	$ 60.800	$ 259.200	**$ 320.000**
40	50202206	LICOR DE CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1	$ 18.620	$ 79.380	**$ 98.000**
41	50202206	LICOR DE DURAZNO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 18.620	$ 79.380	**$ 98.000**
42	50202206	LICOR DE FRESA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 18.620	$ 79.380	**$ 98.000**
43	50202206	LICOR DE LYCHEE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1	$ 28.500	$ 121.500	**$ 150.000**

44	50202206	LICOR DE LIMONCELLO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1	$ 47.500	$ 202.500	**$ 250.000**
45	50202206	LICOR DE LIMÓN ITALIANO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1	$ 41.800	$ 178.200	**$ 220.000**
46	50202206	VERMOUTH EXTRA DRY ITALIANO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 18.620	$ 79.380	**$ 98.000**
47	50202206	VERMOUTH ROSSO ITALIANO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 18.620	$ 79.380	**$ 98.000**
48	50202206	MEZCAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1	$ 41.800	$ 178.200	**$ 220.000**
49	50202206	OPORTO TAWNY PORTUGAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 18.620	$ 79.380	**$ 98.000**
50	50202206	PASTIS DE MARCEILLE FRANCES	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1	$ 28.500	$ 121.500	**$ 150.000**
51	50202200	PISCO ACHOLADO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1	$ 28.500	$ 121.500	**$ 150.000**
52	50202200	RON AÑEJO IMPORTADO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 15.200	$ 64.800	**$ 80.000**
53	50202200	RON BLANCO IMPORTADO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 18.050	$ 76.950	**$ 95.000**
54	50202200	RON OSCURO AÑEJO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 16.150	$ 68.850	**$ 85.000**
55	50202200	RYE WHISKY	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 47.500	$ 202.500	**$ 250.000**
56	50202200	SAMBUCA ITALIANA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 34.200	$ 145.800	**$ 180.000**

57	50202200	SIROPE KOSHER DE AGAVE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 16.150	$ 68.850	**$ 85.000**
58	50202200	SIROPE KOSHER DE CARAMELO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 16.150	$ 68.850	**$ 85.000**
59	50202200	SIROPE KOSHER DE CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 16.150	$ 68.850	**$ 85.000**
60	50202200	SIROPE KOSHER DE FRAMBUESA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 16.150	$ 68.850	**$ 85.000**
61	50202200	SIROPE KOSHER DE VAINILLA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 16.150	$ 68.850	**$ 85.000**
62	50202200	SIROPE KOSHER DE MANZANA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 16.150	$ 68.850	**$ 85.000**
63	50202306	SODA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 300 ml	UN	19%	1	$ 665	$ 2.835	**$ 3.500**
64	50202200	SIROPE DE FRAMBUESA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 16.150	$ 68.850	**$ 85.000**
65	50202200	SIROPE DE VAINILLA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 16.150	$ 68.850	**$ 85.000**
66	50202200	SIROPE MANZANA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 16.150	$ 68.850	**$ 85.000**
67	50202200	TEQUILA BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 52.250	$ 222.750	**$ 275.000**
68	50202200	TEQUILA SILVER 100% AGAVE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1	$ 53.200	$ 226.800	**$ 280.000**
69	50202206	TRIPLE SEC AZUL NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 18.620	$ 79.380	**$ 98.000**

70	50202206	TRIPLE SEC NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 18.050	$ 76.950	**$ 95.000**
71	50202203	VARIEDAD CABERNET SAUVIGNON CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 14.250	$ 60.750	**$ 75.000**
72	50202203	VARIEDAD CARMENERE CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 14.250	$ 60.750	**$ 75.000**
73	50202203	VARIEDAD CHARDONNAY FRANCIA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 16.150	$ 68.850	**$ 85.000**
74	50202203	VARIEDAD MALBEC ARGENTINA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 34.200	$ 145.800	**$ 180.000**
75	50202203	VARIEDAD ROSSE MERLOT CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 16.150	$ 68.850	**$ 85.000**
76	50202203	VARIEDAD ROSSE TANNAT URUGUAY	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 10.450	$ 44.550	**$ 55.000**
77	50202203	VARIEDAD ROSSE TEMPRANILLO - GARNACHA ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 10.450	$ 44.550	**$ 55.000**
78	50202203	VARIEDAD SANGIOVESE ITALIA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 12.350	$ 52.650	**$ 65.000**
79	50202203	VARIEDAD SAUVIGNON BLANC CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 16.150	$ 68.850	**$ 85.000**
80	50202203	VARIEDAD TORRONTES ARGENTINA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 16.150	$ 68.850	**$ 85.000**
81	50202203	VARIEDAD VIURA ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 20.900	$ 89.100	**$ 110.000**
82	50202203	VINO DULCE LATE HARVEST CHILE	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 35.150	$ 149.850	**$ 185.000**

83	50202205	VINO ESPUMOSO CAVA ESPAÑA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 16.150	$ 68.850	**$ 85.000**
84	50202205	VINO ESPUMOSO DEMMI SEC ARGENTINA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 18.050	$ 76.950	**$ 95.000**
85	50202205	VINO ESPUMOSO PROSECCO ITALIA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 18.620	$ 79.380	**$ 98.000**
86	50202203	VINO LIEBFRAUMILCH ALEMANIA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 12.350	$ 52.650	**$ 65.000**
87	50202203	VINO TINTO - BLANCO COCINA	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	**$ 45.000**
88	50202203	VINO DULCE MOSCATEL	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 1000 ml	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	**$ 45.000**
89	50202200	VODKA CITRON	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 18.620	$ 79.380	**$ 98.000**
90	50202200	VODKA IMPORTADO	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 18.620	$ 79.380	**$ 98.000**
91	50202200	WHISKEY TENNESI	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 29.450	$ 125.550	**$ 155.000**
92	50202200	WHISKEY BOURBON	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 750 ml	UN	19%	1	$ 37.620	$ 160.380	**$ 198.000**
93	50202200	WHISKY ESCOCES 8 AÑOS BLACK	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1	$ 18.620	$ 79.380	**$ 98.000**
94	50202200	WHISKY IRLANDES JAMESON	De conformidad con la ficha técnica	Botella x 700 ml	UN	19%	1	$ 35.150	$ 149.850	**$ 185.000**
95	50202306	GRANADINA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 1000L	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	**$ 35.000**
TOTAL BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS INLCUIDO IVA E IPOCONSUMO										**$ 12.025.500**

LACTEOS, SALSAMENTARIA Y ADITIVOS								COTIZACION		
ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCION DE ELEMENTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	% IVA E IMPOCONSUMO	CANTIDAD	IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	50131702	AREQUIPE	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 500 GRAMOS	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**
2	50131702	CREMA DE LECHE	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1 L	UN	0%	1	$ -	$ 28.000	**$ 28.000**
3	50131702	CREMA AGRIA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 400 G	UN	19%	1	$ 3.040	$ 12.960	**$ 16.000**
4	50131702	CUAJADA	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE X 500g	UN	0%	1	$ -	$ 15.000	**$ 15.000**
5	50192303	HELADO	De conformidad con la ficha técnica	CAJA X 10 LITROS	UN	19%	1	$ 18.620	$ 79.380	**$ 98.000**
6	50131702	LECHE ENTERA UHT	De conformidad con la ficha técnica	BOLSA * 1 L	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	**$ 6.000**
7	50131702	MANTEQUILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 6.080	$ 25.920	**$ 32.000**
8	50131702	MANTEQUILLA SIN SAL	De conformidad con la ficha técnica	X 10g CAJA X 42 UNIDADES	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	**$ 45.000**
9	50131801	QUESO AZUL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 16.150	$ 68.850	**$ 85.000**
10	50131801	QUESO BOCONCHINO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 10.450	$ 44.550	**$ 55.000**

11	50131801	QUESO BRIE	De conformidad con la ficha técnica	CAJA X 135g	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	**$ 35.000**
12	50131801	QUESO CAMPESINO	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE X 1kg	UN	0%	1	$ -	$ 35.000	**$ 35.000**
13	50131801	QUESO COSTEÑO	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE X 1kg	UN	0%	1	$ -	$ 34.000	**$ 34.000**
14	50131802	QUESO CREMA	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 380g	UN	19%	1	$ 2.280	$ 9.720	**$ 12.000**
15	50131802	QUESO DOBLE CREMA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	0%	1	$ -	$ 17.000	**$ 17.000**
16	50131801	QUESO EMMENTAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 14.250	$ 60.750	**$ 75.000**
17	50131801	QUESO HOLANDES	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 450g	UN	19%	1	$ 9.120	$ 38.880	**$ 48.000**
18	50131801	QUESO GRUYERE	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	**$ 35.000**
19	50131801	QUESO MANCHEGO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 1000g	UN	19%	1	$ 33.250	$ 141.750	**$ 175.000**
20	50131801	QUESO MASCARPONE	De conformidad con la ficha técnica	RECIPIENTE X 250g	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	**$ 35.000**
21	50131801	QUESO MOZARELLA	De conformidad con la ficha técnica	BLOQUE 2,5 K	UN	0%	1	$ -	$ 98.000	**$ 98.000**
22	50131802	QUESO PARMESANO RALLADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 14.250	$ 60.750	**$ 75.000**
23	50131801	QUESO RICOTA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 300g	UN	19%	1	$ 2.850	$ 12.150	**$ 15.000**

24	50131802	QUESO TILSIT AHUMADO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 400g	UN	19%	1	$ 9.120	$ 38.880	**$ 48.000**
25	50131702	YOGUR NATURAL	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1750g	UN	19%	1	$ 6.080	$ 25.920	**$ 32.000**
26	50131702	YOGURT GRIEGO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 1000 G	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	**$ 35.000**
27	50192111	BUTIFARRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 450g	UN	5%	1	$ 800	$ 15.200	**$ 16.000**
28	50192111	CHORIZO ANTIOQUEÑO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 5.320	$ 22.680	**$ 28.000**
29	50192111	CHORIZO ESPAÑOL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 6.460	$ 27.540	**$ 34.000**
30	50171830	HUMO LIQUIDO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO X 1L	UN	19%	1	$ 3.420	$ 14.580	**$ 18.000**
31	50192111	JAMON DE CERDO PREMIUM	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 431g	UN	19%	1	$ 6.460	$ 27.540	**$ 34.000**
32	50192111	JAMON DE PAVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 225g	UN	19%	1	$ 6.080	$ 25.920	**$ 32.000**
33	50192111	JAMON DE POLLO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 230g	UN	19%	1	$ 6.080	$ 25.920	**$ 32.000**
34	50192111	JAMON SERRANO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 100g	UN	19%	1	$ 6.080	$ 25.920	**$ 32.000**
35	50192111	MORCILLA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 3.040	$ 12.960	**$ 16.000**
36	50192111	LONGANIZA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	**$ 35.000**

37	PASTRAMI	PASTRAMI	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 250g	UN	19%	1	$ 14.250	$ 60.750	**$ 75.000**
38	PASTRAMI	SALAMI	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 100g TAJADO	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**
39	50192111	SALCHICHAS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 500g	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**
40	50192111	TOCINETA AHUMADA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 400g	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	**$ 35.000**
41	50171830	CONDIMENTO MORTADELA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 3.420	$ 14.580	**$ 18.000**
42	50171830	CONDIMENTO PARA BUTIFARRA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	**$ 35.000**
43	50171830	CONDIMENTO PARA CHORIZO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 9.120	$ 38.880	**$ 48.000**
44	50171830	CONDIMENTO PARA GENOVA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**
45	50171830	CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA ESPECIAL	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	**$ 45.000**
46	50171830	CONDIMENTO PARA LONGANIZA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	**$ 35.000**
47	50171830	CONDIMENTO SALCHICHA RANCHERA	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 4.940	$ 21.060	**$ 26.000**
48	50171830	CONDIMENTO SALCHICHON CERVECERO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	**$ 45.000**
49	50131800	CUAJO LIQUIDO FUERZA 10-100L	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * 500 ML	UN	19%	1	$ 10.450	$ 44.550	**$ 55.000**

50	50131802	CULTIVO MESOFILO (KUMIS)	De conformidad con la ficha técnica	SOBRE * 3 G	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**
51	50131802	CULTIVO THERMOFILO (YOGURT)	De conformidad con la ficha técnica	SOBRE * 3 G	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**
52	12164500	ERITORBATO DE SODIO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	**$ 45.000**
53	12164500	FOSFATO PARA EMBUTIDO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	**$ 35.000**
54	11151700	HILO ALIMENTOS	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 3.420	$ 14.580	**$ 18.000**
55	12164500	ACIDO LACTICO	De conformidad con la ficha técnica	FRASCO * LITRO	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	**$ 45.000**
56	12164500	PECTINA CITRICA, DE ALTO METOXILO.	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 34.200	$ 145.800	**$ 180.000**
57	12164500	PROTEINA AISLADO DE SOYA AL 90%	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 10.450	$ 44.550	**$ 55.000**
58	12164500	SORBATO DE POTASIO GRADO ALIMENTARIO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 10.450	$ 44.550	**$ 55.000**
59	50192111	TRIPA FIBROSA CALIBRE 100 origen vegetL	De conformidad con la ficha técnica	CALIBRE 100 ROLLO * 250 M	UN	19%	1	$ 27.550	$ 117.450	**$ 145.000**
60	50192111	TRIPA FIBROSA CALIBRE 45	De conformidad con la ficha técnica	CALIBRE 60 ROLLO * 250 M	UN	19%	1	$ 26.600	$ 113.400	**$ 140.000**
61	50131700	CHANTILLI EN POLVO	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 18.050	$ 76.950	**$ 95.000**
62	50405901	AGAR - AGAR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE * KILO	UN	19%	1	$ 91.200	$ 388.800	**$ 480.000**

64	50407000	FLORES COMESTIBLES	De conformidad con la ficha técnica	Caja x 100 gramos	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**
65	50221300	MALTA PILSEN	De conformidad con la ficha técnica	kilogramo	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**
66	50221300	BEST CARAMEL	De conformidad con la ficha técnica	kilogramo	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	**$ 35.000**
TOTAL LACTEOS, SALSAMENTARIA Y ADITIVOS INLCUIDO IVA E IPOCONSUMO										**$ 3.406.000**

FRUTAS Y VERDURAS								**COTIZACION**		
ITEM	**CODIGO UNSPSC**	**DESCRIPCION DE ELEMENTO**	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**PRESENTACIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**% IVA E IMPOCONSUMO**	**CANTIDAD**	**IVA**	**VALOR UNITARIO ANTES DE IVA**	**VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO**
1	50402800	ACELGA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 7.000	**$ 7.000**
2	50302200	AGRAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 55.000	**$ 55.000**
3	50401700	AGUACATE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 18.000	**$ 18.000**
4	50406700	AHUYAMA O ZAPAYO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 8.000	**$ 8.000**
5	50465500	AJI AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 35.000	**$ 35.000**
6	50465500	AJI CHIRCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 45.000	**$ 45.000**

7	50465500	AJI ROCOTO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 45.000	**$ 45.000**
8	50465500	AJI CHIPOTLE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 45.000	**$ 45.000**
9	50465500	AJI VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 45.000	**$ 45.000**
10	50465500	AJI JUANILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 45.000	**$ 45.000**
11	50423800	AJO FRESCO LIMPIO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 18.000	**$ 18.000**
12	50424101	ALBAHACA MORADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 16.000	**$ 16.000**
13	50424101	ALBAHACA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 17.000	**$ 17.000**
14	50403200	ALCACHOFA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 18.000	**$ 18.000**
15	50426803	APIO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 9.000	**$ 9.000**
16	50403200	AMEROS	De conformidad con la ficha técnica	Unidad entera	UN	0%	1	$ -	$ 8.000	**$ 8.000**
17	50302100	ARANDANOS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 45.000	**$ 45.000**
18	50407201	ARRACACHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	**$ 6.000**
19	50405400	ARVEJA VERDE DESGRANADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 25.000	**$ 25.000**

20	50301700	BANANO CRIOLLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5.000	**$ 5.000**
21	50406400	BATATA O CAMOTE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 16.000	**$ 16.000**
22	50403500	BERENJENA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 17.000	**$ 17.000**
23	50402000	BROCOLI	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 12.000	**$ 12.000**
24	50406329	CALABACIN VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	**$ 6.000**
25	50304200	CARAMBOLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 12.000	**$ 12.000**
26	50405310	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5.000	**$ 5.000**
27	50405312	CEBOLLA CABEZONA ROJA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5.000	**$ 5.000**
28	50405323	CEBOLLA LARGA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5.500	**$ 5.500**
29	50405312	CEBOLLA OCAÑERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 15.000	**$ 15.000**
30	50405317	CEBOLLA PUERRO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 12.000	**$ 12.000**
31	50405310	CEBOLLA DE CAMBRAY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 45.000	**$ 45.000**
32	50405300	CEBOLLIN VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 20.000	**$ 20.000**

33	50414700	CHAMPIÑON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 38.000	**$ 38.000**
34	50414700	CHAMPIÑON PORTOBELLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 45.000	**$ 45.000**
35	50407200	CHUGUAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 18.000	**$ 18.000**
36	50407200	CUBIOS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 12.000	**$ 12.000**
37	50404106	CILANTRO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 15.000	**$ 15.000**
38	50404106	CILANTRO CIMARRON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 18.000	**$ 18.000**
39	50305200	CURUBA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 12.000	**$ 12.000**
40	50307008	COCO NATURAL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 8.600	**$ 8.600**
41	50402600	COLIFLOR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 9.500	**$ 9.500**
42	50305300	DURAZNO NACIONAL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 12.000	**$ 12.000**
43	50404109	ENELDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 25.000	**$ 25.000**
44	50401600	ESPARRAGO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 55.000	**$ 55.000**
45	50406200	ESPINACA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 12.000	**$ 12.000**

46	50306200	FRAMBUESA	De conformidad con la ficha técnica	Estuche * 250 g	UN	0%	1	$ -	$ 35.000	**$ 35.000**
47	50306700	FRESA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 16.000	**$ 16.000**
48	50307503	FRESA PULPA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**
49	50401824	FRIJOL VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 22.000	**$ 22.000**
50	50403200	MUTE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 15.000	**$ 15.000**
51	50307035	GUANABANA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 12.000	**$ 12.000**
52	50307503	GUANABANA PULPA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**
53	50171500	GUASCAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 18.000	**$ 18.000**
54	50307045	GUAYABA PERA-COMUN	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 9.000	**$ 9.000**
55	50407200	GENGIBRE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 18.000	**$ 18.000**
56	50221001	HABICHUELA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 15.000	**$ 15.000**
57	50407200	HIBIAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 19.000	**$ 19.000**
58	50171500	HIERBABUENA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 14.000	**$ 14.000**

59	50221000	HABA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 16.000	**$ 16.000**
60	50407009	HOJAS DE PLATANO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 20.000	**$ 20.000**
61	50303900	KIWI	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 25.000	**$ 25.000**
62	50404102	LAUREL FRESCO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 18.000	**$ 18.000**
63	50404614	LECHUGA BATAVIA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 15.000	**$ 15.000**
64	50404600	LECHUGA CRESPA MORADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 16.000	**$ 16.000**
65	50404609	LECHUGA CRESPA ROMANA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 16.000	**$ 16.000**
66	50404600	LECHUGA CRESPA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 16.000	**$ 16.000**
67	50404600	LECHUGA ESCAROLA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 22.000	**$ 22.000**
68	50404600	LECHUGA ROMANA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 22.000	**$ 22.000**
69	50404112	LIMONARIA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 18.000	**$ 18.000**
70	50304100	LIMON TAHITI	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	**$ 6.000**
71	50307000	LULO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 10.000	**$ 10.000**

72	50304400	MANDARINA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 7.500	**$ 7.500**
73	50304500	MANGO AZUCAR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 9.000	**$ 9.000**
74	50304524	MANGO TOMMY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 8.000	**$ 8.000**
75	50304500	MANGO VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 8.500	**$ 8.500**
76	50301500	MANZANA ROJA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 19.000	**$ 19.000**
77	50301500	MANZANA VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 19.000	**$ 19.000**
78	50305200	MARACUYA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 15.000	**$ 15.000**
79	50307503	MARACUYA PULPA	De conformidad con la ficha técnica	500 gramos	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**
80	50403200	MAZORCA DESGRANADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 25.000	**$ 25.000**
81	50403200	MAZORCA ENTERA CON AMERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 16.000	**$ 16.000**
82	50404114	MENTA FRESCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 17.000	**$ 17.000**
83	50404100	MEJORANA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 19.000	**$ 19.000**
84	50304600	MELON CANTALUPO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 10.500	**$ 10.500**

85	50302003	MORA DE CASTILLA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 12.000	**$ 12.000**
86	50307503	MORA PULPA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**
87	50305000	NARANJA TANGELO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 8.000	**$ 8.000**
88	50305043	NARANJA VALENCIA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	**$ 6.000**
89	50404700	ÑAME	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 14.000	**$ 14.000**
90	50404115	OREGANO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 19.000	**$ 19.000**
91	50405706	PAPA CRIOLLA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 8.000	**$ 8.000**
92	50405700	PAPA PASTUSA CERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5.000	**$ 5.000**
93	50405700	PAPA R-12	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5.000	**$ 5.000**
94	50405700	PAPA RICHIE SABANERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5.500	**$ 5.500**
95	50405700	PAPA SABANERA LAVADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	**$ 6.000**
96	50305100	PAPAYA MELONA PINTONA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5.500	**$ 5.500**
97	50307000	PAPAYUELA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 12.000	**$ 12.000**

98	50307000	PATILLA BABY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	**$ 6.000**
99	50307024	PEPINO COCOMBRO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 7.000	**$ 7.000**
100	50307024	PEPINO GUISO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	**$ 6.000**
101	50305400	PERA CHILENA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 24.000	**$ 24.000**
102	50404100	PEREJIL CRESPO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 8.000	**$ 8.000**
103	50404100	PEREJIL LISO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 18.000	**$ 18.000**
104	50405611	PIMENTON AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 8.000	**$ 8.000**
105	50405600	PIMENTON ROJO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 8.000	**$ 8.000**
106	50405600	PIMENTON VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 8.000	**$ 8.000**
107	50305600	PIÑA BABY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	**$ 6.000**
108	50305602	PIÑA GOLDEN	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	**$ 6.000**
109	50305600	PIÑA PEROLERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5.500	**$ 5.500**
110	50303002	PITAHAYA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 9.500	**$ 9.500**

111	50307025	PLATANO HARTON MADURO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5.000	**$ 5.000**
112	50307025	PLATANO HARTON VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5.000	**$ 5.000**
113	50307025	PLATANO COLICERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 4.500	**$ 4.500**
114	50407000	RABANO ROJO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 7.000	**$ 7.000**
115	50407000	RAICES CHINAS	De conformidad con la ficha técnica	Bandeja * 500 g	UN	0%	1	$ -	$ 8.000	**$ 8.000**
116	50401900	REMOLACHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	**$ 6.000**
117	50402300	REPOLLO BLANCO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5.000	**$ 5.000**
118	50402305	REPOLLO MORADO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5.000	**$ 5.000**
119	50404120	ROMERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 11.000	**$ 11.000**
120	50407000	RUGULA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 17.000	**$ 17.000**
121	50404121	SALVIA FRESCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 16.000	**$ 16.000**
122	50406500	TOMATE CHERRY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 22.000	**$ 22.000**
123	50406500	TOMATE CHONTO PINTON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	**$ 6.000**

124	50406500	TOMATE LARGA VIDA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	**$ 6.000**
125	50406500	TOMATE MILANO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6.500	**$ 6.500**
126	50406500	TOMATE DE ARBOL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 8.000	**$ 8.000**
127	50404125	TOMILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 18.000	**$ 18.000**
128	50307000	UCHUA CASCARA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 14.000	**$ 14.000**
129	50303400	UVA ISABELINA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 9.500	**$ 9.500**
130	50303400	UVA ROJA IMPORTADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 28.000	**$ 28.000**
131	50303400	UVA VERDE IMPORTADA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 28.000	**$ 28.000**
132	50407070	YUCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5.500	**$ 5.500**
133	50402500	ZANAHORIA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 5.000	**$ 5.000**
134	50406329	ZUKINI AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	**$ 6.000**
135	50406329	ZUKINI VERDE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 6.000	**$ 6.000**
136	50131618	HUEVO CODORNIZ	De conformidad con la ficha técnica	Unidad	UN	0%	1	$ -	$ 300	**$ 300**

137	50131612	HUEVOS AA	De conformidad con la ficha técnica	Unidad	UN	0%	1	$ -	$ 600	**$ 600**
TOTAL FRUTAS Y VERDURAS INLCUIDO IVA E IPOCONSUMO										$ 2.137.000

CARNES Y PESCADOS								**COTIZACION**		
ITEM	**CODIGO UNSPSC**	**DESCRIPCION DE ELEMENTO**	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**PRESENTACIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**% IVA E IMPOCONSUMO**	**CANTIDAD**	**IVA**	**VALOR UNITARIO ANTES DE IVA**	**VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO**
1	50121705	ALMEJA EN CONCHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 3.420	$ 14.580	**$ 18.000**
2	50121539	BAGRE RAYADO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 45.000	**$ 45.000**
3	50121539	BOCACHICO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 35.000	**$ 35.000**
4	50121705	CALAMAR BLANCO EN TUBO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 7.220	$ 30.780	**$ 38.000**
5	50121705	CALAMAR MORADO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 7.600	$ 32.400	**$ 40.000**
6	50121705	CALAMAR BLANCO POTA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	**$ 35.000**
7	50121705	CAMARON CRUDO LIMPIO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 48.000	**$ 48.000**
8	50121705	CAMARON TIGRE CASCARA 18 U IQF	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 58.000	**$ 58.000**

9		CARACOL COPEY	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 55.000	**$ 55.000**
10	121705	CARNE DE CANGREJO DE TIERRA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 48.000	**$ 48.000**
11	50121539	CARCASA DE CAMARON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 3.800	$ 16.200	**$ 20.000**
12	50121539	CORVINA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 55.000	**$ 55.000**
13	50121539	CORVINA FILETES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 75.000	**$ 75.000**
14	50121539	FILETE SALMON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 78.000	**$ 78.000**
15	50121539	HUESO DE PESCADO DE MAR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 15.000	**$ 15.000**
16	50121539	LANGOSTA ENTERA CRUDA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 250.000	**$ 250.000**
17	50121539	LANGOSTINO 21/25	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 16.150	$ 68.850	**$ 85.000**
18	50121539	LANGOSTINO U 15 NACIONAL IQF	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 18.050	$ 76.950	**$ 95.000**
19	50121539	LENGUADO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 35.000	**$ 35.000**
20	50121705	MEJILLON NEGRO EN CONCHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	**$ 35.000**
21	50121539	SIERRA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 30.000	**$ 30.000**

22	50121539	OSTRAS CON CONCHA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 350.000	**$ 350.000**
23	50121705	PALMITO DE MAR	De conformidad con la ficha técnica	PAQUETE X 454g	UN	19%	1	$ 1.900	$ 8.100	**$ 10.000**
24	50121705	PARGO ROJO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 65.000	**$ 65.000**
25	50121705	PULPO ENTERO CONGELADO SIN ARREGLAR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 16.150	$ 68.850	**$ 85.000**
26	50121539	ROBALO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 65.000	**$ 65.000**
27	50121539	SALMON ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 65.000	**$ 65.000**
28	50121539	TILAPIA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 25.000	**$ 25.000**
29	50121539	TINTA CALAMAR	De conformidad con la ficha técnica	4 GRAMOS PAQUETE X 8 BOLSAS	UN	19%	1	$ 26.600	$ 113.400	**$ 140.000**
30	50121539	TRUCHA ENTERA	De conformidad con la ficha técnica	UNIDAD 380g	UN	0%	1	$ -	$ 15.000	**$ 15.000**
31	50111514	TRIPA NATURAL DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	CALIBRE 26 MADEJA X 90m	UN	19%	1	$ 27.550	$ 117.450	**$ 145.000**
32	50111515	ALAS DE POLLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 16.000	**$ 16.000**
33	50111513	BOLA DE PIERNA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 48.000	**$ 48.000**
34	50111513	CADERA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 48.000	**$ 48.000**

35	50111513	CALLO DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 28.000	**$ 28.000**
36	50111513	CANAL DE BOVINO - MEDIA CANAL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 4.500.000	**$ 4.500.000**
37	50111514	CANAL DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 3.500.000	**$ 3.500.000**
38	50111523	CANAL DE CORDERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 3.400.000	**$ 3.400.000**
39	50111517	CANAL DE TERNERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 2.800.000	**$ 2.800.000**
40	50111521	CANALES DE PAVO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 680.000	**$ 680.000**
41	50111513	CARNE DE BRAZO DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 49.000	**$ 49.000**
42	50111513	CARNE MOLIDA MAGRA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 35.000	**$ 35.000**
43	50111514	CARNE PULPA DE BRAZO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 45.000	**$ 45.000**
44	50111513	CHATAS	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 65.000	**$ 65.000**
45	50111514	CHULETA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 38.000	**$ 38.000**
46	50111513	CHUNCHULLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 25.000	**$ 25.000**
47	50111514	COLA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 29.000	**$ 29.000**

48	50111513	COLA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 28.000	**$ 28.000**
49	50111537	CONEJO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 50.000	**$ 50.000**
50	50111514	COSTILLA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 42.000	**$ 42.000**
51	50111513	COSTILLA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 40.000	**$ 40.000**
52	50111514	CUERO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 25.000	**$ 25.000**
53	50111514	ESPINAZO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 32.000	**$ 32.000**
54	50111514	GRASA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 20.000	**$ 20.000**
55	50111514	HUESO DE MARRANO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 15.000	**$ 15.000**
56	50111515	HUESO DE POLLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 9.000	**$ 9.000**
57	50111513	HUESO DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 15.000	**$ 15.000**
58	50111517	JARRETE DE TERNERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 35.000	**$ 35.000**
59	50111514	LENGUA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 37.000	**$ 37.000**
60	50111513	LENGUA DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 42.000	**$ 42.000**

61	50111514	LOMO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 35.000	**$ 35.000**
62	50111513	LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR CON CORDON	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 75.000	**$ 75.000**
63	50111513	MONDONGO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 35.000	**$ 35.000**
64	50111513	MUCHACHO ENTERO DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 48.000	**$ 48.000**
65	50111513	MURILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 38.000	**$ 38.000**
66	50111514	OREJA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 30.000	**$ 30.000**
67	50111517	OSOBUCCO DE TERNERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 52.000	**$ 52.000**
68	50111514	PANCETA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 38.000	**$ 38.000**
69	50111514	PEZUÑA DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 25.000	**$ 25.000**
70	50111534	PATOS EN CANAL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 70.000	**$ 70.000**
71	50111514	PECHO DE CERDO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 35.000	**$ 35.000**
72	50111515	PECHUGA DE POLLO SIN COSTILLAR	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 25.000	**$ 25.000**
73	50111515	PIERNA - PERNIL POLLO SIN RABADILLA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 22.000	**$ 22.000**

74	50111514	PIERNA DE CERDO SIN PIEL	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 38.000	**$ 38.000**
75	50111523	PIERNA DE CORDERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 48.000	**$ 48.000**
76	50111515	POLLO ENTERO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 22.000	**$ 22.000**
77	50111517	PULPA DE TERNERA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 38.000	**$ 38.000**
78	50111513	PUNTA DE ANCA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 62.000	**$ 62.000**
79	50111513	SOBREBARRIGA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 35.000	**$ 35.000**
80	50111514	TOCINO CARNOSO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 35.000	**$ 35.000**
81	50111513	UBRE DE RES	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	0%	1	$ -	$ 42.000	**$ 42.000**
TOTAL CARNES Y PESCADOS INLCUIDO IVA E IPOCONSUMO										$ 18.702.000

CERVECERIA								**COTIZACION**		
ITEM	**CODIGO UNSPSC**	**DESCRIPCION DE ELEMENTO**	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**PRESENTACIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**% IVA E IMPOCONSUMO**	**CANTIDAD**	**IVA**	**VALOR UNITARIO ANTES DE IVA**	**VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO**
1	41106200	LEVADURA PARA CERVEZA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 85.500	$ 364.500	**$ 450.000**

2	24122003	BOTELLA CON TAPA	De conformidad con la ficha técnica	Unidad	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	**$ 45.000**
3	50407000	LÚPULO MAGNUN	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 47.500	$ 202.500	**$ 250.000**
4	50407000	LÚPULO CITRA	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 68.400	$ 291.600	**$ 360.000**
5	41106200	LEVADURA W008 ANGEL YEAST	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	**$ 45.000**
6	50221300	MALTA PILSNER	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**
7	50221300	MALTA MUNICH III	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**
8	12352302	Sulfato de Calcio USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	**$ 35.000**
9	12352302	Sulfato de Magnesio USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**
10	12352302	Cloruro de Calcio USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	**$ 45.000**
11	12352302	Carbonato de Calcio USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 6.650	$ 28.350	**$ 35.000**
12	54101701	Acido fosforico USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	**$ 45.000**
13	50407000	LÚPULO CTZ	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 49.400	$ 210.600	**$ 260.000**
14	50407000	LÚPULO NUGGET	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 47.500	$ 202.500	**$ 250.000**

15	50407000	LÚPULO CASCADE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 49.400	$ 210.600	**$ 260.000**
16	41106200	LEVADURA BF-16 ANGEL YEAST	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 7.600	$ 32.400	**$ 40.000**
17	12352302	CLARIFICANTE WHIRFLOW	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 85.500	$ 364.500	**$ 450.000**
18	12352302	DIOXIDO DE CARBONO (CO2) USP	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 28.500	$ 121.500	**$ 150.000**
19	50221300	MALTA PALE ALE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 4.180	$ 17.820	**$ 22.000**
20	50221300	MALTA CHOCOLATE	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**
21	50221300	MALTA RED X	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**
22	54101701	Acido Citrico	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	**$ 45.000**
23	50407000	LÚPULO MANDARINA BAVARIAN	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 49.400	$ 210.600	**$ 260.000**
24	50407000	LÚPULO AMARILLO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 64.600	$ 275.400	**$ 340.000**
25	41106200	LEVADURA CN-36 ANGEL YEAST	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 8.550	$ 36.450	**$ 45.000**
26	50221300	MALTA DE TRIGO	De conformidad con la ficha técnica	Kilogramo	UN	19%	1	$ 4.750	$ 20.250	**$ 25.000**
TOTAL CERVECERIA INLCUIDO IVA E IPOCONSUMO										$ 3.582.000

VALOR TOTAL COTIZACION	$	46.442.400

Salmón Superior

A.M GRUPO SUPERIOR
S.A.S. NIT.901232121

GRUPO EMPRESARIAL SHALOM						
ABARROTES Y PANADERIA				COTIZACION		
DESCRIPCION DE ELEMENTO	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	% IVA E IMPOCONSUMO	IVA	VALOR UNITARIO SIN IVA E IMPOCONSUMO	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
ACEITE DE OLIVA EXTRA	FRASCO X 1L	UN	19%	$ 15.403	$ 81.070	$ 96.473
ACEITE DE SESAMO	FRASCO X 207mL	UN	19%	$ 7.938	$ 41.780	$ 49.719
ACEITE VEGETAL	FRASCO X 1L	UN	19%	$ 2.698	$ 14.198	$ 16.896
ACEITUNA MORADA	FRASCO X 500g	UN	19%	$ 5.620	$ 29.579	$ 35.199
ACEITUNA NEGRA	LATA X 350g	UN	19%	$ 3.857	$ 20.300	$ 24.157
ACEITUNA VERDE DESHUESADA	FRASCO X 250g	UN	19%	$ 4.380	$ 23.055	$ 27.435
ACHIOTE	PAQUETE X 16g	UN	19%	$ 1.686	$ 8.874	$ 10.560
AGUA DE AZAHAR	FRASCO * 500 ML	UN	19%	$ 10.116	$ 53.243	$ 63.359
AJI TABASCO	FRASCO X 60 mL	UN	19%	$ 2.784	$ 14.654	$ 17.438
AJONJOLI DESCORTEZADO	PAQUETE X 500g	UN	19%	$ 4.077	$ 21.460	$ 25.537
ALCAPARRA	FRASCO X 125g	UN	19%	$ 1.318	$ 6.936	$ 8.254

ALMENDRAS ENTERAS	PAQUETE X 500g	UN	19%	$ 5.788	$ 30.462	$ 36.249
ALMENDRAS LAMINADA	BOLSA X 1000g	UN	19%	$ 12.502	$ 65.801	$ 78.303
ANCHOA	LATA X 56g	UN	19%	$ 5.581	$ 29.375	$ 34.956
ANIS EN ESTRELLA	16g	UN	19%	$ 2.248	$ 11.832	$ 14.080
ARROZ ARBOREO	PAQUETE X 1000g	UN	0%	$ -	$ 30.267	$ 30.267
ARROZ BLANCO EXCELSO	PAQUETE X 1000g	UN	0%	$ -	$ 6.120	$ 6.120
ARROZ PARA SUSHI	BOLSA X 1000g	UN	0%	$ -	$ 22.620	$ 22.620
ARROZ PARBORIZADO	BOLSA X 1000g	UN	0%	$ -	$ 6.508	$ 6.508
ARVEJA AMARILLA	BOLSA X 1000g	UN	0%	$ -	$ 4.896	$ 4.896
ATUN AGUA	LATA X 160 g	UN	19%	$ 1.628	$ 8.568	$ 10.196
AVELLANA ENTERA	BOLSA X 1000g	UN	19%	$ 18.541	$ 97.585	$ 116.126
AVENA EN HOJUELAS	PAQUETE X 800g	UN	5%	$ 168	$ 3.360	$ 3.528
AZAFRAN	PAQUETE X 0,5g	UN	19%	$ 4.050	$ 21.315	$ 25.365

AZUCAR MORENA	BOLSA X 1000g	UN	5%	$ 326	$ 6.528	$ 6.854
AZUCAR PULVERIZADA	BOLSA X 1000g	UN	5%	$ 612	$ 12.240	$ 12.852
AZUCAR REFINADA	BOLSA X 1000g	UN	5%	$ 255	$ 5.104	$ 5.359
BARQUILLOS	PAQUETE DE 10 UNIDADES X 44g	UN	19%	$ 1.085	$ 5.712	$ 6.797
BICARBONATO DE SODIO	BOLSA X 1K	UN	19%	$ 2.279	$ 11.995	$ 14.274
BOCADILLO LONJA	LONJA PAQUETE X 500g	UN	0%	$ -	$ 9.710	$ 9.710
BREVAS EN ALMIBAR	FRASCO X 500g	UN	19%	$ 1.860	$ 9.792	$ 11.652
CAFE INSTANTANEO	PAQUETE X 500g	UN	5%	$ 4.517	$ 90.335	$ 94.852
CAFÉ TOSTAO EN GRANO	BOLSA X 500g	UN	5%	$ 2.893	$ 57.855	$ 60.748
CAFÉ ESPECIAL	BOLSA X 500g	UN	5%	$ 3.303	$ 66.055	$ 69.358
CANELA EN ASTILLA	PAQUETE X 250g	UN	19%	$ 5.813	$ 30.595	$ 36.408
CANELA EN POLVO	PAQUETE X 125g	UN	19%	$ 1.940	$ 10.213	$ 12.153
CARDAMOMO	PAQUETE X 20g	UN	19%	$ 3.361	$ 17.690	$ 21.051

CAVIAR	LATA X 30g	UN	19%	$ 129.485	$ 681.500	$ 810.985
CAVIAR MASAGO	FRASCO X 80g	UN	19%	$ 6.667	$ 35.087	$ 41.754
CEREZAS MARRASQUINO ROJO	FRASCO X 500g	UN	19%	$ 3.517	$ 18.509	$ 22.026
CEREAL	CAJA * 800 G	UN	19%	$ 2.275	$ 11.975	$ 14.250
CHOCOLATE PASTILLA	PAQUETE X 500g	UN	5%	$ 957	$ 19.140	$ 20.097
CIRUELA PASA SIN SEMILLA	PAQUETE X 500g	UN	19%	$ 4.408	$ 23.200	$ 27.608
CLAVO DE OLOR	PAQUETE X 9 g	UN	19%	$ 698	$ 3.672	$ 4.370
COMINO MOLIDO	PAQUETE X 500g	UN	19%	$ 3.940	$ 20.735	$ 24.675
COLOR	PAQUETE X 500g	UN	19%	$ 2.383	$ 12.543	$ 14.926
CREMA DE COCO	LATA X 400mL	UN	19%	$ 2.862	$ 15.064	$ 17.927
CROUTONES CESAR	PAQUETE X 140g	UN	19%	$ 2.590	$ 13.630	$ 16.220
CUCHUCO DEL CULTIVO TRIGO	PAQUETE X 500g	UN	19%	$ 932	$ 4.907	$ 5.839
CURCUMA	PAQUETE * 250 G	UN	19%	$ 3.306	$ 17.400	$ 20.706

CURRY	PAQUETE * 56 G	UN	19%	$ 736	$ 3.876	$ 4.612
CUSCUS	PAQUETE * 500 G	UN	5%	$ 1.519	$ 30.378	$ 31.896
DURAZNO EN ALMIBAR	LATA X 820g	UN	19%	$ 2.342	$ 12.325	$ 14.667
ENGLISH BREAKE FAST TEA	PAQUETE DE 20 BOLSAS DE 10g	UN	19%	$ 3.471	$ 18.270	$ 21.741
ESPAGUETTI DE ARROZ	PAQUETE X 200g	UN	5%	$ 530	$ 10.608	$ 11.138
ESTRAGON	PAQUETE * 20 G	UN	19%	$ 2.617	$ 13.775	$ 16.392
FECULA DE MAIZ UNIVERSAL	PAQUETE X 1 kg	UN	19%	$ 1.665	$ 8.765	$ 10.430
FINAS HIERBAS	PAQUETE X 15gr	UN	19%	$ 620	$ 3.264	$ 3.884
PASTA FIDEOS	PAQUETE* 250 G	UN	5%	$ 196	$ 3.917	$ 4.113
JALAPEÑOS	FRASCO * 500 gr	UN	19%	$ 1.829	$ 9.627	$ 11.456
FRIJOL NEGRO	BOLSA * 1000 G	UN	0%	$ -	$ 9.791	$ 9.791
FRIJOL BOLA ROJA	BOLSA * 1000 G	UN	0%	$ -	$ 16.298	$ 16.298
FRIJOL BLANCO	BOLSA * 1000 G	UN	0%	$ -	$ 18.850	$ 18.850

GALLETAS DE SODA	PAQUETE X 200g	UN	19%	$ 1.278	$ 6.727	$ 8.005
GALLETAS OREO	PAQUETE X 432g	UN	19%	$ 2.983	$ 15.700	$ 18.683
GARBANZO	BOLSA X 1000g	UN	0%	$ -	$ 9.791	$ 9.791
GELATINA DE SABORES SURTIDOS	PAQUETE X 500g	UN	19%	$ 3.721	$ 19.584	$ 23.304
GELATINA SIN SABOR	PAQUETE X 500g	UN	19%	$ 8.527	$ 44.879	$ 53.406
LENTEJAS	PAQUETE X 1000 g	UN	0%	$ -	$ 8.976	$ 8.976
LECHE CONDENSADA	LATA X 395 g	UN	0%	$ -	$ 15.231	$ 15.231
LECHE DE COCO	LATA X 400mL	UN	19%	$ 2.316	$ 12.189	$ 14.505
LECHE EN POLVO	PAQUETE X 1000 gramos	UN	0%	$ -	$ 34.956	$ 34.956
MAIZ PETO CRUDO O PRECOCIDO	BOLSA X 1000g	UN	0%	$ -	$ 10.460	$ 10.460
MAIZ TIERNO	LATA * 300 G	UN	19%	$ 1.969	$ 10.363	$ 12.332
MANI SIN SAL	BOLSA X 1000g	UN	19%	$ 6.061	$ 31.900	$ 37.961
MAYONESA	GALON X 3770g	UN	19%	$ 21.632	$ 113.851	$ 135.483

MERENGUITOS	PAQUETE * 65 G	UN	19%	$ 355	$ 1.871	$ 2.226
MERMELADA INDIVIDUAL	16g C/U X 60 UNIDADES	UN	19%	$ 4.904	$ 25.810	$ 30.714
MERMELADA SABORES SURTIDOS	DOYPACK X 400g	UN	19%	$ 2.145	$ 11.291	$ 13.436
MIEL MAPLE	FRASCO X 500g	UN	19%	$ 4.341	$ 22.847	$ 27.188
MIEL DE ABEJAS	FRASCO X 500g	UN	19%	$ 7.494	$ 39.440	$ 46.934
MILO	PAQUETE x 2 KILOS	UN	19%	$ 17.246	$ 90.770	$ 108.016
MINI MASMELOS SURTIDOS	75g CAJA X 20 UNIDADES	UN	19%	$ 12.442	$ 65.482	$ 77.924
MINI TOSTADAS	PAQUETE 10 laminas - 150 g	UN	19%	$ 3.086	$ 16.240	$ 19.326
MIRIN	FRASCO * 375 ML	UN	19%	$ 6.977	$ 36.719	$ 43.696
MOSTAZA	FRASCO * 4015 g	UN	19%	$ 19.938	$ 104.935	$ 124.873
NORI SUSHI	X 10 UNIDADES (LAMINAS)	UN	19%	$ 3.471	$ 18.270	$ 21.741
NUEZ DEL BRAZIL	PAQUETE X 200g	UN	19%	$ 3.609	$ 18.995	$ 22.604
NUEZ MOSCADA PEPA	PAQUETE X 10G	UN	19%	$ 930	$ 4.895	$ 5.825

NUEZ MOSCADA POLVO	PAQUETE X 11g	UN	19%	$ 1.039	$ 5.467	$ 6.506
OREGANO SECO	PAQUETE X 250g	UN	19%	$ 2.357	$ 12.403	$ 14.759
PALITOS DE PAN	PAQUETE * 250 G	UN	19%	$ 3.023	$ 15.911	$ 18.934
PALILLOS TIPO COCTEL	CAJA X 160 UNIDADES	UN	19%	$ 543	$ 2.856	$ 3.399
PALILLOS SÁNDWICH	CAJA *125 UNIDADES	UN	19%	$ 543	$ 2.856	$ 3.399
PAN TAJADO	PAQUETE X 600g	UN	0%	$ -	$ 10.440	$ 10.440
PANELA	UNIDAD X 500g	UN	0%	$ -	$ 4.896	$ 4.896
PANELA MOLIDA	PAQUETE X 250g	UN	0%	$ -	$ 6.506	$ 6.506
PAPEL DE ARROZ O BANH TRANG O PAPEL OBLEA	PAQUETE * 300 G * 42 HOJAS	UN	19%	$ 5.085	$ 26.764	$ 31.850
PAPRIKA	BOLSA X 1000g	UN	19%	$ 5.472	$ 28.799	$ 34.271
PASTA DE TOMATE	BOLSA X 3 Kg	UN	19%	$ 17.462	$ 91.904	$ 109.366
PASTA FETUCHINI	PAQUETE X 500g	UN	5%	$ 505	$ 10.103	$ 10.608
PASTA LARGA ESPAGUETII	PAQUETE X 250g	UN	5%	$ 175	$ 3.497	$ 3.672

PASTA PARA LASAÑA	PAQUETE X 500g	UN	5%	$ 1.088	$ 21.759	$ 22.847
PEPINILLOS	FRASCO X 250g	UN	19%	$ 1.628	$ 8.568	$ 10.196
PIMIENTA BLANCA	FRASCO X 100G	UN	19%	$ 4.159	$ 21.888	$ 26.047
PIMIENTA MOLIDA	BOLSA X 500 g	UN	19%	$ 4.188	$ 22.040	$ 26.228
PIMIENTA NEGRA	PAQUETE X 500g	UN	19%	$ 6.888	$ 36.250	$ 43.138
PIMIENTA ROSADA	PAQUETE X 50 g	UN	19%	$ 7.962	$ 41.905	$ 49.867
PIMIENTA VERDE	PAQUETE X 50 g	UN	19%	$ 5.565	$ 29.290	$ 34.855
SARDINAS	PAQUETE X 225g	UN	19%	$ 1.495	$ 7.869	$ 9.364
SAL	PAQUETE X 1kg	UN	0%	$ -	$ 3.255	$ 3.255
SAL PARRILLA	PAQUETE * 454 G	UN	0%	$ -	$ 11.852	$ 11.852
SAL DE LIMON	FRASCO X 30g	UN	0%	$ -	$ 3.190	$ 3.190
SALSA DE CHOCOLATE	FRASCO X 380 g	UN	19%	$ 7.732	$ 40.696	$ 48.428
SALSA DE OSTRAS	FRASCO X 255g	UN	19%	$ 4.573	$ 24.070	$ 28.643

SALSA DE SOYA	FRASCO X 1000 ml	UN	19%	$ 1.699	$ 8.943	$ 10.642
SALSA DE TOMATE	GALON 4350g	UN	19%	$ 18.662	$ 98.220	$ 116.882
SALSA INGLESA	FRASCO X 155 ml	UN	19%	$ 2.745	$ 14.446	$ 17.191
TÉ NEGRO NACIONAL	PAQUETE X 12 TISANAS	UN	19%	$ 1.563	$ 8.228	$ 9.791
TINTURA DE CARAMELO	FRASCO X 500mL	UN	19%	$ 2.315	$ 12.184	$ 14.499
TORTILLAS MEXICANAS	PAQUETE X 15 UNIDADES	UN	19%	$ 2.016	$ 10.608	$ 12.624
TORTILLAS DE HARINA	PAQUETE X 20 UNIDADES TAMAÑO XXL	UN	19%	$ 5.730	$ 30.157	$ 35.887
TRIGO AMERICANO	PAQUETE X 1kg	UN	19%	$ 5.741	$ 30.218	$ 35.959
UVAS PASAS	PAQUETE X 250 kg	UN	19%	$ 1.350	$ 7.105	$ 8.455
VINAGRE BALSAMICO	FRASCO X 500mL	UN	19%	$ 4.212	$ 22.171	$ 26.383
VINAGRE BLANCO	FRASCO X 500mL	UN	19%	$ 1.209	$ 6.364	$ 7.574
VINAGRE DE ARROZ	FRASCO X 500mL	UN	19%	$ 3.857	$ 20.300	$ 24.157

WASABI	PAQUETE * 43 gr	UN	19%	$ 11.608	$ 61.094	$ 72.702
ALMIDON AGRIO	PAQUETE X 12 kg	UN	19%	$ 151.440	$ 180.213	$ 214.454
ALMIDON DE PAPA	PAQUETE X 1000g	UN	19%	$ 5.556	$ 29.244	$ 34.800
ALMIDON DE YUCA	PAQUETE X 1kg	UN	19%	$ 3.857	$ 20.300	$ 24.157
MARGARINA MULTIPROPOSITO	CAJAS X 15kg	UN	19%	$ 31.738	$ 167.040	$ 198.778
CHIPS DE CHOCOLATE	PAQUETE X 500g	UN	19%	$ 7.046	$ 37.082	$ 44.128
CMC	PAQUETE X 500g	UN	19%	$ 4.806	$ 25.295	$ 30.101
COBERTURA NEGRO CACAO 70%	PAQUETE X 2.5kg	UN	19%	$ 40.761	$ 214.529	$ 255.289
COBERTURA CHOCOLATE NEGRO	PAQUETE X 2.5kg	UN	19%	$ 39.344	$ 207.076	$ 246.420
COBERTURA CHOCOLATE BLANCO	PAQUETE X 2,5kg	UN	19%	$ 44.569	$ 234.574	$ 279.143
COBERTURA CHOCOLATE DE LECHE	PAQUETE X 2,5kg	UN	19%	$ 38.663	$ 203.487	$ 242.150
COBERTURA CHOCOLATE SEMIAMARGO	PAQUETE X 2,5kg	UN	19%	$ 23.255	$ 122.397	$ 145.652
COCO DESHIDRATADO CABELLO DE ANGEL	PAQUETE X 1kg	UN	19%	$ 8.948	$ 47.093	$ 56.041

COCOA EN POLVO	PAQUETE X 1000g	UN	19%	$ 12.949	$ 68.150	$ 81.099
COLORANTE AMARILLO HUEVO EN POLVO	FRASCO X 50 g	UN	19%	$ 3.912	$ 20.590	$ 24.502
COLORANTE EN POLVO DORADO	PAQUETE X 10g	UN	19%	$ 2.755	$ 14.500	$ 17.255
COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA AMARILLO	FRASCO X 60 ml	UN	19%	$ 4.630	$ 24.370	$ 29.000
COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA AZUL	FRASCO X 60 ml	UN	19%	$ 4.766	$ 25.085	$ 29.851
COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA VERDE	FRASCO X 60 ml	UN	19%	$ 4.766	$ 25.085	$ 29.851
COLORANTE PARA ALIMENTOS PARA RESPOSTERIA ROJO	FRASCO X 60 ml	UN	19%	$ 4.766	$ 25.085	$ 29.851
COLORANTE PARA CHOCOLATE LIPOSOLUBLE SURTIDO	FRASCO X 60 ml	UN	19%	$ 4.655	$ 24.501	$ 29.156
COLORANTE SABOR Y COLOR FRESA	FRASCO X 60 ml	UN	19%	$ 2.853	$ 15.015	$ 17.867
COLORANTE SABOR Y COLOR MORA	FRASCO X 60 ml	UN	19%	$ 2.713	$ 14.279	$ 16.992

CREMA VEGETAL (WHITE TOPPING)	TETRAPACK X 1L	UN	19%	$ 4.739	$ 24.940	$ 29.679
CREMOR TARTARO	PAQUETE X 500g	UN	19%	$ 10.414	$ 54.810	$ 65.224
ESENCIA AMARGAS	FRASCO X 160 mL	UN	19%	$ 10.414	$ 54.810	$ 65.224
ESENCIA DE COCO	FRASCO X 500mL	UN	19%	$ 4.071	$ 21.428	$ 25.499
ESENCIA DE HINOJO	FRASCO X 500mL	UN	19%	$ 4.071	$ 21.428	$ 25.499
ESENCIA DE VAINILLA	FRASCO X 500mL	UN	19%	$ 4.071	$ 21.428	$ 25.499
FRUTA CRISTALIZADA	PAQUETE X 1000g	UN	19%	$ 3.752	$ 19.746	$ 23.498
GLASSÉ NEUTRO	BALDE X 1kg	UN	19%	$ 1.968	$ 10.357	$ 12.325
GLICERINA	FRASCO X 5000g	UN	19%	$ 14.279	$ 75.152	$ 89.431
GLUCOSA	FRASCO X 1L	UN	19%	$ 3.891	$ 20.481	$ 24.373
GRAGEAS DE COLORES	PAQUETE X 125g	UN	19%	$ 1.405	$ 7.395	$ 8.800
HARINA DE ACHIRA	PAQUETE X 1kg	UN	5%	$ 1.630	$ 32.590	$ 34.220
HARINA DE ALMENDRA	PAQUETE X 500g	UN	19%	$ 8.082	$ 42.537	$ 50.620

HARINA DE MAIZ AMARILLA CRUDA	PAQUETE X 500g	UN	5%	$ 175	$ 3.497	$ 3.672
HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA	PAQUETE X 1000g	UN	5%	$ 278	$ 5.565	$ 5.843
HARINA DE TRIGO	BOLSA X 1000 gr	UN	5%	$ 253	$ 5.058	$ 5.310
HARINA INTEGRAL	BOLSA X 500g	UN	5%	$ 181	$ 3.625	$ 3.806
ISOMALT	BOLSA X 500g	UN	19%	$ 6.943	$ 36.540	$ 43.483
LECITINA DE SOYA	BOLSA X 300g	UN	19%	$ 5.097	$ 26.825	$ 31.922
LEVADURA SECA	FRESCA X 500g	UN	19%	$ 2.642	$ 13.907	$ 16.549
MANTECA DE CACAO	BOLSA X 1000g	UN	19%	$ 32.180	$ 169.370	$ 201.550
MARGARINA PARA CROSSANT	BLOQUE x 2500g	UN	19%	$ 6.977	$ 36.719	$ 43.696
MARGARINA PARA HOJALDRE	BLOQUE X 2500g	UN	19%	$ 6.977	$ 36.719	$ 43.696
MARGARINA	BARRA X 125g	UN	19%	$ 543	$ 2.856	$ 3.399
MIGA DE PAN	PAQUETE X 500g	UN	19%	$ 1.649	$ 8.680	$ 10.329
POLVO PARA HORNEAR	BOLSA X 1000g	UN	19%	$ 4.629	$ 24.364	$ 28.994

SALVADO DE TRIGO	PAQUETE * 1000g	UN	5%	$ 555	$ 11.098	$ 11.652
SEMILLA DE AMAPOLA	PAQUETE * 1000g	UN	19%	$ 12.964	$ 68.234	$ 81.199
SEMILLAS DE CALABAZA	PAQUETE * 1000g	UN	19%	$ 9.260	$ 48.739	$ 57.999
SEMILLAS DE CHIA	PAQUETE * 1000g	UN	19%	$ 8.513	$ 44.805	$ 53.318
SEMILLAS DE GIRASOL	PAQUETE * 1000g	UN	19%	$ 7.301	$ 38.425	$ 45.726
SEMILLAS DE LINAZA	PAQUETE * 1000g	UN	19%	$ 5.427	$ 28.565	$ 33.992
TOTAL ABARROTES Y PANADERIA INLCUIDO IVA E IPOCONSUMO						**$ 7.522.379**

BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS				**COTIZACION**		
DESCRIPCION DE ELEMENTO	**PRESENTACIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**% IVA E IMPOCONSUMO**	**IVA**	**VALOR UNITARIO SIN IVA E IMPOCONSUMO**	**VALOR UNITARIO CON IVA E IMPOCONSUMO**
ABSENTA	Botella x 700 ml	UN	19%	$ 28.952	$ 152.381	$ 181.333
AGUA TONICA	Botella x 300 ml	UN	19%	$ 666	$ 3.505	$ 4.171
AMARETTO ITALIANO	Botella x 700 ml	UN	5%	$ 9.456	$ 189.125	$ 198.581
AMARETTO NACIONAL	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 4.508	$ 90.162	$ 94.670

AMARGO DE ANGOSTURA - VOELK	Frasco x 118 ml	UN	19%	$ 22.736	$ 119.664	$ 142.400
AMARULA	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 7.238	$ 144.762	$ 152.000
ANISADO NACIONAL	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 3.627	$ 72.542	$ 76.170
APEROL	Botella x 700 ml	UN	5%	$ 7.977	$ 159.542	$ 167.520
BRANDY NACIONAL	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 4.952	$ 99.048	$ 104.000
CACHAÇA	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 4.014	$ 80.286	$ 84.301
CAMPARI	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 7.322	$ 146.438	$ 153.760
CERVEZA NACIONAL	Lata x 330 ml	UN	19%	$ 774	$ 4.074	$ 4.848
CHARTREUSSE AMARILLO	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 17.516	$ 350.323	$ 367.839
CHARTREUSSE VERDE	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 17.516	$ 350.323	$ 367.839
GASEOSA OSCURA	Botella x 350 ml	UN	19%	$ 581	$ 3.056	$ 3.636
COGNAC V.S.	Botella x 700 ml	UN	5%	$ 19.581	$ 391.624	$ 411.205
COINTREAU	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 11.337	$ 226.742	$ 238.080

CREMA DE CACAO BLANCA TRANSPARENTE	Botella x 700 ml	UN	5%	$ 3.360	$ 67.200	$ 70.560
CREMA DE CASSIS	Botella x 700 ml	UN	5%	$ 7.238	$ 144.762	$ 152.000
CREMA DE MENTA BLANCA - TRASLUCIDA	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 4.477	$ 89.533	$ 94.009
CREMA DE MENTA VERDE IMPORTADA	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 4.477	$ 89.533	$ 94.009
CREMA DE WHISKY IRLANDES	Botella x 700 ml	UN	5%	$ 5.348	$ 106.970	$ 112.318
DRAMBUIE	Botella por 750 ml.	UN	5%	$ 14.712	$ 294.248	$ 308.960
FERNET BRANCA	Botella por 750 ml.	UN	5%	$ 11.048	$ 220.952	$ 232.000
FRANGELICO	Botella por 750 ml.	UN	5%	$ 9.517	$ 190.338	$ 199.854
GINEBRA LONDON DRY GIN	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 5.078	$ 101.554	$ 106.631
GASEOSA BLANCA	Botella X 350 ml	UN	19%	$ 516	$ 2.716	$ 3.232
GRAND MARNIER	Botella por 750 ml.	UN	5%	$ 18.856	$ 377.120	$ 395.976
GRAPPA ITALIANA	Botella por 700 ml	UN	5%	$ 16.358	$ 327.162	$ 343.520
JÄGERMEISTER	Botella por 350 ml	UN	5%	$ 5.745	$ 114.894	$ 120.639

JEREZ FINO ESPAÑA	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 6.349	$ 126.977	$ 133.326
JEREZ CREAM O PX ESPAÑA	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 11.368	$ 227.352	$ 238.720
JUGO DE ARANDANOS	Botella x 1890 ml	UN	19%	$ 14.306	$ 75.293	$ 89.598
JUGO DE TOMATE	Botella x 340 ml	UN	5%	$ 684	$ 13.680	$ 14.364
JUGO DE TORONJA	Botella x 64 ml	UN	5%	#¡VALOR!	#¡VALOR!	#¡VALOR!
KIRSCH	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 28.571	$ 571.427	$ 599.999
LICOR DE CAFÉ	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 3.655	$ 73.109	$ 76.764
LICOR 43 HIERBAS	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 11.733	$ 234.666	$ 246.399
LICOR DE CAFÉ KAHLUA	Botella x 700 ml	UN	5%	$ 19.047	$ 380.942	$ 399.990
LICOR DE CHOCOLATE	Botella x 700 ml	UN	5%	$ 5.714	$ 114.286	$ 120.001
LICOR DE DURAZNO	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 4.030	$ 80.608	$ 84.638
LICOR DE FRESA	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 4.270	$ 85.408	$ 89.678
LICOR DE LYCHEE	Botella x 700 ml	UN	5%	$ 6.850	$ 136.990	$ 143.840

LICOR DE LIMONCELLO	Botella x 700 ml	UN	5%	$ 10.286	$ 205.714	$ 215.999
LICOR DE LIMÓN ITALIANO	Botella x 700 ml	UN	5%	$ 14.095	$ 281.904	$ 295.999
VERMOUTH EXTRA DRY ITALIANO	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 5.333	$ 106.666	$ 111.999
VERMOUTH ROSSO ITALIANO	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 4.681	$ 93.624	$ 98.305
MEZCAL	Botella x 700 ml	UN	5%	$ 7.281	$ 145.627	$ 152.909
OPORTO TAWNY PORTUGAL	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 5.734	$ 114.682	$ 120.416
PASTIS DE MARCEILLE FRANCES	Botella x 700 ml	UN	5%	$ 7.086	$ 141.714	$ 148.799
PISCO ACHOLADO	Botella x 700 ml	UN	5%	$ 8.390	$ 167.792	$ 176.182
RON AÑEJO IMPORTADO	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 4.911	$ 98.216	$ 103.127
RON BLANCO IMPORTADO	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 3.463	$ 69.261	$ 72.724
RON OSCURO AÑEJO NACIONAL	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 3.271	$ 65.413	$ 68.684
RYE WHISKY	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 13.943	$ 278.858	$ 292.800
SAMBUCA ITALIANA	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 10.895	$ 217.904	$ 228.799

SIROPE KOSHER DE AGAVE	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 6.399	$ 127.984	$ 134.383
SIROPE KOSHER DE CARAMELO	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 5.943	$ 118.856	$ 124.799
SIROPE KOSHER DE CHOCOLATE	Botella x 750 ml	UN	5%	#¡VALOR!	#¡VALOR!	#¡VALOR!
SIROPE KOSHER DE FRAMBUESA	Botella x 750 ml	UN	5%	#¡VALOR!	#¡VALOR!	#¡VALOR!
SIROPE KOSHER DE VAINILLA	Botella x 750 ml	UN	5%	#¡VALOR!	#¡VALOR!	#¡VALOR!
SIROPE KOSHER DE MANZANA VERDE	Botella x 750 ml	UN	5%	#¡VALOR!	#¡VALOR!	#¡VALOR!
SODA	Botella x 300 ml	UN	5%	$ 154	$ 3.078	$ 3.232
SIROPE DE FRAMBUESA	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 5.326	$ 106.514	$ 111.839
SIROPE DE VAINILLA	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 5.326	$ 106.514	$ 111.839
SIROPE MANZANA VERDE	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 5.326	$ 106.514	$ 111.839
TEQUILA BLANCO	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 5.576	$ 111.520	$ 117.096
TEQUILA SILVER 100% AGAVE	Botella x 700 ml	UN	5%	$ 18.743	$ 374.856	$ 393.599
TRIPLE SEC AZUL NACIONAL	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 4.951	$ 99.018	$ 103.968

TRIPLE SEC NACIONAL	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 5.101	$ 102.016	$ 107.117
VARIEDAD CABERNET SAUVIGNON CHILE	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 3.224	$ 64.486	$ 67.711
VARIEDAD CARMENERE CHILE	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 3.863	$ 77.258	$ 81.120
VARIEDAD CHARDONNAY FRANCIA	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 5.333	$ 106.666	$ 111.999
VARIEDAD MALBEC ARGENTINA	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 3.607	$ 72.138	$ 75.744
VARIEDAD ROSSE MERLOT CHILE	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 3.275	$ 65.494	$ 68.769
VARIEDAD ROSSE TANNAT URUGUAY	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 16.480	$ 329.600	$ 346.080
VARIEDAD ROSSE TEMPRANILLO - GARNACHA ESPAÑA	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 5.579	$ 111.586	$ 117.165
VARIEDAD SANGIOVESE ITALIA	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 4.021	$ 80.421	$ 84.442
VARIEDAD SAUVIGNON BLANC CHILE	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 2.693	$ 53.869	$ 56.562
VARIEDAD TORRONTES ARGENTINA	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 3.549	$ 70.986	$ 74.535
VARIEDAD VIURA ESPAÑA	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 7.646	$ 152.930	$ 160.576

VINO DULCE LATE HARVEST CHILE	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 11.810	$ 236.190	$	248.000
VINO ESPUMOSO CAVA ESPAÑA	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 5.358	$ 107.154	$	112.511
VINO ESPUMOSO DEMMI SEC ARGENTINA	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 5.778	$ 115.565	$	121.343
VINO ESPUMOSO PROSECCO ITALIA	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 5.566	$ 111.315	$	116.881
VINO LIEBFRAUMILCH ALEMANIA	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 3.463	$ 69.261	$	72.724
VINO TINTO - BLANCO COCINA	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 2.693	$ 53.869	$	56.562
VINO DULCE MOSCATEL	Botella x 1000 ml	UN	5%	$ 2.501	$ 50.021	$	52.522
VODKA CITRON	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 6.290	$ 125.792	$	132.082
VODKA IMPORTADO	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 5.508	$ 110.170	$	115.678
WHISKEY TENNESI	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 7.696	$ 153.911	$	161.607
WHISKEY BOURBON	Botella x 750 ml	UN	5%	$ 8.465	$ 169.303	$	177.768
WHISKY ESCOCES 8 AÑOS BLACK	Botella x 700 ml	UN	5%	$ 4.310	$ 86.191	$	90.501
WHISKY IRLANDES JAMESON	Botella x 700 ml	UN	5%	$ 5.619	$ 112.371	$	117.990

GRANADINA	FRASCO * 1000L	UN	19%	$ 4.721	$ 24.847	$ 29.568
				#¡VALOR!	**#¡VALOR!**	

LACTEOS, SALSAMENTARIA Y ADITIVOS

DESCRIPCION DE ELEMENTO	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	% IVA E IMPOCONSUMO	IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
AREQUIPE	FRASCO X 500 GRAMOS	UN	19%	$ 3.899	$ 20.523	$ 24.423
CREMA DE LECHE	BOLSA * 1 L	UN	0%	$ -	$ 23.925	$ 23.925
CREMA AGRIA	FRASCO * 400 G	UN	19%	$ 2.262	$ 11.903	$ 14.165
CUAJADA	BLOQUE X 500g	UN	0%	$ -	$ 21.167	$ 21.167
HELADO	CAJA X 10 LITROS	UN	19%	$ 18.045	$ 94.975	$ 113.020
LECHE ENTERA UHT	BOLSA * 1 L	UN	0%	$ -	$ 5.700	$ 5.700
MANTEQUILLA	PAQUETE X 500g	UN	19%	$ 4.641	$ 24.424	$ 29.065

MANTEQUILLA SIN SAL	X 10g CAJA X 42 UNIDADES	UN	19%	$ 7.907	$ 41.615	$ 49.522
QUESO AZUL	PAQUETE X 500g	UN	19%	$ 11.599	$ 61.045	$ 72.644
QUESO BOCONCHINO	PAQUETE X 500g	UN	0%	$ -	$ 56.989	$ 56.989
QUESO BRIE	CAJA X 135g	UN	19%	$ 4.656	$ 24.505	$ 29.161
QUESO CAMPESINO	BLOQUE X 1kg	UN	0%	$ -	$ 30.450	$ 30.450
QUESO COSTEÑO	BLOQUE X 1kg	UN	0%	$ -	$ 40.600	$ 40.600
QUESO CREMA	FRASCO X 380g	UN	0%	$ -	$ 17.195	$ 17.195
QUESO DOBLE CREMA	PAQUETE X 500g	UN	0%	$ -	$ 22.795	$ 22.795
QUESO EMMENTAL	PAQUETE X 500g	UN	19%	$ 22.703	$ 119.492	$ 142.195
QUESO HOLANDES	PAQUETE X 450g	UN	19%	$ 6.551	$ 34.480	$ 41.031
QUESO GRUYERE	PAQUETE X 250g	UN	19%	$ 6.945	$ 36.555	$ 43.500
QUESO MANCHEGO	PAQUETE X 1000g	UN	19%	$ 46.339	$ 243.890	$ 290.229
QUESO MASCARPONE	RECIPIENTE X 250g	UN	19%	$ 5.996	$ 31.559	$ 37.555

QUESO MOZARELLA	BLOQUE 2,5 K	UN	0%	$ -	$ 77.342	$ 77.342
QUESO PARMESANO RALLADO	PAQUETE X 500g	UN	19%	$ 10.142	$ 53.379	$ 63.521
QUESO RICOTA	PAQUETE X 300g	UN	19%	$ 2.176	$ 11.454	$ 13.630
QUESO TILSIT AHUMADO	PAQUETE X 400g	UN	19%	$ 17.615	$ 92.713	$ 110.328
YOGUR NATURAL	FRASCO X 1750g	UN	19%	$ 5.093	$ 26.806	$ 31.899
YOGURT GRIEGO	FRASCO * 1000 G	UN	19%	$ 5.345	$ 28.130	$ 33.475
BUTIFARRA	PAQUETE X 450g	UN	5%	$ 647	$ 12.931	$ 13.578
CHORIZO ANTIOQUEÑO	PAQUETE X 500g	UN	19%	$ 3.692	$ 19.430	$ 23.122
CHORIZO ESPAÑOL	PAQUETE X 500g	UN	19%	$ 5.799	$ 30.523	$ 36.322
HUMO LIQUIDO	FRASCO X 1L	UN	19%	$ 7.955	$ 41.870	$ 49.825
JAMON DE CERDO PREMIUM	PAQUETE X 431g	UN	19%	$ 5.242	$ 27.591	$ 32.833
JAMON DE PAVO	PAQUETE X 225g	UN	19%	$ 5.165	$ 27.183	$ 32.348
JAMON DE POLLO	PAQUETE X 230g	UN	19%	$ 4.891	$ 25.742	$ 30.634

JAMON SERRANO	PAQUETE X 100g	UN	19%	$ 6.598	$ 34.726	$ 41.324
MORCILLA	PAQUETE X 500g	UN	19%	$ 3.450	$ 18.155	$ 21.605
LONGANIZA	PAQUETE X 500g	UN	19%	$ 4.181	$ 22.005	$ 26.186
PASTRAMI	PAQUETE X 250g	UN	19%	$ 11.020	$ 58.000	$ 69.020
SALAMI	PAQUETE X 100g TAJADO	UN	19%	$ 3.113	$ 16.387	$ 19.500
SALCHICHAS	PAQUETE X 500g	UN	19%	$ 5.923	$ 31.175	$ 37.098
TOCINETA AHUMADA	PAQUETE X 400g	UN	19%	$ 4.036	$ 21.243	$ 25.279
CONDIMENTO MORTADELA	PAQUETE * KILO	UN	19%	$ 7.955	$ 41.870	$ 49.825
CONDIMENTO PARA BUTIFARRA	PAQUETE * KILO	UN	19%	$ 7.955	$ 41.870	$ 49.825
CONDIMENTO PARA CHORIZO	PAQUETE * KILO	UN	19%	$ 4.243	$ 22.330	$ 26.573
CONDIMENTO PARA GENOVA	PAQUETE * KILO	UN	19%	$ 7.955	$ 41.870	$ 49.825
CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA ESPECIAL	PAQUETE * KILO	UN	19%	$ 7.100	$ 37.369	$ 44.469
CONDIMENTO PARA LONGANIZA	PAQUETE * KILO	UN	19%	$ 6.540	$ 34.422	$ 40.962

CONDIMENTO SALCHICHA RANCHERA	PAQUETE * KILO	UN	19%	$ 6.945	$ 36.555	$ 43.500
CONDIMENTO SALCHICHON CERVECERO	PAQUETE * KILO	UN	19%	$ 7.496	$ 39.455	$ 46.951
CUAJO LIQUIDO FUERZA 10-100L	FRASCO * 500 ML	UN	19%	$ 6.629	$ 34.891	$ 41.520
CULTIVO MESOFILO (KUMIS)	SOBRE * 3 G	UN	19%	$ 3.471	$ 18.269	$ 21.740
CULTIVO THERMOFILO (YOGURT)	SOBRE * 3 G	UN	19%	$ 3.471	$ 18.269	$ 21.740
ERITORBATO DE SODIO	PAQUETE * KILO	UN	19%	$ 19.010	$ 100.050	$ 119.060
FOSFATO PARA EMBUTIDO	PAQUETE * KILO	UN	19%	$ 3.944	$ 20.760	$ 24.704
HILO ALIMENTOS	PAQUETE * KILO	UN	19%	$ 12.398	$ 65.250	$ 77.648
ACIDO LACTICO	FRASCO * LITRO	UN	19%	$ 4.418	$ 23.252	$ 27.669
PECTINA CITRICA, DE ALTO METOXILO.	PAQUETE * KILO	UN	19%	$ 32.749	$ 172.362	$ 205.111
PROTEINA AISLADO DE SOYA AL 90%	PAQUETE * KILO	UN	19%	$ 14.326	$ 75.400	$ 89.726
SORBATO DE POTASIO GRADO ALIMENTARIO	PAQUETE * KILO	UN	19%	$ 9.367	$ 49.300	$ 58.667

TRIPA FIBROSA CALIBRE 100 origen vegetL	CALIBRE 100 ROLLO * 250 M	UN	19%	$ 157.709	$ 830.045	$ 987.754
TRIPA FIBROSA CALIBRE 45	CALIBRE 60 ROLLO * 250 M	UN	19%	$ 130.570	$ 687.210	$ 817.780
CHANTILLI EN POLVO	PAQUETE * KILO	UN	19%	$ 13.126	$ 69.085	$ 82.211
AGAR - AGAR	PAQUETE * KILO	UN	19%	$ 118.465	$ 623.500	$ 741.965
FLORES COMESTIBLES	Caja x 100 gramos	UN	19%	$ 5.510	$ 29.000	$ 34.510
MALTA PILSEN	kilogramo	UN	19%	$ 3.086	$ 16.240	$ 19.326
BEST CARAMEL	kilogramo	UN	19%	N/a	N/a	N/a

FRUTAS Y VERDURAS				COTIZACION		
DESCRIPCION DE ELEMENTO	**PRESENTACIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**% IVA E IMPOCONSUMO**	**IVA**	**VALOR UNITARIO ANTES DE IVA**	**VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO**
ACELGA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 5.800	$ 5.800
AGRAS	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 28.527	$ 28.527
AGUACATE	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 17.400	$ 17.400

AHUYAMA O ZAPAYO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 5.075	$ 5.075
AJI AMARILLO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 17.400	$ 17.400
AJI CHIRCA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 101.500	$ 101.500
AJI ROCOTO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 19.571	$ 19.571
AJI CHIPOTLE	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 232.000	$ 232.000
AJI VERDE	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 101.500	$ 101.500
AJI JUANILLO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 101.500	$ 101.500
AJO FRESCO LIMPIO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 26.100	$ 26.100
ALBAHACA MORADA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 127.020	$ 127.020
ALBAHACA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 20.300	$ 20.300
ALCACHOFA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 75.400	$ 75.400
APIO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 4.893	$ 4.893
AMEROS	Unidad entera	UN	0%	$ -	$ 7.250	$ 7.250

ARANDANOS	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 98.600	$ 98.600
ARRACACHA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 7.250	$ 7.250
ARVEJA VERDE DESGRANADA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 17.940	$ 17.940
BANANO CRIOLLO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 5.800	$ 5.800
BATATA O CAMOTE	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 14.678	$ 14.678
BERENJENA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 8.154	$ 8.154
BROCOLI	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 9.786	$ 9.786
CALABACIN VERDE	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 4.060	$ 4.060
CARAMBOLO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 14.678	$ 14.678
CEBOLLA CABEZONA BLANCA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 4.785	$ 4.785
CEBOLLA CABEZONA ROJA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 4.785	$ 4.785
CEBOLLA LARGA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 8.410	$ 8.410
CEBOLLA OCAÑERA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 16.309	$ 16.309

CEBOLLA PUERRO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 7.250	$ 7.250
CEBOLLA DE CAMBRAY	Kilogramo	UN	0%	N/A	N/A	N/A
CEBOLLIN VERDE	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 16.309	$ 16.309
CHAMPIÑON	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 43.500	$ 43.500
CHAMPIÑON PORTOBELLO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 46.400	$ 46.400
CHUGUAS	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 13.047	$ 13.047
CUBIOS	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 12.232	$ 12.232
CILANTRO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 14.500	$ 14.500
CILANTRO CIMARRON	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 17.400	$ 17.400
CURUBA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 5.800	$ 5.800
COCO NATURAL	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 14.500	$ 14.500
COLIFLOR	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 8.154	$ 8.154
DURAZNO NACIONAL	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 13.050	$ 13.050

ENELDO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 26.100	$ 26.100
ESPARRAGO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 58.000	$ 58.000
ESPINACA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 5.708	$ 5.708
FRAMBUESA	Estuche * 250 g	UN	0%	$ -	$ 43.500	$ 43.500
FRESA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 14.500	$ 14.500
FRESA PULPA	Kilogramo	UN	19%	$ 2.604	$ 13.705	$ 16.309
FRIJOL VERDE	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 14.678	$ 14.678
MUTE	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 14.500	$ 14.500
GUANABANA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 8.700	$ 8.700
GUANABANA PULPA	Kilogramo	UN	19%	$ 3.086	$ 16.240	$ 19.326
GUASCAS	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 7.829	$ 7.829
GUAYABA PERA-COMUN	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 7.830	$ 7.830
GENGIBRE	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 17.400	$ 17.400

HABICHUELA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 10.150	$ 10.150
HIBIAS	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 8.154	$ 8.154
HIERBABUENA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 6.931	$ 6.931
HABA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 17.400	$ 17.400
HOJAS DE PLATANO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 13.047	$ 13.047
KIWI	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 26.100	$ 26.100
LAUREL FRESCO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 13.047	$ 13.047
LECHUGA BATAVIA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 6.524	$ 6.524
LECHUGA CRESPA MORADA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 11.417	$ 11.417
LECHUGA CRESPA ROMANA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 11.417	$ 11.417
LECHUGA CRESPA VERDE	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 12.232	$ 12.232
LECHUGA ESCAROLA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 26.825	$ 26.825
LECHUGA ROMANA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 21.750	$ 21.750

LIMONARIA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 10.150	$ 10.150
LIMON TAHITI	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 6.525	$ 6.525
LULO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 8.700	$ 8.700
MANDARINA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 7.685	$ 7.685
MANGO AZUCAR	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 8.700	$ 8.700
MANGO TOMMY	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 7.250	$ 7.250
MANGO VERDE	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 7.975	$ 7.975
MANZANA ROJA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 17.400	$ 17.400
MANZANA VERDE	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 20.300	$ 20.300
MARACUYA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 8.265	$ 8.265
MARACUYA PULPA	500 gramos	UN	19%	$ 2.893	$ 15.225	$ 18.118
MAZORCA DESGRANADA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 12.232	$ 12.232
MAZORCA ENTERA CON AMERO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 11.600	$ 11.600

MENTA FRESCA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 14.500	$ 14.500
MEJORANA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 21.750	$ 21.750
MELON CANTALUPO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 7.250	$ 7.250
MORA DE CASTILLA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 11.600	$ 11.600
MORA PULPA	Kilogramo	UN	19%	$ 2.604	$ 13.705	$ 16.309
NARANJA TANGELO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 9.425	$ 9.425
NARANJA VALENCIA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 5.220	$ 5.220
ÑAME	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 10.875	$ 10.875
OREGANO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 32.618	$ 32.618
PAPA CRIOLLA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 7.975	$ 7.975
PAPA PASTUSA CERO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 4.893	$ 4.893
PAPA R-12	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 4.485	$ 4.485
PAPA RICHIE SABANERA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 7.540	$ 7.540

PAPA SABANERA LAVADA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 6.235	$ 6.235
PAPAYA MELONA PINTONA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 6.960	$ 6.960
PAPAYUELA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 17.400	$ 17.400
PATILLA BABY	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 4.893	$ 4.893
PEPINO COCOMBRO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 6.524	$ 6.524
PEPINO GUISO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 6.525	$ 6.525
PERA CHILENA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 17.940	$ 17.940
PEREJIL CRESPO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 13.863	$ 13.863
PEREJIL LISO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 9.425	$ 9.425
PIMENTON AMARILLO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 11.600	$ 11.600
PIMENTON ROJO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 6.815	$ 6.815
PIMENTON VERDE	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 6.815	$ 6.815
PIÑA BABY	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 5.800	$ 5.800

PIÑA GOLDEN	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 5.708	$ 5.708
PIÑA PEROLERA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 5.708	$ 5.708
PITAHAYA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 23.200	$ 23.200
PLATANO HARTON MADURO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 6.670	$ 6.670
PLATANO HARTON VERDE	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 6.670	$ 6.670
PLATANO COLICERO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 4.930	$ 4.930
RABANO ROJO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 13.050	$ 13.050
RAICES CHINAS	Bandeja * 500 g	UN	0%	$ -	$ 8.700	$ 8.700
REMOLACHA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 6.525	$ 6.525
REPOLLO BLANCO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 4.350	$ 4.350
REPOLLO MORADO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 4.350	$ 4.350
ROMERO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 15.494	$ 15.494
RUGULA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 11.417	$ 11.417

SALVIA FRESCA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 17.400	$ 17.400
TOMATE CHERRY	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 16.309	$ 16.309
TOMATE CHONTO PINTON	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 7.250	$ 7.250
TOMATE LARGA VIDA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 8.700	$ 8.700
TOMATE MILANO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 7.975	$ 7.975
TOMATE DE ARBOL	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 6.235	$ 6.235
TOMILLO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 17.400	$ 17.400
UCHUA CASCARA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 13.050	$ 13.050
UVA ISABELINA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 9.425	$ 9.425
UVA ROJA IMPORTADA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 39.150	$ 39.150
UVA VERDE IMPORTADA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 43.500	$ 43.500
YUCA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 5.800	$ 5.800
ZANAHORIA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 4.205	$ 4.205

ZUKINI AMARILLO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 3.670	$ 3.670
ZUKINI VERDE	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 3.670	$ 3.670
HUEVO CODORNIZ	Unidad	UN	0%	$ -	$ 351	$ 351
HUEVOS AA	Unidad	UN	0%	$ -	$ 566	$ 566
TOTAL FRUTAS Y VERDURAS INLCUIDO IVA E IPOCONSUMO						$ 2.499.543

CARNES Y PESCADOS				**COTIZACION**		
DESCRIPCION DE ELEMENTO	**PRESENTACIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**% IVA E IMPOCONSUMO**	**IVA**	**VALOR UNITARIO ANTES DE IVA**	**VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO**
ALMEJA EN CONCHA	Kilogramo	UN	19%	$ 1.763	$ 9.280	$ 11.043
BAGRE RAYADO ENTERO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 72.500	$ 72.500
BOCACHICO ENTERO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 29.000	$ 29.000
CALAMAR BLANCO EN TUBO	Kilogramo	UN	19%	$ 5.951	$ 31.320	$ 37.271
CALAMAR MORADO ENTERO	Kilogramo	UN	19%	$ 7.439	$ 39.150	$ 46.589
CALAMAR BLANCO POTA	Kilogramo	UN	19%	$ 4.684	$ 24.650	$ 29.334

CAMARON CRUDO LIMPIO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 58.000	$ 58.000
CAMARON TIGRE CASCARA 18 U IQF	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 47.850	$ 47.850
CARACOL COPEY	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 30.450	$ 30.450
CARNE DE CANGREJO DE TIERRA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 84.680	$ 84.680
CARCASA DE CAMARON	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 20.706	$ 20.706
CORVINA ENTERA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 46.400	$ 46.400
CORVINA FILETES	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 98.600	$ 98.600
FILETE SALMON	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 87.000	$ 87.000
HUESO DE PESCADO DE MAR	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 10.150	$ 10.150
LANGOSTA ENTERA CRUDA	Kilogramo	UN	19%	$ 27.430	$ 144.370	$ 171.801
LANGOSTINO 21/25	Kilogramo	UN	19%	$ 15.814	$ 83.230	$ 99.044
LANGOSTINO U 15 NACIONAL IQF	Kilogramo	UN	19%	$ 19.561	$ 102.950	$ 122.511
LENGUADO ENTERO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 29.000	$ 29.000

MEJILLON NEGRO EN CONCHA	Kilogramo	UN	19%	$ 4.663	$ 24.543	$ 29.207
SIERRA ENTERA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 36.250	$ 36.250
OSTRAS CON CONCHA	Kilogramo	UN	0%		N/a	
PALMITO DE MAR	PAQUETE X 454g	UN	19%	$ 2.617	$ 13.775	$ 16.392
PARGO ROJO ENTERO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 76.850	$ 76.850
PULPO ENTERO CONGELADO SIN ARREGLAR	Kilogramo	UN	19%	$ 15.841	$ 83.375	$ 99.216
ROBALO ENTERO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 134.986	$ 134.986
SALMON ENTERO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 147.257	$ 147.257
TILAPIA ENTERA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 29.000	$ 29.000
TINTA CALAMAR	4 GRAMOS PAQUETE X 8 BOLSAS	UN	19%	$ 11.720	$ 61.683	$ 73.403
TRUCHA ENTERA	UNIDAD 380g	UN	0%	$ -	$ 31.900	$ 31.900
TRIPA NATURAL DE CERDO	CALIBRE 26 MADEJA X 90m	UN	19%	$ 30.305	$ 159.500	$ 189.805

ALAS DE POLLO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 13.050	$ 13.050
BOLA DE PIERNA DE RES	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 43.500	$ 43.500
CADERA DE RES	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 43.500	$ 43.500
CALLO DE RES	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 25.375	$ 25.375
CANAL DE BOVINO - MEDIA CANAL	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 30.450	$ 30.450
CANAL DE CERDO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 20.300	$ 20.300
CANAL DE CORDERO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 59.740	$ 59.740
CANAL DE TERNERA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 76.901	$ 76.901
CANALES DE PAVO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 114.534	$ 114.534
CARNE DE BRAZO DE RES	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 36.250	$ 36.250
CARNE MOLIDA MAGRA DE RES	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 31.175	$ 31.175
CARNE PULPA DE BRAZO DE CERDO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 26.100	$ 26.100
CHATAS	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 52.200	$ 52.200

CHULETA DE CERDO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 34.800	$ 34.800
CHUNCHULLO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 17.998	$ 17.998
COLA DE CERDO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 34.800	$ 34.800
COLA DE RES	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 34.800	$ 34.800
CONEJO ENTERO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 90.770	$ 90.770
COSTILLA DE CERDO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 34.361	$ 34.361
COSTILLA DE RES	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 34.800	$ 34.800
CUERO DE CERDO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 26.179	$ 26.179
ESPINAZO DE CERDO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 21.750	$ 21.750
GRASA DE CERDO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 14.500	$ 14.500
HUESO DE MARRANO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 31.900	$ 31.900
HUESO DE POLLO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 10.150	$ 10.150
HUESO DE RES	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 12.272	$ 12.272

JARRETE DE TERNERA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 52.490	$ 52.490
LENGUA DE CERDO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 36.250	$ 36.250
LENGUA DE RES	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 29.000	$ 29.000
LOMO DE CERDO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 33.350	$ 33.350
LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR CON CORDON	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 72.500	$ 72.500
MONDONGO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 37.700	$ 37.700
MUCHACHO ENTERO DE RES	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 46.400	$ 46.400
MURILLO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 26.179	$ 26.179
OREJA DE CERDO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 11.600	$ 11.600
OSOBUCCO DE TERNERA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 30.450	$ 30.450
PANCETA DE CERDO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 34.800	$ 34.800
PEZUÑA DE CERDO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 13.775	$ 13.775
PATOS EN CANAL	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 147.257	$ 147.257

PECHO DE CERDO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 23.200	$ 23.200
PECHUGA DE POLLO SIN COSTILLAR	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 20.300	$ 20.300
PIERNA - PERNIL POLLO SIN RABADILLA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 12.905	$ 12.905
PIERNA DE CERDO SIN PIEL	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 31.900	$ 31.900
PIERNA DE CORDERO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 123.975	$ 123.975
POLLO ENTERO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 29.943	$ 29.943
PULPA DE TERNERA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 31.900	$ 31.900
PUNTA DE ANCA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 53.650	$ 53.650
SOBREBARRIGA	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 34.800	$ 34.800
TOCINO CARNOSO	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 34.800	$ 34.800
UBRE DE RES	Kilogramo	UN	0%	$ -	$ 26.179	$ 26.179
TOTAL CARNES Y PESCADOS INLCUIDO IVA E IPOCONSUMO						$ 3.963.652

CERVECERIA	**COTIZACION**

DESCRIPCION DE ELEMENTO	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	% IVA E IMPOCONSUMO	IVA	VALOR UNITARIO ANTES DE IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
LEVADURA PARA CERVEZA	Kilogramo	UN	19%	$ 14.006	$ 73.718	$ 87.724
BOTELLA CON TAPA	Unidad	UN	19%	N/A	N/A	
LÚPULO MAGNUN	Kilogramo	UN	19%	$ 38.242	$ 201.273	$ 239.515
LÚPULO CITRA	Kilogramo	UN	19%	N/A	N/A	
LEVADURA W008 ANGEL YEAST	Kilogramo	UN	19%	N/A	N/A	
MALTA PILSNER	Kilogramo	UN	19%	N/A	N/A	
MALTA MUNICH III	Kilogramo	UN	19%	N/A	N/A	
Sulfato de Calcio USP	Kilogramo	UN	19%	N/A	N/A	
Sulfato de Magnesio USP	Kilogramo	UN	19%	$ 4.133	$ 21.750	$ 25.883
Cloruro de Calcio USP	Kilogramo	UN	19%	$ 92.605	$ 487.394	$ 579.999
Carbonato de Calcio USP	Kilogramo	UN	19%	$ 22.867	$ 120.350	$ 143.217

Acido fosforico USP	Kilogramo	UN	19%	$ 34.438	$ 181.250	$ 215.688
LÚPULO CTZ	Kilogramo	UN	19%	N/A	N/A	
LÚPULO NUGGET	Kilogramo	UN	19%	$ 40.636	$ 213.875	$ 254.511
LÚPULO CASCADE	Kilogramo	UN	19%	$ 40.719	$ 214.310	$ 255.029
LEVADURA BF-16 ANGEL YEAST	Kilogramo	UN	19%	N/A	N/A	
CLARIFICANTE WHIRFLOW	Kilogramo	UN	19%	$ 77.374	$ 407.233	$ 484.607
DIOXIDO DE CARBONO (CO2) USP	Kilogramo	UN	19%	N/A	N/A	
MALTA PALE ALE	Kilogramo	UN	19%	N/A	N/A	
MALTA CHOCOLATE	Kilogramo	UN	19%	N/A	N/A	
MALTA RED X	Kilogramo	UN	19%	N/A	N/A	
Acido Citrico	Kilogramo	UN	19%	$ 6.337	$ 33.350	$ 39.687
LÚPULO MANDARINA BAVARIAN	Kilogramo	UN	19%	$ 37.303	$ 196.330	$ 233.633
LÚPULO AMARILLO	Kilogramo	UN	19%	$ 59.499	$ 313.151	$ 372.649

LEVADURA CN-36 ANGEL YEAST	Kilogramo	UN	19%	N/A	N/A	
MALTA DE TRIGO	Kilogramo	UN	19%	$ 11.847	$ 62.350	$ 74.197
TOTAL CERVECERIA INLCUIDO IVA E IPOCONSUMO						$ 3.006.337

VALOR TOTAL COTIZACION	#¡VALOR!

GRUPO EMPRESARIAL SHALOM

Proceso :

Solicitud de información a los Proveedores
SOLICITUD DE INFORMACION - CNHTA 007- 2026 (Cancelado)

Unidad de contratación CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA TURISMO Y ALIMENTOS 2025

11_9406_354 Contratar el Suministro oportuno y consecutivo de Materiales de Formación para Garantizar los Procesos Formativos a cargo del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos en la Vigencia 2026

LISTA DE OFERTAS

Opciones

Ver más »

EVALUACIÓN ECONÓMICA

Opciones

EVALUACIÓN

Opciones

OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES

Contestar

No tiene ninguna observación a los documentos del proceso

MENSAJES

Crear

Sin mensajes

TAREAS

Crear

Sin tareas

MODIFICACIONES / ADENDAS

Crear

No tiene ninguna modificación

PROVEEDORES SUSCRITOS

GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES S.A.S.
3/03/2026 6:02 PM

Ver más »

ADMINISTRACIÓN DE EQUIPOS

Cambiar

Las modificaciones serán aplicadas sólo en este proceso

Equipo: Equipo - Precotizaciones / 2/03/2026 2:36 PM (UTC -5 horas)((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Aprobar publicación de la solicitud de información
Paso 1 - Sin Orden - (0)
Tarea Tarea:ENRIQUE MURILLO PINTO Cambiar
Tarea Tarea:JULIO ALEJANDRO SANABRIA VARGAS Cambiar

Evaluación de las ofertas
Paso 1 - Sin Orden - (0)
Tarea Tarea:ENRIQUE MURILLO PINTO Cambiar
Tarea Tarea:JULIO ALEJANDRO SANABRIA VARGAS Cambiar

Aprobación de analisis comparativo
Paso 1 - Sin Orden - (0)
Tarea Tarea:ENRIQUE MURILLO PINTO Cambiar
Tarea Tarea:JULIO ALEJANDRO SANABRIA VARGAS Cambiar

EVENTOS DEL PROCESO

El proceso CO1.BDOS.10058406 ha cambiado de En análisis a Cancelado.
Cheryl Yelitza Zabala Correa
5/03/2026 6:58 PM

El proceso CO1.BDOS.10058406 ha cambiado de Solicitud información publicada a En análisis.
Sistema
5/03/2026 5:30 PM

El proceso CO1.REQ.10229815cambiado de estado Solicitud información publicada a En análisis.
Sistema
5/03/2026 5:30 PM

Oportunidad CO1.OPDOS.29429168 fue consultado por el Proveedor GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES S.A.S..
GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES S.A.S.
3/03/2026 6:02 PM

El proveedor está suscrito en el proceso SOLICITUD DE INFORMACION - CNHTA 007- 2026.
GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES S.A.S.
3/03/2026 6:02 PM

Ver más »

Formato de Inexitencia de Bienes en Almacen y/o Economato

FECHA DE SOLICI	24 de febrero de 2026	**TIPO DE ELEMENTO:**		Consumo	X	Devolutivo	Servicios
CENTRO DE FORMACION:	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA TURISMO Y ALIMENTOS DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE-SENA-REGIONAL DISTRITO CAPITAL	**AREA:**	ECONOMATO				

ÍTEM	DESCRIPCION TECNICA DEL ELEMENTO O SERVICIO	UND	CANTIDAD SOLICITADA	EXISTENCIAS EN ALMACEN	EXISTE EN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES	
					SI	NO
1	ACEITE DE OLIVA EXTRA	UND	1	0	X	
2	ACEITE DE SESAMO	UND	1	0	X	
3	ACEITE VEGETAL	UND	1	0	X	
4	ACEITUNA MORADA	UND	1	0	X	
5	ACEITUNA NEGRA	UND	1	0	X	
6	ACEITUNA VERDE DESHUESADA	UND	1	0	X	
7	ACHIOTE	UND	1	0	X	
8	AGUA DE AZAHAR	UND	1	0	X	
9	AJI TABASCO	UND	1	0	X	
10	AJONJOLI DESCORTEZADO	UND	1	0	X	
11	ALCAPARRA	UND	1	0	X	
12	ALMENDRAS ENTERAS	UND	1	0	X	
13	ALMENDRAS LAMINADA	UND	1	0	X	
14	ANCHOA	UND	1	0	X	
15	ANIS EN ESTRELLA	UND	1	0	X	
16	ARROZ ARBOREO	UND	1	0	X	
17	ARROZ BLANCO EXCELSO	UND	1	0	X	
18	ARROZ PARA SUSHI	UND	1	0	X	
19	ARROZ PARBORIZADO	UND	1	0	X	
20	ARVEJA AMARILLA	UND	1	0	X	
21	ATUN AGUA	UND	1	0	X	
22	AVELLANA ENTERA	UND	1	0	X	
23	AVENA EN HOJUELAS	UND	1	0	X	
24	AZAFRAN	UND	1	0	X	
25	AZUCAR MORENA	UND	1	0	X	
26	AZUCAR PULVERIZADA	UND	1	0	X	
27	AZUCAR REFINADA	UND	1	0	X	
28	BARQUILLOS	UND	1	0	X	
29	BICARBONATO DE SODIO	UND	1	0	X	

30	BOCADILLO LONJA	UND	1	0	X	
31	BREVAS EN ALMIBAR	UND	1	0	X	
32	CAFE INSTANTANEO	UND	1	0	X	
33	CAFÉ TOSTAO EN GRANO	UND	1	0	X	
34	CAFÉ ESPECIAL	UND	1	0	X	
35	CANELA EN ASTILLA	UND	1	0	X	
36	CANELA EN POLVO	UND	1	0	X	
37	CARDAMOMO	UND	1	0	X	
38	CAVIAR	UND	1	0	X	
39	CAVIAR MASAGO	UND	1	0	X	
40	CEREZAS MARRASQUINO ROJO	UND	1	0	X	
41	CEREAL	UND	1	0	X	
42	CHOCOLATE PASTILLA	UND	1	0	X	
43	CIRUELA PASA SIN SEMILLA	UND	1	0	X	
44	CLAVO DE OLOR	UND	1	0	X	
45	COMINO MOLIDO	UND	1	0	X	
46	COLOR	UND	1	0	X	
47	CREMA DE COCO	UND	1	0	X	
48	CROUTONES CESAR	UND	1	0	X	
49	CUCHUCO DEL CULTIVO TRIGO	UND	1	0	X	
50	CURCUMA	UND	1	0	X	
51	CURRY	UND	1	0	X	
52	CUSCUS	UND	1	0	X	
53	DURAZNO EN ALMIBAR	UND	1	0	X	
54	ENGLISH BREAKE FAST TEA	UND	1	0	X	
55	ESPAGUETTI DE ARROZ	UND	1	0	X	
56	ESTRAGON	UND	1	0	X	
57	FECULA DE MAIZ UNIVERSAL	UND	1	0	X	
58	FINAS HIERBAS	UND	1	0	X	
59	PASTA FIDEOS	UND	1	0	X	
60	JALAPEÑOS	UND	1	0	X	
61	FRIJOL NEGRO	UND	1	0	X	
62	FRIJOL BOLA ROJA	UND	1	0	X	
63	FRIJOL BLANCO	UND	1	0	X	
64	GALLETAS DE SODA	UND	1	0	X	
65	GALLETAS OREO	UND	1	0	X	
66	GARBANZO	UND	1	0	X	
67	GELATINA DE SABORES SURTIDOS	UND	1	0	X	
68	GELATINA SIN SABOR	UND	1	0	X	
69	LENTEJAS	UND	1	0	X	
70	LECHE CONDENSADA	UND	1	0	X	
71	LECHE DE COCO	UND	1	0	X	
72	LECHE EN POLVO	UND	1	0	X	
73	MAIZ PETO CRUDO O PRECOCIDO	UND	1	0	X	
74	MAIZ TIERNO	UND	1	0	X	
75	MANI SIN SAL	UND	1	0	X	
76	MAYONESA	UND	1	0	X	
77	MERENGUITOS	UND	1	0	X	

78	MERMELADA INDIVIDUAL	UND	1	0	X	
79	MERMELADA SABORES SURTIDOS	UND	1	0	X	
80	MIEL MAPLE	UND	1	0	X	
81	MIEL DE ABEJAS	UND	1	0	X	
82	MILO	UND	1	0	X	
83	MINI MASMELOS SURTIDOS	UND	1	0	X	
84	MINI TOSTADAS	UND	1	0	X	
85	MIRIN	UND	1	0	X	
86	MOSTAZA	UND	1	0	X	
87	NORI SUSHI	UND	1	0	X	
88	NUEZ DEL BRAZIL	UND	1	0	X	
89	NUEZ MOSCADA PEPA	UND	1	0	X	
90	NUEZ MOSCADA POLVO	UND	1	0	X	
91	OREGANO SECO	UND	1	0	X	
92	PALITOS DE PAN	UND	1	0	X	
93	PALILLOS TIPO COCTEL	UND	1	0	X	
94	PALILLOS SÁNDWICH	UND	1	0	X	
95	PAN TAJADO	UND	1	0	X	
96	PANELA	UND	1	0	X	
97	PANELA MOLIDA	UND	1	0	X	
98	PAPEL DE ARROZ O BANH TRANG O PAPEL OBLEA	UND	1	0	X	
99	PAPRIKA	UND	1	0	X	
100	PASTA DE TOMATE	UND	1	0	X	
101	PASTA FETUCHINI	UND	1	0	X	
102	PASTA LARGA ESPAGUETII	UND	1	0	X	
103	PASTA PARA LASAÑA	UND	1	0	X	
104	PEPINILLOS	UND	1	0	X	
105	PIMIENTA BLANCA	UND	1	0	X	
106	PIMIENTA MOLIDA	UND	1	0	X	
107	PIMIENTA NEGRA	UND	1	0	X	
108	PIMIENTA ROSADA	UND	1	0	X	
109	PIMIENTA VERDE	UND	1	0	X	
110	SARDINAS	UND	1	0	X	
111	SAL	UND	1	0	X	
112	SAL PARRILLA	UND	1	0	X	
113	SAL DE LIMON	UND	1	0	X	
114	SALSA DE CHOCOLATE	UND	1	0	X	
115	SALSA DE OSTRAS	UND	1	0	X	
116	SALSA DE SOYA	UND	1	0	X	
117	SALSA DE TOMATE	UND	1	0	X	
118	SALSA INGLESA	UND	1	0	X	
119	TÉ NEGRO NACIONAL	UND	1	0	X	
120	TINTURA DE CARAMELO	UND	1	0	X	
121	TORTILLAS MEXICANAS	UND	1	0	X	
122	TORTILLAS DE HARINA	UND	1	0	X	
123	TRIGO AMERICANO	UND	1	0	X	
124	UVAS PASAS	UND	1	0	X	
125	VINAGRE BALSAMICO	UND	1	0	X	

126	VINAGRE BLANCO	UND	1	0	X	
127	VINAGRE DE ARROZ	UND	1	0	X	
128	WASABI	UND	1	0	X	
129	ALMIDON AGRIO	UND	1	0	X	
130	ALMIDON DE PAPA	UND	1	0	X	
131	ALMIDON DE YUCA	UND	1	0	X	
132	MARGARINA MULTIPROPOSITO	UND	1	0	X	
133	CHIPS DE CHOCOLATE	UND	1	0	X	
134	CMC	UND	1	0	X	
135	COBERTURA NEGRO CACAO 70%	UND	1	0	X	
136	COBERTURA CHOCOLATE NEGRO	UND	1	0	X	
137	COBERTURA CHOCOLATE BLANCO	UND	1	0	X	
138	COBERTURA CHOCOLATE DE LECHE	UND	1	0	X	
139	COBERTURA CHOCOLATE SEMIAMARGO	UND	1	0	X	
140	COCO DESHIDRATADO CABELLO DE ANGEL	UND	1	0	X	
141	COCOA EN POLVO	UND	1	0	X	
142	COLORANTE AMARILLO HUEVO EN POLVO	UND	1	0	X	
143	COLORANTE EN POLVO DORADO	UND	1	0	X	
144	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA AMARILLO	UND	1	0	X	
145	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA AZUL	UND	1	0	X	
146	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA VERDE	UND	1	0	X	
147	COLORANTE PARA ALIMENTOS PARA RESPOSTERIA ROJO	UND	1	0	X	
148	COLORANTE PARA CHOCOLATE LIPOSOLUBLE SURTIDO	UND	1	0	X	
149	COLORANTE SABOR Y COLOR FRESA	UND	1	0	X	
150	COLORANTE SABOR Y COLOR MORA	UND	1	0	X	
151	CREMA VEGETAL (WHITE TOPPING)	UND	1	0	X	
152	CREMOR TARTARO	UND	1	0	X	
153	ESENCIA AMARGAS	UND	1	0	X	
154	ESENCIA DE COCO	UND	1	0	X	
155	ESENCIA DE HINOJO	UND	1	0	X	
156	ESENCIA DE VAINILLA	UND	1	0	X	
157	FRUTA CRISTALIZADA	UND	1	0	X	
158	GLASSÉ NEUTRO	UND	1	0	X	
159	GLICERINA	UND	1	0	X	
160	GLUCOSA	UND	1	0	X	
161	GRAGEAS DE COLORES	UND	1	0	X	
162	HARINA DE ACHIRA	UND	1	0	X	
163	HARINA DE ALMENDRA	UND	1	0	X	
164	HARINA DE MAIZ AMARILLA CRUDA	UND	1	0	X	
165	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA	UND	1	0	X	
166	HARINA DE TRIGO	UND	1	0	X	
167	HARINA INTEGRAL	UND	1	0	X	
168	ISOMALT	UND	1	0	X	
169	LECITINA DE SOYA	UND	1	0	X	
170	LEVADURA SECA	UND	1	0	X	
171	MANTECA DE CACAO	UND	1	0	X	
172	MARGARINA PARA CROSSANT	UND	1	0	X	

173	MARGARINA PARA HOJALDRE	UND	1	0	X	
174	MARGARINA	UND	1	0	X	
175	MIGA DE PAN	UND	1	0	X	
176	POLVO PARA HORNEAR	UND	1	0	X	
177	SALVADO DE TRIGO	UND	1	0	X	
178	SEMILLA DE AMAPOLA	UND	1	0	X	
179	SEMILLAS DE CALABAZA	UND	1	0	X	
180	SEMILLAS DE CHIA	UND	1	0	X	
181	SEMILLAS DE GIRASOL	UND	1	0	X	
182	SEMILLAS DE LINAZA	UND	1	0	X	
183	ABSENTA	UND	1	0	X	
184	AGUA TONICA	UND	1	0	X	
185	AMARETTO ITALIANO	UND	1	0	X	
186	AMARETTO NACIONAL	UND	1	0	X	
187	AMARGO DE ANGOSTURA - VOELK	UND	1	0	X	
188	AMARULA	UND	1	0	X	
189	ANISADO NACIONAL	UND	1	0	X	
190	APEROL	UND	1	0	X	
191	BRANDY NACIONAL	UND	1	0	X	
192	CACHAÇA	UND	1	0	X	
193	CAMPARI	UND	1	0	X	
194	CERVEZA NACIONAL	UND	1	0	X	
195	CHARTREUSSE AMARILLO	UND	1	0	X	
196	CHARTREUSSE VERDE	UND	1	0	X	
197	GASEOSA OSCURA	UND	1	0	X	
198	COGNAC V.S.	UND	1	0	X	
199	COINTREAU	UND	1	0	X	
200	CREMA DE CACAO BLANCA TRANSPARENTE	UND	1	0	X	
201	CREMA DE CASSIS	UND	1	0	X	
202	CREMA DE MENTA BLANCA - TRASLUCIDA	UND	1	0	X	
203	CREMA DE MENTA VERDE IMPORTADA	UND	1	0	X	
204	CREMA DE WHISKY IRLANDES	UND	1	0	X	
205	DRAMBUIE	UND	1	0	X	
206	FERNET BRANCA	UND	1	0	X	
207	FRANGELICO	UND	1	0	X	
208	GINEBRA LONDON DRY GIN	UND	1	0	X	
209	GASEOSA BLANCA	UND	1	0	X	
210	GRAND MARNIER	UND	1	0	X	
211	GRAPPA ITALIANA	UND	1	0	X	
212	JÄGERMEISTER	UND	1	0	X	
213	JEREZ FINO ESPAÑA	UND	1	0	X	
214	JUGO DE ARANDANOS	UND	1	0	X	
215	JUGO DE TOMATE	UND	1	0	X	
216	JUGO DE TORONJA	UND	1	0	X	
217	KIRSCH	UND	1	0	X	
218	LICOR DE CAFÉ	UND	1	0	X	
219	LICOR 43 HIERBAS	UND	1	0	X	
220	LICOR DE CAFÉ KAHLUA	UND	1	0	X	

221	LICOR DE CHOCOLATE	UND	1	0	X	
222	LICOR DE DURAZNO	UND	1	0	X	
223	LICOR DE FRESA	UND	1	0	X	
224	LICOR DE LYCHEE	UND	1	0	X	
225	LICOR DE LIMONCELLO	UND	1	0	X	
226	LICOR DE LIMÓN ITALIANO	UND	1	0	X	
227	VERMOUTH EXTRA DRY ITALIANO	UND	1	0	X	
228	VERMOUTH ROSSO ITALIANO	UND	1	0	X	
229	MEZCAL	UND	1	0	X	
230	OPORTO TAWNY PORTUGAL	UND	1	0	X	
231	PASTIS DE MARCEILLE FRANCES	UND	1	0	X	
232	PISCO ACHOLADO	UND	1	0	X	
233	RON AÑEJO IMPORTADO	UND	1	0	X	
234	RON BLANCO IMPORTADO	UND	1	0	X	
235	RON OSCURO AÑEJO NACIONAL	UND	1	0	X	
236	RYE WHISKY	UND	1	0	X	
237	SAMBUCA ITALIANA	UND	1	0	X	
238	SIROPE KOSHER DE AGAVE	UND	1	0	X	
239	SIROPE KOSHER DE CARAMELO	UND	1	0	X	
240	SIROPE KOSHER DE CHOCOLATE	UND	1	0	X	
241	SIROPE KOSHER DE FRAMBUESA	UND	1	0	X	
242	SIROPE KOSHER DE VAINILLA	UND	1	0	X	
243	SIROPE KOSHER DE MANZANA VERDE	UND	1	0	X	
244	SODA	UND	1	0	X	
245	SIROPE DE FRAMBUESA	UND	1	0	X	
246	SIROPE DE VAINILLA	UND	1	0	X	
247	SIROPE MANZANA VERDE	UND	1	0	X	
248	TEQUILA BLANCO	UND	1	0	X	
249	TEQUILA SILVER 100% AGAVE	UND	1	0	X	
250	TRIPLE SEC AZUL NACIONAL	UND	1	0	X	
251	TRIPLE SEC NACIONAL	UND	1	0	X	
252	VARIEDAD CABERNET SAUVIGNON CHILE	UND	1	0	X	
253	VARIEDAD CARMENERE CHILE	UND	1	0	X	
254	VARIEDAD CHARDONNAY FRANCIA	UND	1	0	X	
255	VARIEDAD MALBEC ARGENTINA	UND	1	0	X	
256	VARIEDAD ROSSE MERLOT CHILE	UND	1	0	X	
257	VARIEDAD ROSSE TANNAT URUGUAY	UND	1	0	X	
258	VARIEDAD ROSSE TEMPRANILLO - GARNACHA ESPAÑA	UND	1	0	X	
259	VARIEDAD SANGIOVESE ITALIA	UND	1	0	X	
260	VARIEDAD SAUVIGNON BLANC CHILE	UND	1	0	X	
261	VARIEDAD TORRONTES ARGENTINA	UND	1	0	X	
262	VARIEDAD VIURA ESPAÑA	UND	1	0	X	
263	VINO DULCE LATE HARVEST CHILE	UND	1	0	X	
264	VINO ESPUMOSO CAVA ESPAÑA	UND	1	0	X	
265	VINO ESPUMOSO DEMMI SEC ARGENTINA	UND	1	0	X	
266	VINO ESPUMOSO PROSECCO ITALIA	UND	1	0	X	
267	VINO LIEBFRAUMILCH ALEMANIA	UND	1	0	X	
268	VINO TINTO - BLANCO COCINA	UND	1	0	X	

269	VINO DULCE MOSCATEL	UND	1	0	X	
270	VODKA CITRON	UND	1	0	X	
271	VODKA IMPORTADO	UND	1	0	X	
272	WHISKEY TENNESI	UND	1	0	X	
273	WHISKEY BOURBON	UND	1	0	X	
274	AREQUIPE	UND	1	0	X	
275	CREMA DE LECHE	UND	1	0	X	
276	CREMA AGRIA	UND	1	0	X	
277	CUAJADA	UND	1	0	X	
278	HELADO	UND	1	0	X	
279	LECHE ENTERA UHT	UND	1	0	X	
280	MANTEQUILLA	UND	1	0	X	
281	MANTEQUILLA SIN SAL	UND	1	0	X	
282	QUESO AZUL	UND	1	0	X	
283	QUESO BOCONCHINO	UND	1	0	X	
284	QUESO BRIE	UND	1	0	X	
285	QUESO CAMPESINO	UND	1	0	X	
286	QUESO COSTEÑO	UND	1	0	X	
287	QUESO CREMA	UND	1	0	X	
288	QUESO DOBLE CREMA	UND	1	0	X	
289	QUESO EMMENTAL	UND	1	0	X	
290	QUESO HOLANDES	UND	1	0	X	
291	QUESO GRUYERE	UND	1	0	X	
292	QUESO MANCHEGO	UND	1	0	X	
293	QUESO MASCARPONE	UND	1	0	X	
294	QUESO MOZARELLA	UND	1	0	X	
295	QUESO PARMESANO RALLADO	UND	1	0	X	
296	QUESO RICOTA	UND	1	0	X	
297	QUESO TILSIT AHUMADO	UND	1	0	X	
298	YOGUR NATURAL	UND	1	0	X	
299	YOGURT GRIEGO	UND	1	0	X	
300	BUTIFARRA	UND	1	0	X	
301	CHORIZO ANTIOQUEÑO	UND	1	0	X	
302	CHORIZO ESPAÑOL	UND	1	0	X	
303	HUMO LIQUIDO	UND	1	0	X	
304	JAMON DE CERDO PREMIUM	UND	1	0	X	
305	JAMON DE PAVO	UND	1	0	X	
306	JAMON DE POLLO	UND	1	0	X	
307	JAMON SERRANO	UND	1	0	X	
308	MORCILLA	UND	1	0	X	
309	LONGANIZA	UND	1	0	X	
310	PASTRAMI	UND	1	0	X	
311	SALAMI	UND	1	0	X	
312	SALCHICHAS	UND	1	0	X	
313	TOCINETA AHUMADA	UND	1	0	X	
314	CONDIMENTO MORTADELA	UND	1	0	X	
315	CONDIMENTO PARA BUTIFARRA	UND	1	0	X	
316	CONDIMENTO PARA CHORIZO	UND	1	0	X	

317	CONDIMENTO PARA GENOVA	UND	1	0	X	
318	CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA ESPECIAL	UND	1	0	X	
319	CONDIMENTO PARA LONGANIZA	UND	1	0	X	
320	CONDIMENTO SALCHICHA RANCHERA	UND	1	0	X	
321	CONDIMENTO SALCHICHON CERVECERO	UND	1	0	X	
322	CUAJO LIQUIDO FUERZA 10-100L	UND	1	0	X	
323	CULTIVO MESOFILO (KUMIS)	UND	1	0	X	
324	CULTIVO THERMOFILO (YOGURT)	UND	1	0	X	
325	ERITORBATO DE SODIO	UND	1	0	X	
326	FOSFATO PARA EMBUTIDO	UND	1	0	X	
327	HILO ALIMENTOS	UND	1	0	X	
328	ACIDO LACTICO	UND	1	0	X	
329	PECTINA CITRICA, DE ALTO METOXILO.	UND	1	0	X	
330	PROTEINA AISLADO DE SOYA AL 90%	UND	1	0	X	
331	SORBATO DE POTASIO GRADO ALIMENTARIO	UND	1	0	X	
332	TRIPA FIBROSA CALIBRE 100 origen vegetL	UND	1	0	X	
333	TRIPA FIBROSA CALIBRE 45	UND	1	0	X	
334	CHANTILLI EN POLVO	UND	1	0	X	
335	AGAR - AGAR	UND	1	0	X	
336	FLORES COMESTIBLES	UND	1	0	X	
337	MALTA PILSEN	UND	1	0	X	
338	BEST CARAMEL	UND	1	0	X	
339	ACELGA	UND	1	0	X	
340	AGRAS	UND	1	0	X	
341	AGUACATE	UND	1	0	X	
342	AHUYAMA O ZAPAYO	UND	1	0	X	
343	AJI AMARILLO	UND	1	0	X	
344	AJI CHIRCA	UND	1	0	X	
345	AJI ROCOTO	UND	1	0	X	
346	AJI CHIPOTLE	UND	1	0	X	
347	AJI VERDE	UND	1	0	X	
348	AJI JUANILLO	UND	1	0	X	
349	AJO FRESCO LIMPIO	UND	1	0	X	
350	ALBAHACA MORADA	UND	1	0	X	
351	ALBAHACA	UND	1	0	X	
352	ALCACHOFA	UND	1	0	X	
353	APIO	UND	1	0	X	
354	AMEROS	UND	1	0	X	
355	ARANDANOS	UND	1	0	X	
356	ARRACACHA	UND	1	0	X	
357	ARVEJA VERDE DESGRANADA	UND	1	0	X	
358	BANANO CRIOLLO	UND	1	0	X	
359	BATATA O CAMOTE	UND	1	0	X	
360	BERENJENA	UND	1	0	X	
361	BROCOLI	UND	1	0	X	
362	CALABACIN VERDE	UND	1	0	X	
363	CARAMBOLO	UND	1	0	X	

364	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	UND	1	0	X	
365	CEBOLLA CABEZONA ROJA	UND	1	0	X	
366	CEBOLLA LARGA	UND	1	0	X	
367	CEBOLLA OCAÑERA	UND	1	0	X	
368	CEBOLLA PUERRO	UND	1	0	X	
369	CEBOLLA DE CAMBRAY	UND	1	0	X	
370	CEBOLLIN VERDE	UND	1	0	X	
371	CHAMPIÑON	UND	1	0	X	
372	CHAMPIÑON PORTOBELLO	UND	1	0	X	
373	CHUGUAS	UND	1	0	X	
374	CUBIOS	UND	1	0	X	
375	CILANTRO	UND	1	0	X	
376	CILANTRO CIMARRON	UND	1	0	X	
377	CURUBA	UND	1	0	X	
378	COCO NATURAL	UND	1	0	X	
379	COLIFLOR	UND	1	0	X	
380	DURAZNO NACIONAL	UND	1	0	X	
381	ENELDO	UND	1	0	X	
382	ESPARRAGO	UND	1	0	X	
383	ESPINACA	UND	1	0	X	
384	FRAMBUESA	UND	1	0	X	
385	FRESA	UND	1	0	X	
386	FRESA PULPA	UND	1	0	X	
387	FRIJOL VERDE	UND	1	0	X	
388	MUTE	UND	1	0	X	
389	GUANABANA	UND	1	0	X	
390	GUANABANA PULPA	UND	1	0	X	
391	GUASCAS	UND	1	0	X	
392	GUAYABA PERA-COMUN	UND	1	0	X	
393	GENGIBRE	UND	1	0	X	
394	HABICHUELA	UND	1	0	X	
395	HIBIAS	UND	1	0	X	
396	HIERBABUENA	UND	1	0	X	
397	HABA	UND	1	0	X	
398	HOJAS DE PLATANO	UND	1	0	X	
399	KIWI	UND	1	0	X	
400	LAUREL FRESCO	UND	1	0	X	
401	LECHUGA BATAVIA	UND	1	0	X	
402	LECHUGA CRESPA MORADA	UND	1	0	X	
403	LECHUGA CRESPA ROMANA	UND	1	0	X	
404	LECHUGA CRESPA VERDE	UND	1	0	X	
405	LECHUGA ESCAROLA	UND	1	0	X	
406	LECHUGA ROMANA	UND	1	0	X	
407	LIMONARIA	UND	1	0	X	
408	LIMON TAHITI	UND	1	0	X	
409	LULO			0	X	
410	MANDARINA	UND	1	0	X	

411	MANGO AZUCAR	UND	1	0	X	
412	MANGO TOMMY	UND	1	0	X	
413	MANGO VERDE	UND	1	0	X	
414	MANZANA ROJA	UND	1	0	X	
415	MANZANA VERDE	UND	1	0	X	
416	MARACUYA	UND	1	0	X	
417	MARACUYA PULPA	UND	1	0	X	
418	MAZORCA DESGRANADA	UND	1	0	X	
419	MAZORCA ENTERA CON AMERO	UND	1	0	X	
420	MENTA FRESCA	UND	1	0	X	
421	MEJORANA	UND	1	0	X	
422	MELON CANTALUPO	UND	1	0	X	
423	MORA DE CASTILLA	UND	1	0	X	
424	MORA PULPA	UND	1	0	X	
425	NARANJA TANGELO	UND	1	0	X	
426	NARANJA VALENCIA	UND	1	0	X	
427	ÑAME	UND	1	0	X	
428	OREGANO	UND	1	0	X	
429	PAPA CRIOLLA	UND	1	0	X	
430	PAPA PASTUSA CERO	UND	1	0	X	
431	PAPA R-12	UND	1	0	X	
432	PAPA RICHIE SABANERA	UND	1	0	X	
433	PAPA SABANERA LAVADA	UND	1	0	X	
434	PAPAYA MELONA PINTONA	UND	1	0	X	
435	PAPAYUELA	UND	1	0	X	
436	PATILLA BABY	UND	1	0	X	
437	PEPINO COCOMBRO	UND	1	0	X	
438	PEPINO GUISO	UND	1	0	X	
439	PERA CHILENA	UND	1	0	X	
440	PEREJIL CRESPO	UND	1	0	X	
441	PEREJIL LISO	UND	1	0	X	
442	PIMENTON AMARILLO	UND	1	0	X	
443	PIMENTON ROJO	UND	1	0	X	
444	PIMENTON VERDE	UND	1	0	X	
445	PIÑA BABY	UND	1	0	X	
446	PIÑA GOLDEN	UND	1	0	X	
447	PIÑA PEROLERA	UND	1	0	X	
448	PITAHAYA	UND	1	0	X	
449	PLATANO HARTON MADURO	UND	1	0	X	
450	PLATANO HARTON VERDE	UND	1	0	X	
451	PLATANO COLICERO	UND	1	0	X	
452	RABANO ROJO	UND	1	0	X	
453	RAICES CHINAS	UND	1	0	X	
454	REMOLACHA	UND	1	0	X	
455	REPOLLO BLANCO	UND	1	0	X	
456	REPOLLO MORADO	UND	1	0	X	
457	ROMERO	UND	1	0	X	
458	RUGULA	UND	1	0	X	

459	SALVIA FRESCA	UND	1	0	X	
460	TOMATE CHERRY	UND	1	0	X	
461	TOMATE CHONTO PINTON	UND	1	0	X	
462	TOMATE LARGA VIDA	UND	1	0	X	
463	TOMATE MILANO	UND	1	0	X	
464	TOMATE DE ARBOL	UND	1	0	X	
465	TOMILLO	UND	1	0	X	
466	UCHUA CASCARA	UND	1	0	X	
467	UVA ISABELINA	UND	1	0	X	
468	UVA ROJA IMPORTADA	UND	1	0	X	
469	UVA VERDE IMPORTADA	UND	1	0	X	
470	YUCA	UND	1	0	X	
471	ZANAHORIA	UND	1	0	X	
472	ZUKINI AMARILLO	UND	1	0	X	
473	ZUKINI VERDE	UND	1	0	X	
474	HUEVO CODORNIZ	UND	1	0	X	
475	HUEVOS AA	UND	1	0	X	
476	ALMEJA EN CONCHA	UND	1	0	X	
477	BAGRE RAYADO ENTERO	UND	1	0	X	
478	BOCACHICO ENTERO	UND	1	0	X	
479	CALAMAR BLANCO EN TUBO	UND	1	0	X	
480	CALAMAR MORADO ENTERO	UND	1	0	X	
481	CALAMAR BLANCO POTA	UND	1	0	X	
482	CAMARON CRUDO LIMPIO	UND	1	0	X	
483	CAMARON TIGRE CASCARA 18 U IQF	UND	1	0	X	
484	CARACOL COPEY	UND	1	0	X	
485	CARNE DE CANGREJO DE TIERRA	UND	1	0	X	
486	CARCASA DE CAMARON	UND	1	0	X	
487	CORVINA ENTERA	UND	1	0	X	
488	CORVINA FILETES	UND	1	0	X	
489	FILETE SALMON	UND	1	0	X	
490	HUESO DE PESCADO DE MAR	UND	1	0	X	
491	LANGOSTA ENTERA CRUDA	UND	1	0	X	
492	LANGOSTINO 21/25	UND	1	0	X	
493	LANGOSTINO U 15 NACIONAL IQF	UND	1	0	X	
494	LENGUADO ENTERO	UND	1	0	X	
495	MEJILLON NEGRO EN CONCHA	UND	1	0	X	
496	SIERRA ENTERA	UND	1	0	X	
497	OSTRAS CON CONCHA	UND	1	0	X	
498	PALMITO DE MAR	UND	1	0	X	
499	PARGO ROJO ENTERO	UND	1	0	X	
500	PULPO ENTERO CONGELADO SIN ARREGLAR	UND	1	0	X	
501	ROBALO ENTERO	UND	1	0	X	
502	SALMON ENTERO	UND	1	0	X	
503	TILAPIA ENTERA	UND	1	0	X	
504	TINTA CALAMAR	UND	1	0	X	
505	TRUCHA ENTERA	UND	1	0	X	
506	TRIPA NATURAL DE CERDO	UND	1	0	X	

507	ALAS DE POLLO	UND	1	0	X	
508	BOLA DE PIERNA DE RES	UND	1	0	X	
509	CADERA DE RES	UND	1	0	X	
510	CALLO DE RES	UND	1	0	X	
511	CANAL DE BOVINO - MEDIA CANAL	UND	1	0	X	
512	CANAL DE CERDO	UND	1	0	X	
513	CANAL DE CORDERO	UND	1	0	X	
514	CANAL DE TERNERA	UND	1	0	X	
515	CANALES DE PAVO	UND	1	0	X	
516	CARNE DE BRAZO DE RES	UND	1	0	X	
517	CARNE MOLIDA MAGRA DE RES	UND	1	0	X	
518	CARNE PULPA DE BRAZO DE CERDO	UND	1	0	X	
519	CHATAS	UND	1	0	X	
520	CHULETA DE CERDO	UND	1	0	X	
521	CHUNCHULLO	UND	1	0	X	
522	COLA DE CERDO	UND	1	0	X	
523	COLA DE RES	UND	1	0	X	
524	CONEJO ENTERO	UND	1	0	X	
525	COSTILLA DE CERDO	UND	1	0	X	
526	COSTILLA DE RES	UND	1	0	X	
527	CUERO DE CERDO	UND	1	0	X	
528	ESPINAZO DE CERDO	UND	1	0	X	
529	GRASA DE CERDO	UND	1	0	X	
530	HUESO DE MARRANO	UND	1	0	X	
531	HUESO DE POLLO	UND	1	0	X	
532	HUESO DE RES	UND	1	0	X	
533	JARRETE DE TERNERA	UND	1	0	X	
534	LENGUA DE CERDO	UND	1	0	X	
535	LENGUA DE RES	UND	1	0	X	
536	LOMO DE CERDO	UND	1	0	X	
537	LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR CON CORDON	UND	1	0	X	
538	MONDONGO	UND	1	0	X	
539	MUCHACHO ENTERO DE RES	UND	1	0	X	
540	MURILLO	UND	1	0	X	
541	OREJA DE CERDO	UND	1	0	X	
542	OSOBUCCO DE TERNERA	UND	1	0	X	
543	PANCETA DE CERDO	UND	1	0	X	
544	PEZUÑA DE CERDO	UND	1	0	X	
545	PATOS EN CANAL	UND	1	0	X	
546	PECHO DE CERDO	UND	1	0	X	
547	PECHUGA DE POLLO SIN COSTILLAR	UND	1	0	X	
548	PIERNA - PERNIL POLLO SIN RABADILLA	UND	1	0	X	
549	PIERNA DE CERDO SIN PIEL	UND	1	0	X	
550	PIERNA DE CORDERO	UND	1	0	X	
551	POLLO ENTERO	UND	1	0	X	
552	PULPA DE TERNERA	UND	1	0	X	
553	PUNTA DE ANCA	UND	1	0	X	
554	SOBREBARRIGA	UND	1	0	X	

555	TOCINO CARNOSO	UND	1	0	X	
556	UBRE DE RES	UND	1	0	X	
557	LEVADURA PARA CERVEZA	UND	1	0	X	
558	BOTELLA CON TAPA	UND	1	0	X	
559	LÚPULO MAGNUN	UND	1	0	X	
560	LÚPULO CITRA	UND	1	0	X	
561	LEVADURA W008 ANGEL YEAST	UND	1	0	X	
562	MALTA PILSNER	UND	1	0	X	
563	MALTA MUNICH III	UND	1	0	X	
564	Sulfato de Calcio USP	UND	1	0	X	
565	Sulfato de Magnesio USP	UND	1	0	X	
566	Cloruro de Calcio USP	UND	1	0	X	
567	Carbonato de Calcio USP	UND	1	0	X	
568	Acido fosforico USP	UND	1	0	X	
569	LÚPULO CTZ	UND	1	0	X	
570	LÚPULO NUGGET	UND	1	0	X	
571	LÚPULO CASCADE	UND	1	0	X	
572	LEVADURA BF-16 ANGEL YEAST	UND	1	0	X	
573	CLARIFICANTE WHIRFLOW	UND	1	0	X	
574	DIOXIDO DE CARBONO (CO_2) USP	UND	1	0	X	
575	MALTA PALE ALE	UND	1	0	X	
576	MALTA CHOCOLATE	UND	1	0	X	
577	MALTA RED X	UND	1	0	X	
578	Acido Citrico	UND	1	0	X	
579	LÚPULO MANDARINA BAVARIAN	UND	1	0	X	
580	LÚPULO AMARILLO	UND	1	0	X	
581	LEVADURA CN-36 ANGEL YEAST	UND	1	0	X	
582	MALTA DE TRIGO	UND	1	0	X	

SARA ELIZABETH GONZALEZ MONTENEGRO
LIDER DE ECONOMATO

Reporte Certificado de Disponibilidad Presupuestal Comprobante

Usuario Solicitante:	MHgespelet	GINA JOHANA ESPELETA MAIGUEL
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-011-940610	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C
Fecha y Hora Sistema:	2026-02-25-10:08 a. m.	

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Ítems de afectación de gastos"

Numero:	10426	**Fecha Registro:**	2026-02-12	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	36-02-00-011-940610 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C						
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado		**Tipo:**	Gasto		**Uso Caja Menor**	Ninguno		
Valor Inicial:	621.807.244,00	**Valor Total Operaciones:**	20.000.000,00		**Valor Actual.:**	641.807.244,00	**Saldo x Comprometer:**	641.807.244,00	**Vr. Bloqueado**	0,00	

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
Número:	10526	**Fecha Registro:**	2026-02-12	**Número:**		**Modalidad de contratación:**		**Tipo de contrato:**	

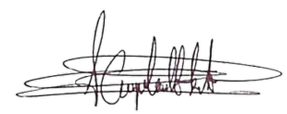
ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
940610 CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS- BTÁ D.C.	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL	Nación	10	CSF						
					Total:	48.519.000,00	0,00	48.519.000,00	48.519.000,00	0,00

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
940611 INTEGRACION CON LA MEDIA-BTA D.C.	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	Nación	10	CSF						
					Total:	60.244.230,00	0,00	60.244.230,00	60.244.230,00	0,00

940634 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C - PRODUCCION CENTROS	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	Propios	20	CSF	**FECHA OPERACION**	**VALOR INICIAL**	**VALOR OPERACION**	**VALOR ACTUAL**	**SALDO X COMPROMETER**	**VALOR BLOQUEADO**
					2026-02-18	189.000.000,00	10.000.000,00			
					Total:	189.000.000,00	10.000.000,00	199.000.000,00	199.000.000,00	0,00
940645 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS-BTA D C - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	Nación	10	CSF	**FECHA OPERACION**	**VALOR INICIAL**	**VALOR OPERACION**	**VALOR ACTUAL**	**SALDO X COMPROMETER**	**VALOR BLOQUEADO**
					2026-02-18	311.612.478,00	10.000.000,00			
					Total:	311.612.478,00	10.000.000,00	321.612.478,00	321.612.478,00	0,00
940685 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS - BTA D C - ECONOMIA POPULAR	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	Nación	10	CSF	**FECHA OPERACION**	**VALOR INICIAL**	**VALOR OPERACION**	**VALOR ACTUAL**	**SALDO X COMPROMETER**	**VALOR BLOQUEADO**
					Total:	12.431.536,00	0,00	12.431.536,00	12.431.536,00	0,00

Objeto:	MATERIALES FORMACION:CPE No. 11-9-2026-013341/CONTRATAR EL SUMINISTRO OPORTUNO Y CONSECUTIVO DE MATERIALES DE FORMACIÓN PARA GARANTIZAR LOS PROCESOS FORMATIVOS A CARGO DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS EN LA VIGENCIA 2026.



Firma Responsable

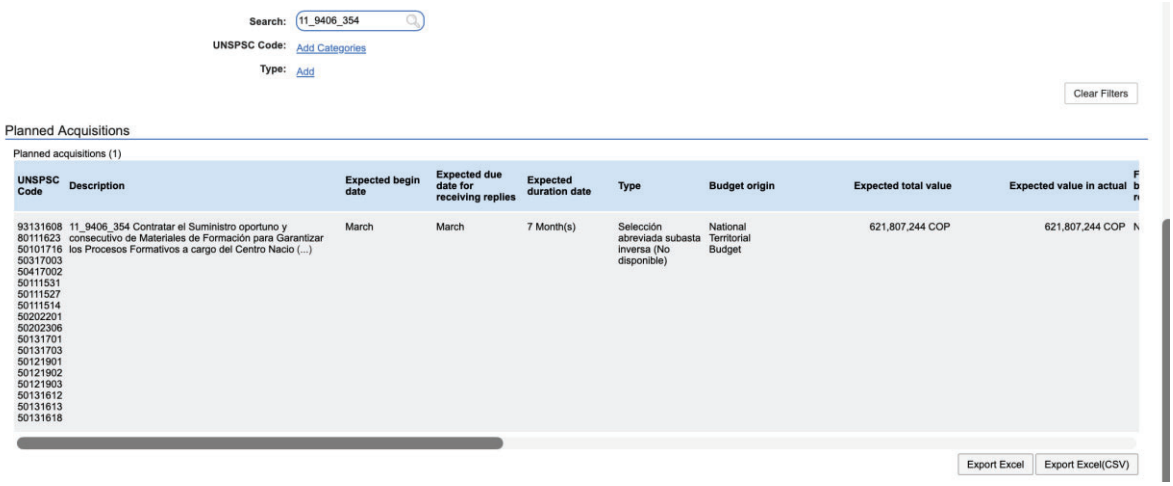
PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

EL SUSCRITO SUBDIRECTOR (E) DEL CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE-SENA- REGIONAL DISTRITO CAPITAL.

CERTIFICA:

Que revisada la solicitud y por medio del cual requiere *"11_9406_354 Contratar el Suministro oportuno y consecutivo de Materiales de Formación para Garantizar los Procesos Formativos a cargo del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos en la Vigencia 2026";* publicado en el Sistema Electrónico de Contratación Pública-SECOP II, operado por Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente, así:



Search: 11_9406_354
UNSPSC Code: Add Categories
Type: Add
Clear Filters

Planned Acquisitions

Planned acquisitions (1)

UNSPSC Code	Description	Expected begin date	Expected due date for receiving replies	Expected duration date	Type	Budget origin	Expected total value	Expected value in actual	F b n
93131608 80111623 50101716 50317003 50417002 50111531 50111527 50111514 50202201 50202306 50131701 50131703 50121901 50121902 50121903 50131612 50131613 50131618	11_9406_354 Contratar el Suministro oportuno y consecutivo de Materiales de Formación para Garantizar los Procesos Formativos a cargo del Centro Nacio (...)	March	March	7 Month(s)	Selección abreviada subasta inversa (No disponible)	National Territorial Budget	621,807,244 COP	621,807,244 COP	N

Export Excel | Export Excel(CSV)

Dado en Bogotá D.C. a los 19 días del mes de febrero de 2026.

Firmado digitalmente por Julio Alejandro Sanabria Vargas

Julio Alejandro Sanabria Vargas
Subdirector (E)

Proyectó - VoBo: Linda Yesenia Benavides López - profesional de Planeación y Direccionamiento Estratégico - CNHTA-SENA-RDC

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

ANEXO 3

ANÁLISIS DE RIESGOS

En cumplimiento de lo establecido en el Art. 4 de la Ley 1150 de 2007 y en los Arts. 2.2.1.1.1.3.1 y 2.2.1.1.2.1.3 del Decreto 1082 de 2015, y de conformidad con la Resolución No 1-02811 de 2025 *"… Por la cual se adopta el Manual de Contratación Administrativa del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA …"* concordante con el *Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación*- Versión M-ICR-01 expedido por Agencia Nacional para las Compras Públicas-Colombia Compra Eficiente, se procede a establecer el Análisis de los Riesgos del Presente Proceso de Contratación bajo las siguientes premisas:

De conformidad con lo previsto en el artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, que indica:

> ***"Artículo 4o. De la distribución de riesgos en los contratos estatales.*** *Los pliegos de condiciones o sus equivalentes deberán incluir la estimación, tipificación y asignación de los riesgos previsibles involucrados en la contratación.*
>
> *En las licitaciones públicas, los pliegos de condiciones de las entidades estatales deberán señalar el momento en el que, con anterioridad a la presentación de las ofertas, los oferentes y la entidad revisarán la asignación de riesgos con el fin de establecer su distribución definitiva".*

De igual forma atendiendo la facultad que tiene la entidad respecto de lo indicado en el artículo 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015:

> ***"ARTÍCULO 2.2.1.1.1.6.3. Evaluación del Riesgo.*** *La Entidad Estatal debe evaluar el Riesgo que el Proceso de Contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos, de acuerdo con los manuales y guías que para el efecto expida Colombia Compra Eficiente".*

Se elaboró el presente análisis de riesgos con el cual se tipifica, estima y valoran los riesgos previsibles que pueden afectar la ejecución del contrato que se propone suscribir la Entidad.

1. **Contexto para el Análisis de Riesgo**

Objeto: *11_9406_354 Contratar el Suministro oportuno y consecutivo de Materiales de Formación para Garantizar los Procesos Formativos a cargo del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos en la Vigencia 2026.*

1.1. Participantes del Proceso de Contratación

- Contratante: SENA
- Contratista: Persona natural o jurídica que resulte adjudicada del proceso de contratación.

1.2. Ciudadanía que se Beneficia

Población que se beneficia con la presente contratación en general corresponde a los aprendices, funcionarios y colaboradores del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Regional Distrito Capital.

1.3. Capacidad de la Entidad

La capacidad para contratar es la aptitud legal de una persona o entidad para celebrar un contrato, asegurando que ambas partes comprendan la naturaleza y las consecuencias del acuerdo. Las personas con plena capacidad para contratar son los mayores de 18 años y los menores emancipados. Para las ***personas jurídicas***, la capacidad se ejerce a través de su representante legal.

La capacidad de contratar del Estado se refiere a la **aptitud legal de la administración pública para celebrar contratos que satisfagan las necesidades públicas**. Esta capacidad se basa en la ley y en la competencia de la entidad para adquirir bienes, servicios u obras. Para que un contrato estatal sea válido, debe existir la capacidad legal del Estado para celebrarlo y, a su vez, el contratista debe demostrar su capacidad jurídica, solvencia y ausencia de inhabilidades o incompatibilidades.

El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Regional Distrito Capital contempla en su Plan Anual de Adquisiciones para la vigencia 2026: *11_9406_354*

Igualmente cuenta con la disponibilidad presupuestal, con fuente de recursos propios (x) nación (x). En este orden de ideas se constata que la entidad cuenta con la capacidad jurídica y financiera para adelantar la presente contratación.

1.4. Suficiencia del presupuesto oficial

El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Regional Distrito Capital ha realizado las apropiaciones con fundamento en los datos históricos de contrataciones similares, así como el respectivo estudio de precios del mercado. Lo anterior permite concluir que el presupuesto destinado será suficiente para el logro de los objetivos propuestos en el contrato.

2. Identificación, Valoración y Clasificación de Riesgos Clasificación de riesgos

Para la clasificación de los riesgos en el presente proceso se utiliza la establecida en el documento CONPES 3714, como sigue:

- **Riesgos Económicos:** Son aquellos que se derivan del comportamiento del mercado, tales como la fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de estos, entre otros.

- **Riesgos Sociales o Políticos:** son aquellos que se derivan por cambios de las políticas gubernamentales que sean probables y previsibles, tales como cambios en la situación política, sistema de gobierno y cambio en las condiciones sociales que tengan impacto en la ejecución del contrato. También suelen presentarse por fallas en la manera en que se relacionan entre sí, el Gobierno y la población, grupos de interés o la sociedad. Por ejemplo, los paros, huelgas, actos terroristas, etc.

- **Riesgos Operacionales:** Son los asociados a la operatividad del contrato.

- **Riesgos Financieros:** Este riesgo tiene dos componentes básicos: el riesgo de consecución de financiación o riesgo de liquidez, y el riesgo de las condiciones financieras. El primero se refiere a la dificultad de conseguir los recursos financieros, ya sea en el sector financiero o el mercado de capitales, para lograr el objetivo del contrato. El segundo hace referencia a los términos financieros de dichos recursos, entre estos se cuentan plazos, tasas, garantías, contragarantías, refinanciaciones entre otros.

- **Riesgos Regulatorios:** Son los posibles cambios regulatorios o reglamentarios que, siendo previsibles, afecten el equilibrio contractual.

- **Riesgos de la Naturaleza:** Son los eventos causados por la naturaleza sin la intervención o voluntad del hombre, que, aunque pueden ser previsibles por su frecuencia o diagnóstico están fuera del control de las partes. Para la determinación de su existencia y/o previsibilidad, se podrá acudir a las autoridades públicas o entidades competentes en la recopilación de datos estadísticos o fuentes oficiales.

- **Riesgos Ambientales:** Se refiere a las obligaciones que emanan de las licencias ambientales, de los planes de manejo ambiental, de las condiciones ambientales o ecológicas exigidas y de la evolución de las tasas retributivas y de uso del agua.

- **Riesgos Tecnológicos:** Se refiere a eventuales fallos en las telecomunicaciones, suspensión de servicios públicos, advenimiento de nuevos desarrollos tecnológicos o estándares que deben ser tenidos en cuenta para la ejecución del contrato, así como la obsolescencia tecnológica.

2.1. Evaluación de Probabilidad del Riesgo

La Probabilidad se refiere a la medida de la probabilidad de que el riesgo ocurra. Los 5 niveles de calificación de riesgo de este componente son los siguientes:

1. **Raro:** es poco probable que ocurra y/o tiene consecuencias menores o insignificantes
2. **Improbable:** es posible que ocurra y/o que tenga consecuencias moderadas
3. **Moderado:** es probable que ocurra y/o tenga consecuencias graves
4. **Probable:** es casi seguro que ocurra y/o que tenga consecuencias importantes
5. **Casi seguro:** es seguro que se produzca y/o tenga consecuencias importantes

Impacto

¿Qué tan severos serían los resultados si ocurriera el riesgo?

Probabilidad *¿Cuál es la probabilidad de que ocurra el riesgo?*	Insignificante 1	Menor 2	Significativo 3	Mayor 4	Severo 5
5 Casi seguro	Medio 5	Alto 10	Muy alto 15	Extremo 20	Extremo 25
4 Probable	Medio 4	Medio 8	Alto 12	Muy alto 16	Extremo 20
3 Moderado	Bajo 3	Medio 6	Medio 9	Alto 12	Muy alto 15
2 Poco probable	Muy bajo 2	Bajo 4	Medio 6	Medio 8	Alto 10
1 Raro	Muy bajo 1	Muy bajo 2	Bajo3	Medio 4	Medio 5

2.2. Evaluación del Impacto del Riesgo

El Impacto o consecuencias tiene como objetivo determinar el nivel de efectos que el peligro puede causar a la salud y seguridad en el trabajo, a continuación se representan los términos generales utilizados para describir los 5 niveles para determinar el impacto del riesgo:

1. **Insignificante:** no causará lesiones o enfermedades graves
2. **Menor:** puede causar lesiones o enfermedades, pero de forma leve
3. **Significativo:** puede causar lesiones o enfermedades que pueden requerir atención médica pero un tratamiento limitado
4. **Mayor:** puede causar lesiones o enfermedades irreversibles que requieren atención médica constante
5. **Severo:** puede ser mortal

Cada casilla de riesgo representa la calificación de un riesgo que se calcula en función de sus niveles particulares de probabilidad e impacto. En la mayoría de los casos, la matriz de evaluación de riesgos 5×5 utiliza valores numéricos para representar mejor las calificaciones de riesgo.

Impacto

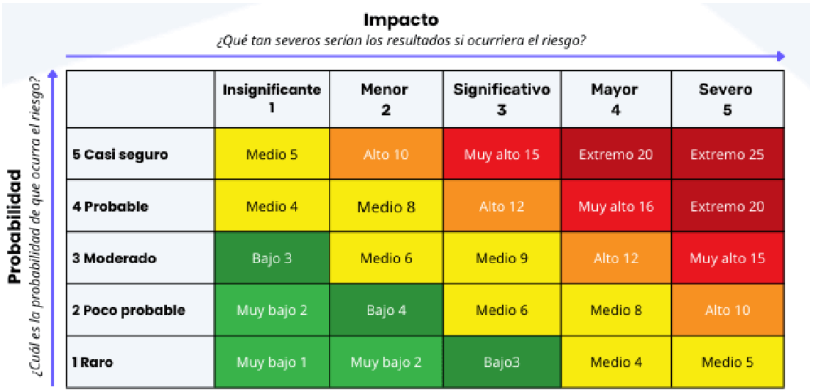
¿Qué tan severos serían los resultados si ocurriera el riesgo?

Probabilidad *¿Cuál es la probabilidad de que ocurra el riesgo?*

	Insignificante 1	Menor 2	Significativo 3	Mayor 4	Severo 5
5 Casi seguro	Medio 5	Alto 10	Muy alto 15	Extremo 20	Extremo 25
4 Probable	Medio 4	Medio 8	Alto 12	Muy alto 16	Extremo 20
3 Moderado	Bajo 3	Medio 6	Medio 9	Alto 12	Muy alto 15
2 Poco probable	Muy bajo 2	Bajo 4	Medio 6	Medio 8	Alto 10
1 Raro	Muy bajo 1	Muy bajo 2	Bajo3	Medio 4	Medio 5

2.3. Valoración de riesgos

La valoración de los riesgos se realizará con la siguiente matriz:



	Insignificante 1	Menor 2	Significativo 3	Mayor 4	Severo 5
5 Casi seguro	Medio 5	Alto 10	Muy alto 15	Extremo 20	Extremo 25
4 Probable	Medio 4	Medio 8	Alto 12	Muy alto 16	Extremo 20
3 Moderado	Bajo 3	Medio 6	Medio 9	Alto 12	Muy alto 15
2 Poco probable	Muy bajo 2	Bajo 4	Medio 6	Medio 8	Alto 10
1 Raro	Muy bajo 1	Muy bajo 2	Bajo3	Medio 4	Medio 5

2.4. Categorización de riesgos

Los riesgos se categorizarán mediante la siguiente tabla:

Valoración del Riesgo	Categoría
8, 9 y 10	Riesgo extremo
6 y 7	Riesgo alto
5	Riesgo medio
2, 3 y 4	Riesgo bajo

2.5. Tratamiento de riesgos

El tratamiento de riesgo se establece con base en los criterios indicados en la siguiente tabla:

		Impacto				
	Categoría	Insignificante	Menor	Moderado	Mayor	Catastrófico
Categoría	Valoración	1	2	3	4	5
Raro	1	Aceptar	Aceptar	Observar	Mitigar / Transferir	Mitigar / Transferir
Improbable	2	Aceptar	Observar	Mitigar / Transferir	Mitigar / Transferir	Evitar
Posible	3	Observar	Mitigar / Transferir	Mitigar / Transferir	Evitar	Evitar
Probable	4	Mitigar / Transferir	Mitigar / Transferir	Evitar	Evitar	Inviable
Casi cierto	5	Mitigar / Transferir	Evitar	Evitar	Inviable	Inviable

- **Aceptar:** Corresponde a un tratamiento para un riesgo de muy bajo nivel en su incidencia en la ejecución del proyecto. Al aceptar el riesgo el responsable asignado asume las consecuencias con su propio patrimonio.

- **Observar:** Corresponde a un tratamiento para un riesgo de nivel bajo en su incidencia en la ejecución del proyecto. El responsable asignado mantendrá un seguimiento a dicho riesgo para que en caso de que su comportamiento se vuelva más relevante realice las modificaciones del caso e incorpore respuestas acordes con la nueva condición de riesgo. En caso de materialización del riesgo el responsable asignado asume con su propio patrimonio las posibles consecuencias.

- **Mitigar:** Corresponde a un tratamiento para un riesgo de nivel medio en su incidencia en la ejecución del proyecto. El responsable asignado establecerá acciones bien sea sobre la probabilidad de ocurrencia o sobre el impacto, según sea el caso, que permitan atenuar el riesgo llevando sus consecuencias a niveles de tolerancia de quien asume el riesgo.

- **Transferir:** Corresponde a un tratamiento para un riesgo de nivel medio en su incidencia en la ejecución del proyecto. El responsable asignado establecerá acciones bien sea sobre la probabilidad de ocurrencia o sobre el impacto, según sea el caso que permitan transferir el riesgo, de tal manera que el riesgo retenido se encuentre en niveles de tolerancia de quien asume el riesgo.

- **Evitar:** Corresponde a un tratamiento para un riesgo de nivel alto en su incidencia en la ejecución del proyecto. El responsable asignado establecerá alternativas que eviten que los eventos descritos en el registro de riesgos se puedan presentar, revisando las actividades que generan estos riesgos e incorporando procesos, procedimientos, niveles de control que permitan evitar que dicha condición se presente en la ejecución del proyecto.

- **Inviable:** Corresponde a un tratamiento para un riesgo con un nivel de incidencia en la ejecución del proyecto tan alto, indicando que el riesgo excede un nivel razonable de tolerancia al riesgo del responsable asignado del riesgo y por lo tanto las condiciones en que se encuentra planteada la actividad que lleva a la inviabilidad debe reformularse. En este caso se deberán revisar las fuentes que generan el riesgo inviable y modificarlas para darle viabilidad al proyecto. En caso de no ser posible el proyecto será definitivamente inviable.

2.6. Frecuencia con que se realizará el monitoreo a los riesgos.

El responsable de la gestión de riesgos deberá aplicar la frecuencia de seguimiento a cada riesgo de conformidad con la urgencia de cada riesgo que es la relación entre el nivel de riesgo y la velocidad y capacidad de respuesta al riesgo, de tal forma que, si el nivel de riesgo es muy alto, pero la velocidad y capacidad de respuesta del responsable del riesgo es muy baja, el nivel de urgencia del riesgo es alto y la frecuencia de seguimiento deberá ser mayor. Por el contrario, si la capacidad de respuesta del responsable del riesgo es muy alta y el nivel de riesgo es muy bajo la frecuencia de seguimiento podrá ser menor.

	Nivel de Riesgo			
Capacidad de Respuesta	**Muy Bajo**	Bajo	Medio	Alto
Alta	Frecuencia de Seguimiento muy Baja	Frecuencia de seguimiento baja	Frecuencia de seguimiento media	Frecuencia de seguimiento alta
Baja	Frecuencia de seguimiento baja	Frecuencia de seguimiento baja	Frecuencia de seguimiento alta	Frecuencia de Seguimiento muy alta

2.7. Identificación, Valoración y Asignación de Riesgos

N°	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Controles	Probabilidad	Impacto	Valoración del riesgo	Categoría	¿Afecta la ejecución?	Responsable	Fecha inicio tratamiento	Fecha cierre tratamiento	¿Cómo se monitorea?	Periodicidad	¿Cuando?

1	Operacional	Proveedor	Ejecución	Riesgo externo	Retraso en entrega de materiales	Atraso actividades	Media	Media	Media	Operacional	Supervisor	Penalidades y seguimiento	Baja	Media	Baja	Operacional	Si	Supervisor	Inmediato	30 dias	Informes	Mensual	Comité
2	Ambiental	Proveedor	Entrega	Riesgo sanitario	Alimentos no conformes	Riesgo sanitario	Media	Alta	Alta	Ambiental	Supervisor/ Almacén	Control de recepción	Baja	Media	Media	Ambiental	Si	Supervisor	Inmediato	15 dias	Checklist	Semanal	Recepción
3	Financiero	Mercado	Planeación	Riesgo económico	Incremento precios insumos	Afecta presupuesto	Media	Alta	Alta	Financiero	Ordenador	Estudios de mercado	Baja	Media	Media	Financiero	Posible	Contratación	Previo	Ejecución	Revisiones	Trimestral	Informes
4	Económico	Mercado	Ejecución	Riesgo de disponibilidad	Escasez de productos alimenticios	Afecta continuidad del suministro	Media	Alta	Alta	Económico	Supervisor	Proveedor alterno	Baja	Media	Media	Económico	Sí	Supervisor	Inmediato	20 días	Reportes de compras	Semanal	Suministro
5	Social o político	Entorno	Planeación	Riesgo social	Protestas o bloqueos afectan transporte	Retrasos en entrega	Media	Media	Media	Social o político	Supervisor	Plan logístico alterno	Baja	Baja	Baja	Social o político	Sí	Supervisor	Inmediato	Según evento	Monitoreo noticias	Diario	Operación
6	Regulatorio	Normativo	Planeación	Riesgo regulatorio	Cambio normativo sanitario	Ajuste a nuevas exigencias	Baja	Alta	Media	Regulatorio	Oficina Jurídica	Actualización requisitos	Baja	Media	Baja	Regulatorio	Posible	Jurídica	Cuando ocurra	Dependiente	Alertas regulatorias	Mensual	Normativa
7	De la naturaleza	Clima	Entrega	Riesgo climático	Fuertes lluvias o desastres afectan transporte	Demora en entregas	Media	Media	Media	De la naturaleza	Supervisor	Plan logístico alterno	Baja	Media	Baja	De la naturaleza	Sí	Supervisor	Inmediato	Según evento	Alertas IDEAM	Diario	Clima
8	Tecnológico	Sistemas	Planeación /Ejecución	Riesgo tecnológico	Falla en plataforma de compras	Retraso en órdenes	Baja	Alta	Media	Tecnológico	TI/Contratación	Soporte y planes de contingencia	Baja	Media	Baja	Tecnológico	Posible	TI	Inmediato	24 horas	Mesa de ayuda	Diario	Sistemas

Los riesgos asociados a la adquisición de materiales de formación son **previsibles y manejables**, siempre que se apliquen las medidas de control y supervisión técnica definidas. Se recomienda la revisión periódica de esta matriz durante la ejecución contractual, ajustándola ante cualquier cambio en las condiciones del mercado o la operación.