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 Académica
ORDENADOR DEL GASTO	Álvaro Fredy Bermúdez Salazar – Subdirector Centro de Comercio y Servicios
OBJETO	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DESTINADOS A LAS ACCIONES DE FORMACION PROFESIONAL DE LOS APRENDICES DE POBLACION DESPLAZADOS, INTEGRACION CON LA MEDIA TECNICA, CAMPESENA Y ECONOMIA POPULAR EN EL AREA DE COCINA Y PANADERIA; EN EL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS EN LA VIGENCIA 2026

1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

El SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA, entidad adscrita al Ministerio del Trabajo, tiene como función principal, conforme a la Ley 119 de 1994, invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, mediante la ejecución de procesos de formación profesional integral que les permitan una inserción productiva y competitiva en el mercado laboral, en concordancia con los objetivos del desarrollo económico, social y tecnológico del país.

Que el artículo 2° de la Ley 119 de 1994 establece que el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA tiene la misión de ofrecer y ejecutar 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; formación que hace parte del servicio público educativo. Por lo canto, la Formación Profesional Integral debe contar con una estructura normativa y un plan general de bienestar que propicie la promoción y ejecución de acciones tendientes a la creación de ambientes educativos que faciliten el desarrollo del potencial individual y colectivo de los aprendices.

Que 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; y el artículo 27 del mismo Decreto, refiere las

funciones de los Subdirectores de los Centro de Formación Profesional Integral, y específicamente en el numeral 11 los compromete a: "Garantizar que la formación integral que imparte el Centro constituya un proceso educativo teórico-práctico de carácter integral, orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos y de actitudes y valores para la convivencia social y el emprendimiento que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en el mundo del trabajo y de la vida".

En la presentación de este estudio, queda evidenciada la necesidad de la entidad y para satisfacerla es necesario adelantar el correspondiente proceso de contratación, tendiente a cumplir con los propósitos establecidos para la buena marcha y efectivo cumplimiento de las funciones desarrolladas por el SENA Por consiguiente, se solicita adelantar el proceso de contratación respectivo, así como la eventual elaboración y suscripción del acto contractual resultante y su perfeccionamiento, acorde a los parámetros de la Ley 80 de 1993 (Estatuto de la Contratación Estatal), Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.

En el Plan Nacional de Desarrollo se plantea el fortalecimiento del recurso humano de acuerdo con la demanda del empresario, por esa razón los lineamientos estratégicos apuntan a fortalecer las habilidades y competencias del talento humano en función de las necesidades de la demanda turística y la generación de empleo, para que el país se convierta en un destino competitivo en donde el personal vinculado, tenga habilidades de servicio y destreza especifica en cada uno de los oficios. Las empresas dedicadas a la producción de alimentos y bebidas en el marco del sector del turismo requieren en sus áreas de cocina, personal calificado que domine las técnicas y métodos del oficio del cocinero, posea conocimientos sólidos de las cocinas del mundo y que conozca, rescate y salvaguarde las cocinas regionales colombianas. En coherencia con la necesidad planteada y el Plan Nacional de Desarrollo, la red de hotelería y turismo presenta el programa técnico en cocina, cuyo objetivo es fortalecer los conocimientos, habilidades y destrezas en la ocupación de cocinero, para su desempeño en restaurantes, comedores, casinos institucionales y similares, ofreciendo un perfil de salida idóneo a las funciones relacionadas con la ocupación de cocinero con énfasis en el conocimiento de las cocinas regionales colombianas; situación que se extiende a las formaciones asociadas a estas redes de conocimiento del Sena como son las formaciones en cocina y los programas de panificación que ofrece el centro de formación.

De conformidad con el Decreto 249 de 2004, artículo 14 numeral 8, es función del SENA proponer y ejecutar programas de formación dirigidos a poblaciones vulnerables, con el fin de mejorar sus condiciones de empleabilidad. Asimismo, en cumplimiento de la Ley 1448 de 2011 (Ley de Víctimas), especialmente en sus artículos 51 y 130, la entidad debe garantizar el acceso prioritario a programas de formación y capacitación técnica a la población víctima del conflicto armado, contribuyendo a su inclusión social y productiva.

En este contexto, el SENA, mediante la Circular Conjunta No. 3-2024-000048 del 19 de febrero de 2024, estableció lineamientos para el desarrollo de la Estrategia de Economía Popular, en concordancia con el Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 “Colombia Potencia Mundial de la

Vida", el cual reconoce la economía popular como un eje fundamental para la generación de ingresos, la inclusión social y el fortalecimiento de unidades productivas de baja escala. Esta política promueve el desarrollo de capacidades, el reconocimiento de saberes y la generación de oportunidades para poblaciones que desarrollan actividades económicas y comunitarias.

De igual manera, el SENA implementa la estrategia CAMPESENA, orientada al fortalecimiento de la economía campesina, el reconocimiento del campesinado y el desarrollo de capacidades productivas que contribuyan al mejoramiento de la calidad de vida de esta población, mediante procesos de formación pertinentes, incluyentes y con enfoque territorial.

Así mismo, mediante la Resolución I-02598 de 2023, se establecen lineamientos para la implementación del Programa de Formación Especializada para la Economía Campesina (FEEC), fortaleciendo la atención a esta población a través de procesos formativos ajustados a sus necesidades.

Adicionalmente, el SENA, como aliado estratégico del Ministerio de Educación Nacional, desarrolla el programa de articulación con la educación media, en el marco del Manual de Articulación (GFPI-M-004 versión 02 de 2020), el cual establece la obligación de garantizar los materiales de formación necesarios para el desarrollo de competencias en los aprendices, asegurando la calidad y pertinencia de la formación.

Por lo anterior, se hace necesario contratar el suministro de materiales de formación para garantizar la continuidad, calidad y pertinencia de la formación profesional integral.

La contratación del suministro de materiales de formación resulta oportuna en la medida en que permite dar cumplimiento a la programación académica establecida para la vigencia 2026, evitando interrupciones en los procesos formativos y asegurando la ejecución adecuada de las prácticas pedagógicas, toda vez que permite:

- Garantizar la ejecución de las prácticas formativas en condiciones reales o simuladas del entorno productivo.
- Fortalecer el desarrollo de competencias técnicas en cocina y panadería.
- Contribuir a la formación pertinente de los aprendices, alineada con las necesidades del sector productivo.
- Promover la inclusión social y productiva de poblaciones vulnerables, víctimas del conflicto, campesinos y actores de la economía popular.
- Apoyar procesos de emprendimiento, generación de ingresos y empleabilidad.
- Reducir riesgos de deserción asociados a la falta de recursos para la formación práctica.

Actualmente la contratación de materiales de formación busca atender la demanda de los siguientes cursos de formación teniendo en cuenta el componente formativo y la infraestructura disponible en los ambientes destinados:

- 2 – (Cocina Tradicional – Cocina Europea)
- 1 – Ambiente de mesa y bar – Barismo .
- 1- Ambiente de Panificación.
- 1 – Escuela gastronómica de Melgar

En concordancia con las metas de formación proyectadas para la vigencia 2026, se espera una cobertura de más de 2.536 aprendices en modalidad presencial Formación regular y teniendo en cuenta el número de cupos de formación titulada programados en el Centro de Comercio y Servicios, se hace necesaria la ejecución oportuna del proceso de contratación de materiales de formación, con el fin de garantizar el normal desarrollo de las actividades académicas programadas y el cumplimiento de los indicadores institucionales relacionados con cobertura, calidad y pertinencia de la formación profesional integral.

Proyección:

Numero Ficha	Nivel de formación	Programa	Municipio
3454528	Técnico	Cocina	Ibagué
3454542	Técnico	Cocina	Melgar
3449719	Técnico	Cocina	Melgar
pendiente	Técnico	Servicios de restaurante y bar	Ibagué
Pendiente	Técnico	panificación	Ibagué

Metas de Formación 2026

REGIONAL TOLIMA CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	
Metas Formación Profesional Integral	**META 2026**
Tecnólogos Regular - Presencial	2.536
Tecnólogos Regular - Virtual	1.574
Tecnólogos Regular - A Distancia	198
Tecnólogos CampeSENA	-
Tecnólogos Full Popular	27
Tecnólogos FIC	-
Total Tecnólogos (A)	**4.335**
EDUCACION SUPERIOR (B) = (A)	**4.335**

Es por lo anterior que se hace necesaria la contratación de materiales para el desarrollo de las diferentes acciones de formación por competencias, según fichas técnicas, pre cotización , listas maestras formato GFPI-F-186 y relación anexa la cual la componen 456 ítems para formación en COCINA , PANIFICACIÓN , SERVICIOS DE MESA Y BAR y BARISMO, componentes en víveres , Frutas y verduras , licores , carnes , lácteos , Hierbas Aromáticas, y condimentos y elementos de aseo, las cuales hacen parte integral de la presente solicitud , teniendo en cuenta el programa de formación y su enfoque Integral. Para lo cual se solicitan cotización a proveedores mediante correo electrónico, los cuales a la fecha del presente requerimiento fue atendido a los proveedores - G – MARCO SAS, DISTRIBUIDORA JUAN TIBE y SUPERMERCADOS MERCACENTRO, a la espera de más cotizaciones para posterior estudio de mercado final.

ITEM	DISPONIBLES
Víveres	182
Frutas y verduras	105
Carnes	51
Lácteos y Quesos	30
Licores	23
Hierbas Aromáticas y condimentos	39
Elementos de aseo	41

De esta manera el Centro de Formación, buscando asegurar el cabal cubrimiento de las formaciones en cada una de las competencias asociadas a los programas de formación reconoce la necesidad, conveniencia y oportunidad de adelantar el proceso de contratación que asegure el continuo y regular suministro de los materiales de formación necesarios para atender los programas mencionados y así suplir la necesidad aquí expuesta.

Es así, como se hace necesario adelantar un proceso de contratación bajo la modalidad de mínima cuantía señalada por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, cuyo procedimiento está estipulado en el artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, para lo cual se ratifica que el Centro de Comercio y Servicios SENA Regional Tolima tiene incluida la necesidad contractual dentro del Plan Anual de Adquisiciones, y además cuenta con la disponibilidad de recursos presupuestales en la presente vigencia.

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

Adquisiciones planeadas

Adquisiciones planeadas (1)

Código UNSPSC	Descripción	Fecha estimada de inicio de proceso de selección	Fecha estimada de presentación de ofertas	Duración del contrato	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	Valor total estimado	Valor estimado en la vigencia actual	Se requieren vigencias futuras	Estado de solicitud de vigencias futuras	Unidad d contratac
50111500 50181700	73_9310_094 CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DESTINADOS A LAS ACCIONES DE FORMACION PROFESIONAL DE LOS APRENDICES DE POBLACION DESPLAZADOS, INTEGRACION CON LA MEDIA TECNICA, CAMPESENA Y ECONOMIA POPULAR EN EL AREA DE COCINA Y PANADERIA; EN EL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS EN LA VIGENCIA 2026.	Marzo	Marzo	9 Mes (s)	Mínima cuantía	Presupuesto de entidad nacional	108.000.000 COP	108.000.000 COP	No	NA	-

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	Material Vivo Animal y Vegetal	10151505	Semillas o plántulas de calabacín
2	Material Vivo Animal y Vegetal	10151532	Semillas o plántulas de calabaza
3	Componentes y Suministros	10151603	Semillas de cebada
4	Componentes y Suministros	10151605	Semillas de avena
5	Productos de Uso Final	10151606	Semillas de sésamo
6	Productos de Uso Final	10151607	Semillas de linaza
7	Productos de Uso Final	10161528	Árbol de carambola
8	Productos de Uso Final	12131707	Encendedores
9	Productos de Uso Final	14111703	Toallas de papel
10	Productos de Uso Final	14121504	Papel de embalaje
11	Productos de Uso Final	24111503	Bolsas de plástico
12	Productos de Uso Final	24111505	Contenedores intermedios flexibles para graneles
13	Productos de Uso Final	30161505	Paneles o panelados
14	Productos de Uso Final	47121809	Bandejas desengrasantes
15	Productos de Uso Final	47131604	Escobas
16	Productos de Uso Final	47131618	Trapeadores húmedos
17	Productos de Uso Final	47131801	Limpiadores de suelos

18	Productos de Uso Final	47131807	Blanqueos
19	Productos de Uso Final	47131821	Compuestos desengrasantes
20	Productos de Uso Final	48101815	Cucharones de uso comercial
21	Productos de Uso Final	48101903	Gafas de servicio de alimentos
22	Productos de Uso Final	50101716	Nueces o semillas enteras
23	Productos de Uso Final	50101717	Nueces o semillas sin cáscara
24	Productos de Uso Final	50111513	Carne de vacuno, mínimamente procesada y sin añadidos
25	Productos de Uso Final	50111514	Carne de cerdo, mínimamente procesada sin adiciones
26	Productos de Uso Final	50111516	Carne de res, mínimamente procesada con adiciones
27	Productos de Uso Final	50112005	Carne de res, procesada con adiciones
28	Productos de Uso Final	50112009	Carne de cerdo, procesada con adiciones
29	Productos de Uso Final	50112010	Pollo, procesado sin adiciones
30	Productos de Uso Final	50112011	Pollo, procesado con adiciones
31	Productos de Uso Final	50121537	Pescado congelado
32	Productos de Uso Final	50121538	Pescado no perecedero
33	Productos de Uso Final	50121539	Pescado fresco
34	Productos de Uso Final	50121612	Mariscos congelados
35	Productos de Uso Final	50131618	Huevo de mesa con cáscara de codornices
36	Productos de Uso Final	50131623	En el nido con cáscara corre el huevo de las gallinas
37	Productos de Uso Final	50131701	Productos de leche fresca o mantequilla
38	Productos de Uso Final	50131702	Productos lácteos o mantecosos no perecederos
39	Productos de Uso Final	50131703	Productos lácteos y mantecosos congelados
40	Productos de Uso Final	50131704	Leche en polvo
41	Productos de Uso Final	50151513	Aceites vegetales o vegetales comestibles
42	Productos de Uso Final	50151515	Leche de soja
43	Productos de Uso Final	50161509	Azúcares naturales o productos edulcorantes
44	Productos de Uso Final	50161511	Chocolate o sustituto del chocolate
45	Productos de Uso Final	50161512	Jarabes
46	Productos de Uso Final	50161814	Azúcar o caramelos sustitutos del azúcar
47	Productos de Uso Final	50171548	Hierbas frescas
48	Productos de Uso Final	50171550	Especias o extractos
49	Productos de Uso Final	50171551	Sal de cocina o de mesa

50	Productos de Uso Final	50171707	Vinagres
51	Productos de Uso Final	50171830	Salsas o condimentos para mojar o untar o adobos
52	Productos de Uso Final	50171831	Salsa para cocinar
53	Productos de Uso Final	50171833	Pasta salada para untar o paté
54	Productos de Uso Final	50171902	Saborear
55	Productos de Uso Final	50171904	Chutneys
56	Productos de Uso Final	50181708	Mezclas para hornear
57	Productos de Uso Final	50181709	Suministros para hornear
58	Productos de Uso Final	50181901	Pan fresco
59	Productos de Uso Final	50181904	Panes secos o conchas de pan o picatostes
60	Productos de Uso Final	50181905	Galletas dulces o galletas
61	Productos de Uso Final	50181909	Galletas
62	Productos de Uso Final	50182001	Pasteles o tartas o pasteles frescos
63	Productos de Uso Final	50192109	Patatas fritas o papas fritas o pretzels o mezclas
64	Productos de Uso Final	50192112	Palomitas de maíz
65	Productos de Uso Final	50192303	Helados o helados aromatizados o postres helados o yogures helados
66	Productos de Uso Final	50192401	Mermeladas o jaleas o conservas de frutas
67	Productos de Uso Final	50192403	Miel
68	Productos de Uso Final	50192601	Patatas frescas preparadas o arroz o pasta o relleno
69	Productos de Uso Final	50201707	Sustitutos del café
70	Productos de Uso Final	50201709	Café instantáneo
71	Productos de Uso Final	50201711	Té instantáneo
72	Productos de Uso Final	50202201	Cerveza
73	Productos de Uso Final	50202202	Sidra o perada
74	Productos de Uso Final	50202205	Cava
75	Productos de Uso Final	50202206	Licores o licores
76	Productos de Uso Final	50202302	Hielo
77	Productos de Uso Final	50202310	Agua de manantial o mineral
78	Productos de Uso Final	50202409	Zumo de naranja
79	Productos de Uso Final	50202801	Crema de concentrado de coco
80	Productos de Uso Final	50221001	Granos de legumbres
81	Productos de Uso Final	50221002	Harina de legumbres

82	Productos de Uso Final	50221101	Cereales
83	Productos de Uso Final	50221201	Cereales listos para comer o calientes
84	Productos de Uso Final	50221303	Almidón de maíz o harina de maíz
85	Productos de Uso Final	50301703	Plátanos burro
86	Productos de Uso Final	50302003	Moras
87	Productos de Uso Final	50302204	Arándanos Chandler
88	Productos de Uso Final	50302527	Cerezas al marrasquino
89	Productos de Uso Final	50303002	Fruta del dragón amarilla
90	Productos de Uso Final	50303110	Higos de Verdona
91	Productos de Uso Final	50303701	Guayabas Beaumont
92	Productos de Uso Final	50303805	Arándanos rojos
93	Productos de Uso Final	50303903	Kiwi Blake
94	Productos de Uso Final	50304414	Mandarinas de miel
95	Productos de Uso Final	50304422	Naranjas tangelo Minneola
96	Productos de Uso Final	50304605	Melones cantalupo
97	Productos de Uso Final	50304655	Sandía Sugar baby
98	Productos de Uso Final	50304901	Nectarinas de glo de abril
99	Productos de Uso Final	50305002	Naranjas dulces ámbar
100	Productos de Uso Final	50305102	Papayas Maradol
101	Productos de Uso Final	50305204	Granadilla gigante de maracuyá
102	Productos de Uso Final	50305456	Peras de tosca
103	Productos de Uso Final	50305602	Piña dorada
104	Productos de Uso Final	50305803	Ciruelas Aurora
105	Productos de Uso Final	50306201	Frambuesa roja americana
106	Productos de Uso Final	50306702	Junio con fresas
107	Productos de Uso Final	50306703	Siempre dando fresas
108	Productos de Uso Final	50307008	Cocos
109	Productos de Uso Final	50307012	Feijoa
110	Productos de Uso Final	50307024	Pepinos
111	Productos de Uso Final	50307025	Plátanos
112	Productos de Uso Final	50307035	Guanábanas
113	Productos de Uso Final	50307037	Tamarindo

114	Productos de Uso Final	50307503	Pulpa
115	Productos de Uso Final	50342003	Moras congeladas
116	Productos de Uso Final	50357035	Guanábanas orgánicas congeladas
117	Productos de Uso Final	50365602	Piña dorada enlatada o en frasco
118	Productos de Uso Final	50367210	Aceitunas empeltre enlatadas o en frasco
119	Productos de Uso Final	50367211	Aceitunas gaeta enlatadas o en frasco
120	Productos de Uso Final	50367218	Aceitunas manzanilla enlatadas o en frasco
121	Productos de Uso Final	50377008	Moras orgánicas enlatadas o en frascos
122	Productos de Uso Final	50401509	Alcachofas romanesco
123	Productos de Uso Final	50401703	Aguacates con tocino
124	Productos de Uso Final	50401824	Judías verdes
125	Productos de Uso Final	50401847	Judías verdes
126	Productos de Uso Final	50402001	Broccolini
127	Productos de Uso Final	50402205	Cebollas de barba roja
128	Productos de Uso Final	50402207	Papá Noel amontonando cebollas
129	Productos de Uso Final	50402210	Cebollas blancas de invierno
130	Productos de Uso Final	50402304	Coles blancas
131	Productos de Uso Final	50402305	Repollo morado
132	Productos de Uso Final	50402506	Zanahorias del mercado de París
133	Productos de Uso Final	50402601	Coliflores todo el año
134	Productos de Uso Final	50402702	Apio-nabo
135	Productos de Uso Final	50403101	Cebollino chino
136	Productos de Uso Final	50403502	Berenjenas negras de belleza
137	Productos de Uso Final	50403515	Berenjenas de guisantes
138	Productos de Uso Final	50403906	Calabaza almizclada
139	Productos de Uso Final	50403910	Calabazas de tinda
140	Productos de Uso Final	50404605	Lechuga mixta Mesculin
141	Productos de Uso Final	50404614	Lechuga de hoja verde
142	Productos de Uso Final	50404803	Champiñones
143	Productos de Uso Final	50404902	Mostaza de ajo
144	Productos de Uso Final	50405319	Cebollas rojas de almacenamiento
145	Productos de Uso Final	50405504	Cacahuetes españoles

146	Productos de Uso Final	50405631	Pimientos
147	Productos de Uso Final	50405701	Patatas blancas largas
148	Productos de Uso Final	50405706	Patatas amarillas
149	Productos de Uso Final	50405708	Patatas especiales
150	Productos de Uso Final	50405801	Colinabos Acme
151	Productos de Uso Final	50406201	Espinacas de América
152	Productos de Uso Final	50406507	Deliciosos tomates
153	Productos de Uso Final	50407030	Raíz de jengibre
154	Productos de Uso Final	50407033	Rábano picante
155	Productos de Uso Final	50407070	Yuca
156	Productos de Uso Final	50407201	Arracacha
157	Productos de Uso Final	50411915	Remolacha orgánica con raíces de nabo egipcio
158	Productos de Uso Final	50423515	Berenjenas de guisantes secos
159	Productos de Uso Final	50424101	Albahaca seca
160	Productos de Uso Final	50424503	Lentejas verdes secas
161	Productos de Uso Final	50425502	Pimientos de árbol secos
162	Productos de Uso Final	50426818	Garbanzos secos
163	Productos de Uso Final	50426830	Raíz de jengibre seca
164	Productos de Uso Final	50456868	Yuca orgánica congelada
165	Productos de Uso Final	50463221	Maíz enlatado o en frasco
166	Productos de Uso Final	50463516	Berenjenas cortas enlatadas o en frascos
167	Productos de Uso Final	50464815	Champiñones portobella enlatados o en frascos
168	Productos de Uso Final	50465525	Chiles jalapeños enlatados o en frascos
169	Productos de Uso Final	50466406	Tomates cherry enlatados o en frascos
170	Productos de Uso Final	50467007	Kimchi de hojas de mostaza
171	Productos de Uso Final	50467008	Kimchi de cebolla verde
172	Productos de Uso Final	50467009	Kimchi de pepino relleno
173	Productos de Uso Final	50476814	Alcaparras orgánicas enlatadas o en frascos
174	Productos de Uso Final	52121602	Servilletas
175	Productos de Uso Final	52152005	Platillos domésticos
176	Productos de Uso Final	53131507	Palillos
177	Productos de Uso Final	53131608	Jabones

178	Productos de Uso Final	60122504	Filtros de papel

1.5 MADURACIÓN DEL PROYECTO

No Aplica.

2. OBJETO

"*CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DESTINADOS A LAS ACCIONES DE FORMACION PROFESIONAL DE LOS APRENDICES DE POBLACION DESPLAZADOS, INTEGRACION CON LA MEDIA TECNICA, CAMPESENA Y ECONOMIA POPULAR EN EL AREA DE COCINA Y PANADERIA; EN EL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS EN LA VIGENCIA 2026.*"

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

El presente proceso de contratación se realizará mediante **contrato de suministro a monto agotable con precios unitarios fijos por cada ítem**. En este sentido, las cantidades de los ítems relacionadas en el presente documento tienen carácter **indicativo**, más no obligatorio, ya que su consumo dependerá de las necesidades reales que se presenten durante la ejecución del contrato. En consecuencia, el SENA realizará las solicitudes de los diferentes materiales e insumos de acuerdo con los requerimientos institucionales, hasta agotar el presupuesto oficial asignado.

El SENA adjudicará el proceso **por la totalidad del presupuesto oficial**, independientemente del valor de la oferta económica más favorable presentada, la cual servirá como referencia para determinar y ajustar los **precios unitarios de cada ítem**. En consecuencia, el proponente que resulte adjudicatario deberá aceptar la celebración del contrato por el **cien por ciento (100%) del presupuesto oficial estimado**, el cual se ejecutará mediante entregas parciales de los bienes requeridos, conforme a las necesidades del SENA y hasta el agotamiento del valor total del contrato.

2.2 TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Suministro	
Otro:	

2.3 LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES, CONSULTAS O DISEÑOS.

Para la ejecución del presente objeto contractual el SENA no requiere la obtención de licencias, permisos, autorizaciones, consultas o diseños, toda vez que el proceso corresponde al suministro de materiales de formación destinados a los programas de Formación Profesional en las áreas de

cocina, mesa y bar, barismo y panadería de las estrategias de población desplazados, integración con la media técnica, CampeSENA y Economía Popular del Centro de Comercio y Servicios del SENA Regional Tolima.

No obstante, el contratista deberá garantizar que los productos suministrados cumplan con la normatividad sanitaria y de calidad vigentes, especialmente aquella relacionada con inocuidad alimentaria, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos, cuando a ello haya lugar, así como con las demás disposiciones legales que regulen la producción y comercialización de este tipo de bienes.

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

Teniendo en cuenta las necesidades del **Centro de Comercio y Servicios del SENA Regional Tolima**, en cuanto al suministro de materiales de formación para **las áreas de cocina y panadería destinados a las acciones de formación profesional de los aprendices de población desplazados, integración con la media técnica, campesina y economía popular**, a continuación, se describen las especificaciones técnicas a tener cuenta la cual deberá garantizar de acuerdo con la descripción de los bienes, unidad de medida, cantidad exigidas a continuación:

ITEM	DENOMINACION TECNICA Y/O COMERCIAL	UM	CODCLASIFICACIÓN DEL BIEN O SERVICIO (CÓDIGO UNSPSC) unspsc	DESCRIPCION DEL PRODUCTO / CALIDAD MINIMA	IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA/ASPECTO DEL PRODUCTO	PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS/EMPAQUE	CANTIDAD
1	ACEITE VEGETAL, LIBRE DE GRASAS	FRASCO*1000 CC	50151513	LIBRE DE RANCIDEZ, DE MATERIALES EXTRAÑOS, FECHA DE VENCIMIENTO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA	ACEITE VEGETAL REFINADO, LIBRE DE GRASAS TRANS	NTC 258	1
2	ACEITE *1000 /GIRASOL	FRASCO*1000 CC	50151513	LIBRE DE RANCIDEZ, DE MATERIALES EXTRAÑOS, FECHA DE VENCIMIENTO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA	ACEITE DE GIRASOL REFINADO, LIBRE DE GRASAS TRANS	NTC 258	1

3	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN	BOTELLA DE VIDRIO *750 CC	50151513	El aceite de oliva debe tener un aspecto limpio a 25 °C, tener sabor y olor característico y estar libre de rancidez. No deben contener sustancias extrañas. No presentar mezcla con otros aceites y grasas	ACEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEN, PRESENTACIÓN LITRO	NTC 258	1
4	ACEITE SOLIDO / CREMOSO	FRASCO*1000 CC	50151513	LIBRE DE RANCIDEZ, DE MATERIALES EXTRAÑOS, FECHA DE VENCIMIENTO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA	100% aceite vegetal. Rendidor en el proceso de freído. Deja a todos los fritos crocantes y secos. Naturalmente libre de grasas trans y colesterol. Práctico empaque.	NTC 258	1
5	ACEITUNA MANZANILLA EN CONSERVA	FCO *250GR	50367218	Las aceitunas podrán estar en un medio de cobertura liquido como salmuera, vinagre o aceite	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa Norma Técnica Colombiana NTC 512-1	1
6	ACEITUNA MORADAS EN CONSERVA	FCO *250GR	50367210	Las aceitunas podrán estar en un medio de cobertura liquido como salmuera, vinagre o aceite	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa Norma Técnica Colombia	1

						na NTC 512-2	
7	ACEITUNA RELLENA EN CONSERVA	FCO *250GR	50367211	Las aceitunas podrán estar en un medio de cobertura liquido como salmuera, vinagre o aceite	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa Norma Técnica Colombiana NTC 512-3	1
8	ALCAPARRA EN VINAGRE /EN CONSERVA	FCO *250GR	50476814	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud.	Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto	En emvase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto.	1
9	ACHIRAS / BISCOCHO DE ACHIRA	PAQ* 250GR	50182001	Producto que no lleva grasas Hidrogenadas. - Producto sin aditivos - Conserva sabor natural. F11	BISCOCHO DE ALMIDON DE ACHIRA	En condiciones adecuadas de almacenamiento hasta seis (6) meses . (Condiciones adecuadas de almacenamiento son : 40 - 60 % de humeda	1

						d relativa , 18 - 25 ° c de temperat ura	
10	AJO /MOLIDO	PAQ*125GR	50171902	Aspecto: Característico de la especia. Molido. Color: Crema y característico del producto deshidratado. Olor: Típico de la especia. Exento de olores atípicos. Sabor: Intenso y típico de la especia. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	Ajo natural deshidratado y pulverizado. Contiene sulfitos.	NO APLICA	1
11	AJONJOLI TRADICIONAL	BOLSA *500GR	10151606	Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. NTC 4423	El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: puede ser amarillo o característico de la variedad. Sabor: a nuez Olor: característico de la variedad. Forma: ovalada. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. El producto no debe contener sustancias destinadas a dar aroma,	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	1

					color o a modificar las características fisicoquímicas		
12	AJONJOLI DESCORTEZADO	SOBRE *125GR	10151606	Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. NTC 4423	El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El color: puede ser amarillo o característico de la variedad. Sabor: a nuez Olor: característico de la variedad. Forma: ovalada. No debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, no se permite la presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. El producto no debe contener sustancias destinadas a dar aroma,	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	1

					color o a modificar las características fisicoquímicas		
13	ALMENDRA EN PEPA	SOBRE *150GR	50101716	NTC 1291	Color: que sea uniforme característico de producto Olor y sabor: característico Apariencia: firme seco y duro La almendra debe estar libre de residuos de sustancias toxicas o infectado.	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización	1
14	ARANDANO EN CONSERVA	SOBRE *100GR	50372100	Producto deshidratado, que consiste en la extracción y evaporación de líquidos del fruto como proceso básico. No contiene aditivos, conservantes, persevantes, endulzantes ni colorantes. Libre de Modificación Genética	Color: Propio de la variedad Olor: Característico de la fruta, exento de olores extraños Textura: Suave - firme Sabor: Intenso sabor dulce-ácido	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y	1

						comercialización	
15	AREQUIPE	TARRO *500GR	50131702	Producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcares /	Los dulces de leche debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud NTC 3757	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización	1
16	ARROZ ARBOREO	BOLSA *900 GR	50221101	SABOR/OLOR AUSENCIA DE SABORES Y OLORES ESTRAÑAS FORMA/COLOR GRANO MEDIO Y PERLADO DE COLOR BLANCO UNIFORME No se acepta arroz que posea olores objetables, ni exceda de 0.1 % de impurezas. No se debe brillar adicionando aceite mineral ni utilizar colorantes no	RISO ARBORIOes de grano medio, redondo y blanquecino,	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto	1
17	ARROZ PARBORIZADO	BOLSA *1000 GR	50221101	El arroz vaporizado (o "parbolizado") se obtiene tras someter al arroz con cáscara a un remojo de 60 °C y a continuación, a una fuerte presión de vapor, así se elimina una buena parte del almidón, conservando vitaminas y sales minerales que los arroces tradicionales pierden durante su pulido.	El arroz parbolizado, también como arroz vaporizado, es un arroz que industrialmente viene pre-cocido	NO APLICA	1

					por vapor, por eso el nombre.		
18	ARROZ BLANCO EXCELSO	BOLSA *1000 GR	50221101	NTC 671	Arroz elaborado, descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona Se conoce en el lenguaje internacional como arroz pulido. El arroz blanco se clasifica por tipos y por grados, de acuerdo con el porcentaje de defectos presentes. Requisitos generales: No se acepta arroz que posea olores objetables, ni exceda de 0.1 % de impurezas	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto	1

19	ARROZ BLANCO TRADICIONAL	BOLSA *500GR	50221101	NTC 671	Arroz elaborado, descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona Se conoce en el lenguaje internacional como arroz pulido. El arroz blanco se clasifica por tipos y por grados, de acuerdo con el porcentaje de defectos presentes. Requisitos generales: No se acepta arroz que posea olores objetables, ni exceda de 0.1 % de impurezas	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto	1
20	ARVEJA AMARILLA SECA	BOLSA *500GR	50423515	La arveja seca no debe tener una humedad mayor al 13%. Debe presentar color y olor característico propio del grano. La arveja limpia no debe contener más del 1.0% de impurezas.	El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto	1

21	ARVEJA VERDE SECA	BOLSA *500GR	50423515	La arveja seca no debe tener una humedad mayor al 13%. Debe presentar color y olor característico propio del grano. La arveja limpia no debe contener más del 1.0% de impurezas.	El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto	1
22	ARVEJA EN COSERVA CON ZANAHORIA	LATA* 300GR	50463516	Producto con tratamiento térmico, elaborado con vegetales.	COLOR Verde característico de la arveja y de la zanahoria OLOR Característico a vegetales en conserva salado SABOR Característico a arveja con sal	Sin colorantes Sin conservantes Abre fácil	1
23	ATUN AGUA EN CONSERVA	LATA* 175 GRS	50467007	Atún en conserva, es el producto constituido por la carne de atún, aceite de soya, agua y salProducto de la pesca, constituido por la carne de las especies apropiadas envasadas con agua y/o aceite con la adición de sal, aderezos, especias comestibles con o sin aditivos permitidos y de cualquier tipo de ingrediente o sustancia que genera ganancia en el peso drenado; que es envasadoherméticamente y sometido a un tratamiento térmico.	Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento, vigente, con registro sanitario de INVIMA Clasificado como lomos de atún (compacto) en agua. Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la NTC – 1276	El atún enlatado en conserva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276	1

24	ATUN EN ACEITE EN CONSERVA	LATA* 175 GRS	50467008	Atún en conserva, es el producto constituido por la carne de atún, aceite de soya, agua y salProducto de la pesca, constituido por la carne de las especies apropiadas envasadas con agua y/o aceite con la adición de sal, aderezos, especias comestibles con o sin aditivos permitidos y de cualquier tipo de ingrediente o sustancia que genera ganancia en el peso drenado; que es envasadoherméticamente y sometido a un tratamiento térmico.	Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento, vigente, con registro sanitario de INVIMA Clasificado como lomos de atún (compacto) en aceite. Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la NTC – 1276	El atún enlatado en conserva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276	1
25	ATUN EN ACEITE DE OLIVA EN CONSERVA	LATA* 160 GRS	50467009	Atún en conserva, es el producto constituido por la carne de atún, aceite de soya, agua y salProducto de la pesca, constituido por la carne de las especies apropiadas envasadas con agua y/o aceite con la adición de sal, aderezos, especias comestibles con o sin aditivos permitidos y de cualquier tipo de ingrediente o sustancia que genera ganancia en el peso drenado; que es envasadoherméticamente y sometido a un tratamiento térmico.	Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento, vigente, con registro sanitario de INVIMA Clasificado como lomos de atún (compacto) en aceite. Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la NTC – 1276	El atún enlatado en conserva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276	1

26	AVENA DE FIBRA MOLIDA	BOLSA *250 GR	10151605	Harina color uniforme, ligeramente crema, razonablemente libre de manchas oscuras cascarillas y material extraño	100% Avena de Grano Entero Molida, obtenida de la molienda de las avena en hojuelas o de granos de avena precocidos.	Para Tarros: Cartón corrugado de resistencia adecuada, impreso y sellado con goma. Para bolsa con Zipper: Bolsa exterior de Polietileno impresa y caja corrugada. Para otras bolsas: Bolsa exterior de Polietileno Para la línea industrial (12 kg, 25 kg): Bolsa exterior de Papel o Polipropileno impresa	1
27	AZUCAR BLANCA	BOLSA *500 GR	50161814	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica - NTC 611	El azúcar blanco no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una inadecuada manipulación del producto.	El azúcar blanco se debe empacar en recipientes de material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y	1

						almacenamiento. El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de Protección Social	
28	AZUCAR MORENA	BOLSA *1000 GR	50161814	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica - NTC 611	El azúcar morena no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una inadecuada manipulación del producto.	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. El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de Protección Social	1
29	AZUCAR PULVERIZADA	BOLSA * 500 GR	50161814	NTC 778, El azúcar pulverizado es sacarosa finamente triturada o molida hasta que quede convertida en polvo, con cristales de un diámetro inferior a 0,15 mm. Azúcar en polvo o para glasear, es azúcar granulado y procesado hasta convertirlo en un polvo fino, pero que no puede reemplazar al azúcar granulado	El azúcar pulverizada debe cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. Humedad granulado, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserve	1

					máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximo.	n durante su transporte y almacenamiento	
30	AVENA DE HOJUELA BASE DE FIBRA	BOLSA *500 GR	10151605	Producto obtenido a partir de la laminación del grano de avena entero, limpio y sano, sometido previamente a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas. En la elaboración de este producto no se han utilizado aditivos ni conservantes químicos.	Color: Debe presentar un color castaño o caoba claro uniforme. Aspecto: Mezcla homogénea de hojuelas de tamaño uniforme, de forma ovalada, bordes suaves, superficie suave, compacta y sin desprendimiento de partículas. Olor y Sabor: El producto tendrá olor y sabor característico a avena tostada, estará libre de olores o sabores extraños (rancio, amargo, a productos químicos).	Tipo de envase primario : Saco Polipropileno Termo Laminado Tipo de envase secundario (opcional) : Bolsa de polietileno	1

31	CREMA EN POLVO /PARA POSTRES Y TORTAS	SOBRE *50 GRS	50171833	Polvo para preparar Crema Chantilly Artificial libre de gluten. Ideal para rellenar y decorar tortas, pasteles, postres y helados.	Aproximadamente 1 litro de crema	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	1
32	BIZCOCHO DE CUAJADA	PAQ*185 GRS	50181904	Producto que no lleva grasas Hidrogenadas. - Producto sin aditivos - Conserva sabor natural.	BISCOCHO DE ALMIDON DE ACHIRA	En condiciones adecuadas de almacenamiento hasta seis (6) meses . (Condiciones adecuadas de almacenamiento son : 40 - 60 % de humedad relativa , 18 - 25 ° c de temperatura	1
33	BOCADILLO DE GUAYABA EN LONJA	BARRA *500 GR	50161814	Producto sólido obtenido de la concentración por cocción del jugo o pulpa de guayaba con la adición de edulcorantes y aditivos permitidos. Producto de consumo directo.	El producto se empacará en material inerte que garantice al producto el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricional	Color: rojo oscuro. Sabor: dulce, característico de la guayaba. Debe estar libre de la presencia de plagas (insectos	1

					es y organolépticas del producto	o larvas), humedad extra anormal y fermentación.	
34	CEBADA PERLADA EN GRANO SECO	BOLSA *500 GR	10151603	Producto obtenido de la limpieza del grano de cebada, cumpliendo con parámetros de humedad menor o igual a 14. Libre de impurezas y/o contaminantes.	COLOR : AMARILLO CREMA ASPECTO: GRANOS OVALADOS OLOR: CARACTERÍSTICO FRESCO SABOR : CARACTERÍSTICO	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	1
35	CARNE DE DIABLO / EN CONSERVA	LATA *80 GR	50112005	Delicioso sabor con un toque picante. Perfecta para comer con galletas, tostadas o con pan	en conserva	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	1

36	CALAMARES EN SU TINTA EN CONSERVA	LATA* 115 GR	50112005	Aspecto: Trozos Color: negro caracteristico Olor: Típico del producto. Exento de olores atípicos. Sabor: Caracter!stico del producto. Exento de sabores atípicos. Textura:Consistente y firme. Otras:	NO APLICA	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	1
37	CEBOLLITAS ROJA EN CONSERVA	FCO *250 GRS	50405319	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud.	Los vegetales empleados deben tener aspecto fresco debe estar sanos, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Sabor: a cebolla Color: blanco o rojo. Olor y sabor: característico depende el medio de cobertura empleado, tendiendo a ácido. Apariencia: brillante, transparente.	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	1

38	CEBOLLITAS BLANCA EN CONSERVA	FCO*250 GRS	50405319	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud.	Los vegetales empleados deben tener aspecto fresco debe estar sanos, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Sabor: a cebolla Color: blanco o rojo. Olor y sabor: característico depende el medio de cobertura empleado, tendiendo a ácido. Apariencia: brillante, transparente.	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	1
39	CEREAL DE CHOCOLATE	CAJA*550 GRS	50221201	elaborados con cereales integrales y tienen el sabor a chocolate	Bolsa laminada de polipropileno biorientado o poliéster más polietileno de baja densidad pigmentado o blanco con cierre tipo zipper	NO APLICA	1
40	CEREAL AZUCARADO	CAJA*730 GRS	50221201	elaborados con cereales integrales	Bolsa laminada de polipropileno biorientado o poliéster más polietileno de baja densidad	NO APLICA	1

					pigmentado blanco con cierre tipo zipper		
41	CHUCULA (HARINA A BASE DE CEREALES)	BOLSA *225GR	50221201	Producto procesado que resulta de mezclar harinas tostadas de cereales como: Maíz, habas, arveja, trigo y cebada, además de cacao, maní, clavo y canela. - Forma esférica maciza o en polvo. - Color marrón - Producto fresco, fácil de disolver - Consistencia dura y fácil de disolver. - Olor y sabor propio del producto. - Al producto no se le debe adicionar sustancias inertes, dextrinas, conservantes o materias extrañas. - Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.	Bolsa de polietileno o polipropileno, grado alimentario de primer uso. - El producto debe ser homogéne	1
42	COBERTURA DE CHOCOLATE SEMIAMARGA / Elaborada con manteca de cacao, azucar y leche en polvo.	CAJA* 500GR	50161511	Producto obtenido de chocolate, sucedáneos del chocolate, chocolate compuesto o chocolate aromatizado que se utilizan generalmente para recubrir otros productos o hacer productos de chocolates o productos de sucedáneos para consumo directo	El chocolate de cobertura debe contener, en extracto seco, no menos del 35% de extracto seco total de cacao, del cual no menos del 31% será manteca de cacao y el 2,5%, por lo menos, extracto seco magro de cacao	El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC-512-1 y NTC 512-2 Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes	1

43	CEREZAS /MARRASQUINO	FCO*250 GRS	50302527	Características de la organolépticas cereza: Color: rojo negruzco dependiendo del grado de madurez. Sabor: ácido y dulce característico de la cereza. Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La cereza debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños.	La cereza debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre	1
44	CHAMPIÑONES ENTEROS EN CONSERVA	FCO*280GR	50464815	El aspecto de los champiñones es de textura lisa, color crema claro, y su sabor característico	en conserva	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	1

45	CHAMPIÑONES CORTADOS EN CONSERVA	FCO*280GR	50464815	El aspecto de los champiñones es de textura lisa, color crema claro, y su sabor característico	en conserva	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	1
46	COCO DESHIDRATADO	PAQ*45 GR	50377008	NTC 695	Características organolépticas del coco: Color: depende de la variedad, la pulpa de blanca. Textura: la pulpa es dura. Sabor: dulce. Olor: La pulpa es aromática Forma: redonda u ovalada	Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (Sin materiales extraños), con un color según la variedad. El coco debe estar libre de	1

						la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños	
47	COCTEL DE FRUTAS EN CONSERVA	LATA* 820 GRS	50161512	Elaborado con mezcla de frutas en almíbar compuesta por un mínimo de 4 un máximo de 6. Los constituyentes obligatorios son: melocotón, pera y cereza, y los facultativos albaricoque, uva y piña.	en conserva	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	1
48	CREMA DE COCO	FCO*595 GR	50202801	La Crema de coco es un alimento de consistencia suave, cremosa y de color blanco que puede ser utilizado en diferentes preparaciones culinarias y bebidas frías.	Ideal para pasteles, postres y de cocteles.	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	1

49	CREMA PASTELERA PARA COBERTURA Y RELLENO DE PARA PANADERIA Y RESPOSTERIA SABOR A VAINILLA	CAJA* 4 LTRS	50171833	Es el producto obtenido de las emulsiones de grasas, aceites vegetales y almidones modificados que conjugados con sólidos lácteos obtenemos una crema de uso inmediato, en decoraciones en pan, pasteles. Es un producto elaborado con las técnicas más modernas de fabricación y sometida a estrictas normas de control de calidad.	Es una crema que al ser sometida a un proceso de horneo o cambios bruscos de temperatura, se conserva con la firmeza, color y sabor agradable con textura suave, cuerpo homógeneo y humedad agradable al paladar. Además tiene gran rendimiento, estabilidad en el decorado. Es ideal para rellenos con cualquier tipo de pan.	EMPAQUE PRIMARIO: Manga de polietileno de baja densidad. Grado alimenticio EMPAQUE SECUNDARIO: Caja de cartón corrugado	1
50	CROQUETAS DE YUCA PRECOCIDAS	BOLSA *1000 GR	50456868	El producto es elaborado a partir del lavado, pelado, cocción, molienda, formado y fritura de yucas sanas y frescas. Producto con forma prismatica el cual requiere un proceso térmico adicional para ser ingerido.	• Apariencia: Prismatica • Color: Amarillo Claro • Olor: Yuca • Sabor: Salado • Textura: Firme, acabado corrugado, sin presencia de material extraño ni puntos oscuros	Almacenar en un lugar refrigerado con una temperatura menor a -18 °C, el cuarto debe de estar libre de olores fuertes y debe de permanecer aseado	1

51	CUCHUCO DE CEBADA EN GRANO SECO	BOLSA *500 GR	50221001	Producto obtenido de la trituración de la cebada, grano de la especie Hordeum vulgare L. ssp., pelado y trozado. - Aspecto grano triturado seco. - Color variable del blanco al café. - Olor característico. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	olor sabor y color caracteristicos del producto	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	1
52	COCOA EN POLVO	BOLSA *230GR	50161511	Es el producto de la molienda de la torta de cacao o licor de cacao. - Producto al cual se le ha retirado la mayor parte de la manteca de cacao. - Color marrón. - Olor y sabor propio del producto. - No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao. - Al producto no se le debe adicionar sustancias inertes, dextrinas, conservantes o materias extrañas. - Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 1511 de 2011. - Cumplir con los requisitos establecidos en NTC NTC 518	Bolsa de polietileno o polipropileno, grado alimentario de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto	1

53	CIRUELAS PASAS EN CONSERVA	PAQ*500GR	50352800	Producto deshidratado. - Ciruelas enteras, sin semilla, sanas, libres de ataque de insectos y hongos. - Color marrón oscuro avinado. - Sabor y aroma característicos del producto. - Consistencia semiblanda. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, materiales extraños, daño mecánico, manchas, perforaciones, y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. - Cumplir con la norma INVIMA: Fruta deshidratada.	Bolsa de polietileno o polipropileno, grado alimentario de primer uso. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color.	1
54	CUCHUCO DE MAÍZ EN GRANO SECO	BOLSA *500 GR	50161511	Cuchuco de maíz es el producto obtenido de la trituración del grano del maíz blanco previamente trillado (conjunto de granos desgranados y enteros de maíz duro), “de la especie Zea mayz identata L” y dentado “Zea mayz indurata L” pelado y trozado o semisólido. - Aspecto grano triturado seco. - Color blanco. - Olor característico. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.	Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto	1

55	CREMA CHANTILLI	SOBRE * 100GR	50171833	Polvo para preparar Crema Chantilly Artificial libre de gluten. Ideal para rellenar y decorar tortas, pasteles, postres y helados.	olor sabor y color caracteristicos del producto	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	1
56	CUCHUCO DE TRIGO EN GRANO SECO	BOLSA *500 GR	50161511	Cuchuco de trigo es el producto obtenido de la trituración del grano del trigo, común Triticum aestivum L., o trigo ramificado Triticum compactum host., pelado y trozado o semisólido. - Aspecto grano triturado seco. - Color variable del blanco al café. - Olor característico. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.	Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.	1
57	BREVAS EN CONSERVA	FCO * 520 GR	50323100	Obtenido a partir de breva (higos) seleccionada posteriormente caladas en un almíbar concentrado controladamente hasta obtener un producto de excelentes características sensoriales y de preservación sin el uso de conservantes.	Brevas (higos. Sin colorantes, ni conservantes	Frasco de vidrio con tapa metálica. Peso neto: 520gramos. Embalaje:	1

58	MARGARINA VITINA HOJALDRE	BOLSA *500 GR	50131703	Margarina industrial: Emulsión de consistencia líquida o plástica constituida por agua y/o leche y/o sus derivados, con aceites vegetales y grasas vegetales comestibles, adicionada o no de saborizantes y/o especias, con un contenido de grasa no menor de 75% y cuyo punto de fusión está comprendido entre 20°C y 42°C, empleadas como materias primas en la elaboración de otros alimentos. Margarina Industrial de excelente plasticidad, la cual permite un rapido empaste y laminado, obteniendo un hojaldre liviano y crujiente.	Color, sabor y aroma característicos del producto. - Libre de rancidez, de materiales extraños. - De fácil untuosidad. - Contenido mínimo de grasa: 80% m/m del producto- Cumplir con la NTC 241 - La margarina debe cumplir con los siguiente requisitos: - Humedad: 12 % 16% máximo. - Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. - Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. - Ácidos grasas libres 0.5% - Cloruro de sodio: 3,5% máximo	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.	1

59	DURAZNO EN MITADES EN COSERVA	LATA* 425GR	50324900	Fruto procesado del durazno en mitades, sin semilla ni cáscara, y almíbar a base de azúcar. Fruta firme ideal para cortar y filetear. - Sabor: Característico. - Olor: Característico. - Color: Amarillo brillante. - Textura: Suave - No debe presentar sonidos de cliqueo, cuando se hace presión sobre la lata. - 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. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 4929.	Tarro, lata, grado alimentario de primer uso. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.	1
60	ESENCIA LIQUIDA /PARA PARA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION /SABORES SURTIDOS	FCO *60CC	50161509	Líquido translucido semiviscoso de olor y sabor característico diferentes tipos de alimentos, de acuerdo con las especificaciones requeridas, como, vainilla, canela, frutas, productos lácteos y especias, entre otros, utilizado como saborizante y/o aromatizante en productos de pastelería, repostería, galletería y dulces	Debe presentar color, olor y sabor característico. No debe estar alterada, mal conservada, ácido benzoico, azúcar, ni sustancias extrañas. No debe contener cumarina. Se permite saborizante artificial grado alimenticio. Debe estar	Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417	1

					exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad		
61	ESPÁRRAGO EN CONSERVA	FRASCO * 340 GR	50401600	Producto elaborado con espárragos frescos (Asparagus officinalis), sanos y limpios, envasados herméticamente en un medio de cobertura apropiado (solución a base de sal o ácido acético o vinagre de origen vínico) y sometidos a tratamientos físicos permitidos que garanticen su conservación. En los espárragos en conserva se emplean las siguientes variedades, espárragos blancos, espárragos, verdes y espárragos silvestres o trigueros	Los espárragos empleados deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Sabor: característico. Color: que sea uniforme y brillante característico de producto Olor y sabor: característi	El empaque utilizado para los espárragos en conserva debe garantizar su conservación y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación durante el transporte y el	1

					co depende el medio de cobertura empleado, tendiendo a ácido. Apariencia: brillante, transparente.	almacenamiento y comercialización. El producto en su rótulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.	
62	FRIJOL BLANQUILLO	BOLSA *500 GRS	50401800	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871	No se aceptará fríjol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados El fríjol para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas	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	1

63	FRIJOL BOLO ROJO	BOLSA *500 GRS	50401800	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871	No se aceptará fríjol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados El fríjol para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas	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	1
64	FRIJOL CARGAMANTO	BOLSA *500 GRS	50401800	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871	No se aceptará fríjol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados El fríjol para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas	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	1

						Protección Social	
65	GALLETA DE SODA	BOLSA *9 UND	50181909	Cumplir NTC 1241. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.	Galletas tipo crackers, sometido a proceso de calor hasta obtener un color dorado y con características crocantes evitando que se queme. - Sabor salado. - Olor característico del producto. - Color dorado. - Consistencia crujiente y firme - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1241.	1

					suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.		

66	GALLETAS *6 / SABORES SURTIDOS	PAQ*6 / SABORES SURTIDOS	50181905	Cumplir NTC 1241. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.	Galletas tipo crackers saborizada, sometido a proceso de calor hasta obtener un color dorado y con características crocantes evitando que se queme. - Sabor característico. - Olor característico del producto. - Color café – dorado uniforme. - Consistencia crujiente y firme. - Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de impurezas, insectos,	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 1241.	1

					materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima		

67	GARBANZO /EN GRANO CORRIENTE	BOLSA *500 GRS	50426818	Cumplir NTC 923. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.	Granos procedentes de la especie Cicer arietinum L. - Garbanzo grande, comprende granos enteros y sanos con tegumentos externos de color generalmente uniformes amarillo claro (amarillo). - Olor característico - Color amarillo. - Textura rugosa. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, y sin presencia de humedad. - La clasificación del alimento debe ser tipo 1, grado 2 de	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos	1

					acuerdo a lo establecido en la NTC 923. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.		
68	GASEOSA SABORES SURTIDOS	BOTELLA*1,5 ML	50202300	La gaseosa, o bebida carbonatada, es una bebida saborizada, efervescente (carbonatada) y sin alcohol.	NO APLICA	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	1

69	GASEOSA MEGA FAMILIAR /SABORES SURTIDOS	BOTELLA*3000 ML	50202300	La gaseosa, o bebida carbonatada, es una bebida saborizada, efervescente (carbonatada) y sin alcohol.	NO APLICA	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	1
70	REFAJO 1500 CM3 / PET ELABORADA A BASE DE MALTA	BOTELLA*1.5 ML	50202300	Agua, cerveza, azúcar, gas carbónico, acidulante (E330), saborizantes artificiales (Kola champaña, Crema soda), colorantes artificiales (E102, Rojo Nº 40 y Azul Nº1)	NO APLICA	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	1
71	CERVEZA / EXTRA	6*355 ML	50202201	Cerveza rubia oscura extra fuerte con espuma firme y aromas dulces de fruta madura y granos con una nota alcohólica subyacente. Sabor potente con un cuerpo robusto, chispeante con una textura completa.	NO APLICA	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven	1

						durante su transporte y almacenamiento	
72	GASEOSA MEGAFAMILIAR SURTIDA	BOTELLA 2.5LITROS MEGA	50202300	La gaseosa, o bebida carbonatada, es una bebida saborizada, efervescente (carbonatada) y sin alcohol.	NO APLICA	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	1
73	GASEOSA SURTIDA	*600 ML / PET.	50202300	La gaseosa, o bebida carbonatada, es una bebida saborizada, efervescente (carbonatada) y sin alcohol.	NO APLICA	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	1

74	GELATINA EN POLVO SIN SABOR	CAJA *30GR	51131903	NTC 1629 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.	El producto puede contener aditivos (colorantes y saborizantes) de uso permitido de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación .preparar debe estar exenta de humedad el color, sabor y olor son característicos del los aditivos empleados. Debe estar exento de sustancias toxicas o residuos de drogas o medicamentos.	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 limites 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	1

75	GELATINA EN POLVO SABORES SURTIDOS	CAJA *40GR	51131903	NTC 1629 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.	El producto puede contener aditivos (colorantes y saborizantes) de uso permitido de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación .preparar debe estar exenta de humedad el color, sabor y olor son característicos del los aditivos empleados. Debe estar exento de sustancias toxicas o residuos de drogas o medicamentos.	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 limites 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	1

76	GRAGEAS	PAQ.* 125 GR	50161814	GRAGEA CONFETTI PRIMARIOS X 100 GR. GRAGEA COMESTIBLE CONFETTI EN COLORES SURTIDOS (VERDE- AZUL CLARO- AMARILLO-NARANJA- ROJO), ESPECIALES PARA DECORACIÓN DE TORTAS, CUPCAKES, GALLETAS Y UNA GRAN VARIEDAD DE CREACIONES EN BIZCOCHERÍA, PASTELERÍA, GALLETERÍA Y HELADERÍA.	LIBRE DE MATERIALES EXTRAÑOS, SIN OLORES EXTRAÑOS	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	1
77	GRANOLA	CAJA* 400 GRS	50101717	Cumplir NTC 3749. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Alimento formado por mezcla de cereales y frutos secos. - Consistencia suelta típica de cereales. - Hojuelas de color crema, ligeramente caoba característica y un sabor y aroma característicos. - Sabor, color y olor característico del fruto seco. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de ataque de insectos y	Bolsa de polietileno o polipropileno biorentado, grado alimentario de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto	1

					enfermedades, materiales extraños, daño mecánico, manchas, perforaciones, y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima		
78	HARINA DE MAÍZ	BOLSA *500 GRS	50221002	Cumplir NTC 3594. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.	Producto alimenticio obtenido de la molturación y clasificación por granulometría de granos de maíz. - Color amarillo o blanco de acuerdo a su declaración. - Sabor y olor característico - La harina de maíz, debe ser inocua y apropiada para el consumo humano - La adición de vitaminas y minerales	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 3594	1

					debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.		

79	HARINA DE PAN / MIGA DE PAN	BOLSA *500GR	50221002	Producto de la panadería molido, de baja humedad. - Sabor característico. - Color de la miga dorado uniforme. - Textura granulada. - Partículas pequeñas. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima	Cumplir NTC 1363. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.	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	1
80	HARINA DE TRIGO	BOLSA *500GR	50221002	Características sensoriales de la harina de trigo: Olor: propio de la harina de trigo. Color: blanco. Sabor: característico del producto Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo. No se permite el uso de conservantes. La harina de trigo debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable. La harina de trigo debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación.	NTC 267	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación.	1
81	HELADO SABORES SURTIDOS	CAJA* 1 LITRO	50192303	NTC-4979 Cumplir con la NTC 1239: Helado y Cumplir Resolución 1804 de 1989	Helado de crema de sabores surtidos Es el producto higienizado, obteniendo a partir de una mezcla de grasa y proteínas de leche, con edulcolorantes y otros ingredientes, presentado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos y que no cause ningún cambio ni en la	1

					al consumidor en estado de congelación total o parcial según la variedad del helado Requisitos generales Color característico de sabor descrito del helado, textura cremosa, suave al paladar, sin grumos o fragmentos de hielo	parte interna ni externa del producto.	
82	HUEVO CODORNIZ	CAJA* 24 UNDS	50131618	Blanco amarillento muy pigmentados con manchas café y negras que varían en la intensidad y el brillo	Huevos provenientes de la codorniz para consumo humano, sin roturas, ni suciedad que puedan alterar la calidad del huevo. Pequeños, de cascara frágil, de color blanco amarillento en toda la superficie, con manchas o pigmentaciones de color café oscuro.	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	1

83	HUEVO DE GALLINA CORRIENTE *30 UND	CUBETA*30 UND	50131623	Huevos de gallina con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias alimenticias	PARÁMETRO ESPECIFICACIÓN ASPECTO Forma ovoidal, cáscara limpia y entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista) COLOR Característico de la línea genética. OLOR Característico al producto, ausencia de olores extraños TEXTURA Cascara lisa SABOR Característico a huevo de gallina.	El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón las cuales presentan un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo	1
84	HUEVO DEGALLINA CORRIENTE *15 UND	CUBETA*15 UND	50131623	Huevos de gallina con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias alimenticias	PARÁMETRO ESPECIFICACIÓN ASPECTO Forma ovoidal, cáscara limpia y entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista) COLOR Característico de la línea genética. OLOR Característico al producto, ausencia de olores extraños TEXTURA Cascara lisa SABOR Característico a huevo de gallina.	El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón las cuales presentan un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo	1

85	SAZONADOR LIQUIDO HUMO DE LEÑA	FCO*165 ML	50171830	está indicada especialmente para sazonar sopas, consomés, sancochos, ajiacos, frijoles, cremas y salsas, este producto se puede agregar al finalizar la cocción o directamente a los platos ya servidos agregando unas gotas a su gusto.	LIBRES de BENZOAPIRENO Y BENZOANTRACENO.	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	1
86	JUGO DE NARANJA TARRO	TARRO *1000 ML	50202409	Producto liquido elaborado con jugo (zumo) o pulpa de fruta concentrados adicionado de agua, aditivos e ingredientes permitidos. - Producto sometido a proceso de ultra pasteurización. - Sabores surtidos. - Sabor: Característico al de la fruta declarada. - Olor: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Color: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Textura. libre de impurezas y materiales extraños - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	Cumplir NTC 5468. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Caja o bolsa UHT (cuando sea requerido por la Entidad), grado alimentario de primer uso.	1

87	JUGO DE NARANJA BOTELLA	BOTELLA*2 LTR /	50202409	Producto liquido elaborado con jugo (zumo) o pulpa de fruta concentrados adicionado de agua, aditivos e ingredientes permitidos. - Producto sometido a proceso de ultra pasteurización. - Sabores surtidos. - Sabor: Característico al de la fruta declarada. - Olor: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Color: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Textura. libre de impurezas y materiales extraños - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	Cumplir NTC 5468. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Caja o bolsa UHT (cuando sea requerido por la Entidad), grado alimentario de primer uso.	1
88	JUGO DE FRUTAS /UHT SABORES SURTIDOS	CAJA*200 ML	50202409	Producto liquido elaborado con jugo (zumo) o pulpa de fruta concentrados adicionado de agua, aditivos e ingredientes permitidos. - Producto sometido a proceso de ultra pasteurización. - Sabores surtidos. - Sabor: Característico al de la fruta declarada. - Olor: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Color: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Textura. libre de impurezas y materiales extraños - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	Cumplir NTC 5468. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Caja o bolsa UHT (cuando sea requerido por la Entidad), grado alimentario de primer uso.	1
89	JALAPEÑO EN CONSERVA RODAJAS	FCO*220GR	50465525	Jalapeño, agua, vinagre, sal, endurecedor	Pimiento en rodajas. Verde. Típico del producto. Exento de olores a ti picos. Picante. Exento de sabores atípicos. Firme. Ausencia de materias extrañas	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las caracteríticas del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y	1

						almacen amiento	
90	LECHE DE COCO	LATA* 400 ML	50202801	Leche de coco para cocinar y postres	Apariencia Blanco, ligerament e gris. Líquido homogéne o Color Blanquecin o grisáceo Olor y sabor El típico del coco	Los empaque s deben ser de un material adecuad o que no altere las caracterí sticas del producto y aseguren su conserva ción lo preserve n durante su transport e y almacen amiento	1
91	LECHE DE COCO	*LATA 414 ML	50202801	Leche de coco para cocinar y postres	Apariencia Blanco, ligerament e gris. Líquido homogéne o Color Blanquecin o grisáceo Olor y sabor El típico del coco	Los empaque s deben ser de un material adecuad o que no altere las caracterí sticas del producto y aseguren su conserva ción lo preserve n durante su transport e y almacen amiento	1

92	LECHE CONDENSADA	LATA* 395 GR	50131702	NTC 879 Resolución 2310 de 1986	Es el producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión, de una mezcla de leche y azúcares Requisitos generales Color amarillo cremoso, sabor lácteo. Sabor: Dulce característico del producto Olor: Característico del producto Aspecto: Cremoso, consistente, espeso.	El producto debe ser envasado o lata que no altere sus características organolépticas o puedan generar sustancias toxicas.	1
93	LECHE EN POLVO	BOLSA *380GR	50131704	Debe cumplir con lo establecido en el Decreto 616/2006, Decreto 1673/2010 y la NTC 1036	La leche en polvo es un producto desecado hasta obtener un extracto seco de leche en un volumen reducido para obtener una mayor conservación, en donde el agua que contiene la leche es evaporada. Mediante la adición y/o retiro de constituyentes lácteos, de tal forma que no se altere la relación	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	1

					entre proteína de suero y caseína de la leche, con adición de hierro, Calcio y Vitaminas.		
94	LENTEJA SECA CRUDA EN GRANO	BOLSA *500 GRS	50424503	Cumplir NTC 937. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Granos procedentes de la especie Lens suculenta Moench. - Comprende lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verde característico de la variedad. - Olor característico. - Color verde o marrón. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico,	Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color.	1

					manchas, perforaciones, y sin presencia de humedad. - La clasificación del alimento debe ser tipo 1, grado 2 de acuerdo a lo establecido en la NTC 937. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.		
95	LEVADURA FRESCA	PAQ *500 GRS	50181709	NTC 1807.	La levadura de cerveza es un tipo de levadura que permite obtener la cerveza a partir de la malta. Queda depositada en el fondo de los tanques de maduración y almacenaje de la cerveza en frío. Las características organolépticas de la levadura de cerveza como color, olor y sabor son	El producto se debe empacar en envases o empaques de material, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio	1

					propias del producto y del uso para el cual estén destinadas. El producto debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores extraños.		
96	LINAZA EN PEPA	BOLSA *250 GRS	10151607	La linaza es un cereal que al ser utilizado en panificación permite incorporar ácidos grasos beneficiosos y una alta cantidad de fibra. Semilla de color café brillante, con aroma y sabor característico.	Para decoración, aplicar sobre la superficie del pan antes de fermentar. Como parte de la masa, agregar la semilla en la mitad del amasado	El producto se debe empacar en envases o empaques de material, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio	1

97	GRANOS DE MAIZ CRUPO PÁRA PALOMITASDE MAIZ	BOLSA *500 GRS	50192112	Cumplir NTC 366. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.	Maíz: conjunto de granos desgranados y enteros de maíz, “zea mayz identata L”. - Grano tamaño uniforme. - Grano amarillo duro, apariencia traslúcida. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color.	1

98	MAIZ TIERNO EN CONSERVA	LATA* 300GR	50463221	Aspectos Líquido de cobertura opalescente o lechoso y fluido ligeramente turbio a bastante turbio, granos lechosos y cremosos con una altura de corte uniforme, franca y limpia, exentos de granos defectuosos y de materias extrañas. Color Color típico de las variedades utilizadas: amarillo-oro, amarillo vivo homogéneo o blanco. Olor / Sabor Sabor dulce y azucarado, olor franco y típico, exentos de sabores o olores extraños. Textura Granos de textura tierna, sin firmeza excesiva.	en conserva	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	1
99	MACADAMIA SALADA	PAQ*90GR	50101716	Nuez de macadamia tostada, Sal Alérgenos Puede haber estado en contacto con otras nueces de árbol, maní, soya, ajonjolí e ingredientes que contengan trigo y leche.	Macadamia salada, horneada, sin colorantes, sin conservantes, garantizado. Almacenamiento: manténgase congelado para su conservación.	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	1

100	CEREZA TIPO MARRASQUINO EN CONSERVA	FCO *250GR	50302527	Calidad NTC 1291	Características organolépticas cereza: Color: rojo negruzco dependiendo del grado de madurez. Sabor: ácido y dulce característico de la cereza. Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La cereza debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. Requisitos Específicos La cereza debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social.	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre	1

101	MIEL DE ABEJAS	FCO*530GR	50192403	Cumplir NTC 1273	Sustancia dulce natural producida por abejas obreras a partir del néctar de plantas - El color de la miel de abejas depende de su origen botánico, por lo que presenta una gran variedad de colores que van desde casi incolora hasta rojo ámbar o desde pardo claro verdosos hasta negro. - La miel de abejas de consistencia fluida y viscosa. - El sabor dulce. - Aroma característico. - La miel de abejas no debe presentar indicios de fermentación o efervescencia. - No se permite la adición de ingredientes, aditivos para alimentos, u otras adiciones diferentes a miel de abejas. - No se debe utilizar tratamient	Frasco plástico o vidrio, grado alimentario de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto	1

					os químicos o bioquímicos para influir en la cristalización de la miel de abejas. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad		
102	MOSTAZA DIJON	FCO*200GR	50404902	Cumplir NTC 1755. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Es el producto emulsionado de consistencia cremosa o semisólida. - Salsa envasada. - Consistencia pastosa. - Sabor propio. - Color amarillo. - Con adición de condimentos y especias. - El producto debe estar libre de contaminación química - Libre de olores y	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.	1

					sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima		

103	MERMELADA DE FRUTAS EN CONSERVA	PAQ*200GR	50192401	Cumplir NTC 285. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Pasta de fruta semisólida para untar, preparada a partir de frutas enteras, pulpa de fruta, jugos concentrados de fruta, que puede contener trozos de fruta y/o piel, sometida a procesos de calentamiento y evaporación adicionada de azúcar o edulcorantes calóricos o no calóricos o la mezcla de éstos, con o sin adición de pectinas y aditivos permitidos. - Sabores surtidos. - Color característico de la fruta procesada. - Sabor distintivo y propio de la fruta procesada. - Apariencia: Componentes uniformemente distribuidos. Se acepta la presencia de burbujas de aire en una cantidad	Doy pack, grado alimentario de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto	1

					tal que no sea susceptible de variar la apariencia normal del producto. - El producto debe estar libre de contaminación química. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima		

104	MAZAMORRA EN GRANO SECO - AMARILLA	BOLSA *500 GRS	50221001	Cumplir NTC 366. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Maíz: conjunto de granos desgranados y enteros de maíz, “zea mayz identata L”. - Grano blanco duro, apariencia traslúcida. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color	1

105	MAZAMORRA EN GRANO SECO - BLANCA	BOLSA *500 GRS	50221001	Cumplir NTC 366. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Maíz: conjunto de granos desgranados y enteros de maíz, “zea mayz identata L”. - Grano blanco duro, apariencia traslúcida. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color	1
106	MANI SALADO	PAQ*250 GR	50405504	MANÍ O CACAHUETE SIN SAL,	LIBRE DE IMPUREZAS, OLORES Y SABORES OBJETABLES, FRESCO, ENVASADO HIGIÉNICO, FECHA DE	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos	1

					VENCIMIENTO MÍNIMO DE SEIS MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA	que aseguren la buena conservación e higiene del producto.	
107	CHOCOLATE GRANULADO (CACAO EN POLVO Y MALTA SOLUBLE EN LECHE PARA PREPARACION DE BEBIDAS)	BOLSA * 250GR	50161511	Alimento a base de malta y cocoa con vitaminas y minerales - Milo Actigen-E	Extracto de malta (cebada), sólidos lácteos (leche entera en polvo y/o suero de leche en polvo), azúcar, cocoa en polvo, sales minerales, (fosfato de calcio dibásico, carbonato de magnesio dibásico, cloruro de sodio, pirofosfato de hierro), pre mezcla de vitaminas (C, B1, B2, Niacina, B6, B12, ácido pantoténico y biotina), emulsificante (lecitina de soya), regulador de acidez (bicarbonato de sodio), saborizante artificial (etil vainillina). Contiene gluten.	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.	1
108	MEJILLONES AL NATURAL EN CONSERVA	LATA *115GR	50111516	Mejillones enteros sin concha. Anaranjado característico. Marino. Exento de olores atípicos. Característico del producto. Exento de sabores atípicos. Firme y consistente. Ausencia de materias extranas	Producto enlatado, con cierre hermético mediante sertido.	El producto debe estar empacado en	1

					Producto esterilizado. Alimento poco ácido.	materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.	
109	NUTELLA	FCO*350 GRS	50161511	CREMA PARA UNTAR DE AVELLANAS Y CACAO	SIN GLUTEN	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.	1
110	TE EN POLVO	PAQ*450GR	50201711	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDA INSTANTÁNEA CON PULPA DE FRUTA DESHIDRATADA	SABOR: NOTA CARACTERÍSTICA A LA FRUTA O MEZCLA DE FRUTAS. COLOR: CARACTERÍSTICO A LA FRUTA O MEZCLA DE FRUTAS. TEXTURA: REFRESCO LÍQUIDO LISO.	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.	1

111	CAFÉ INSTANTANEO	FCO*170GR	50201709	Cumplir NTC 3534. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Café molido de grano pequeño. - Café tostado al cual se le ha extraído la cafeína. - No debe contener materiales o contaminantes extraños. - El café tostado y molido no debe presentar olor, ni sabor diferente al característico del producto. - El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El producto, no debe presentar humedad externa anormal, presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. - El producto café debe ser 100% café, y su apariencia debe ser homogénea. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las	Bolsa aluminizada o frasco, grado alimentario de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.	1

					características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.		
112	PALMITOS DE CANGREJO EN CONSERVA	FCO*454 G /	50171904	Conserva esterilizada de Palmito envasado en lata	El producto terminado deberá estar exento de materias extrañas de naturaleza orgánica o inorgánica y tendrá que permanecer en condiciones óptimas de consumo un mínimo de cuatro años desde la fecha de fabricación	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.	1

113	PAN FRANCES	FCO*250 GR	50181901	NTC 1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación.	1
114	PAN ALIÑADO	PAQ*500GR	50181901	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.	1

					de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido procesados de manera que sean aptos para el consumo humano.		
115	PAN MARIQUITEÑO	PAQ*250GR	50181901	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido procesados de manera que sean aptos para	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.	1

					el consumo humano.		
116	PAN SUPER HAMBURGUESA	PAQ* 4 *350 GR	50181901	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido procesados de manera que sean aptos para	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.	1

					el consumo humano.		
117	PAN SUPER PERRO	PAQ*6 *405 G	50181901	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido procesados de manera que sean aptos para	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.	1

					el consumo humano.		
118	PAN TAJADO	PAQ*700 GR	50181901	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido procesados de manera que sean aptos para	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.	1

					el consumo humano.		
119	PAPA LISTA LISA FRANCESA *2000 G	BOLSA *2000 GR	50192601	Papa fresca seleccionada, pelada, lavada y cortada en bastón, de textura y aroma característico, sabor característico, color blanco-amarillo claro.	Refrigerado entre 0 y 4ºC ó congelada (-18ºC)	Bolsas de polietileno termoselladas	1
120	PASTA DE TOMATE	PAQ*200 GRS	50466406	Concentrado de tomate, agua, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio).	Aspecto: Pasta homogênea y consistente. Sabor: Característico de la pasta de tomate. Color: Rojo. Aroma: Característico de la pasta de tomate.	No necesita de refrigeración. La Pasta de Tomate debe ser almacenada en local cubierto, limpio, seco y protegido del calor excesivo y de agentes agresivos o quimicos	1
121	PASTA Elaborado con sémola de trigosTIPO FIDEO	PAQ*500GR	50192901	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de	1

					original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	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	
122	PASTA Elaborado con sémola de trigos TIPO LINGUINI	PAQ*250GR	50192901	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológ	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. 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	1

					icamente activas	. EL rotulado debe indicar nombre del productor o empacador, nombre del producto y fecha de empaque	
123	PASTA Elaborado con sémola de trigos TIPO LASGANA	PAQ*500GR	50192901	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. 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	1

124	PASTA Elaborado con sémola de trigos TIPO LETRAS	PAQ*250GR	50192901	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. 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	1
125	PASTA Elaborado con sémola de trigos/ TIPO TORNILLO	PAQ*250GR	50192901	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original.	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque	1

					Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	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	
126	PASTA Elaborado con sémola de trigos /TIPO RIGATONE	PAQ*250GR	50192901	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológ	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. 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	1

					icamente activas	rotulado debe indicar nombre del producto r o empacador, nombre del producto y fecha de empaque	
127	PASTA Elaborado con sémola de trigos /TIPO CODOS	PAQ*250GR	50192901	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. 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 producto r o empacador, nombre del producto y fecha de empaque	1

128	PASTA Elaborado con sémola de trigos/ TIPO ESPAGUETI	PAQ*250GR	50192901	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. 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	1
129	PASTA Elaborado con sémola de trigos/ TIPO CONCHA	PAQ*250GR	50192901	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original.	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque	1

					Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	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	
130	PASTA Elaborado con sémola de trigos/ TIPO TALLARIN	PAQ*250GR	50192901	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológ	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. 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	1

					icamente activas	rotulado debe indicar nombre del producto r o empacador, nombre del producto y fecha de empaque	
131	PASTA Elaborado con sémola de trigos /TIPO CABELLO DE ANGEL	PAQ*250GR	50192901	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. 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 producto r o empacador, nombre del producto y fecha de empaque	1

132	PASTA Elaborado con sémola de trigos /TIPO BUCATINI	PAQ*500 GRS	50192901	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. 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	1
133	PASTA Elaborado con sémola de trigos/TIPO FUSILLI	PAQ*500 GRS	50192901	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original.	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque	1

					Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	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	
134	PASTA Elaborado con sémola de trigos/ VERMICELLI	PAQ500 GRS	50192901	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológ	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. 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	1

					icamente activas	rotulado debe indicar nombre del producto r o empacador, nombre del producto y fecha de empaque	
135	PASTA Elaborado con sémola de trigos INSTANTANEA TIPO MACARRON QUESO	SOBRE *53 G /	50192901	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. 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 producto r o empacador, nombre del producto y fecha de empaque	1

136	PASTA *500 G / PENNE RIGATTI	PAQ*500 G /	50192901	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. 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	1
137	PASTA Elaborado con sémola de trigos /TALLARIN	PAQ*500 G /	50192901	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original.	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque	1

					Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	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	
138	PANELA CUADRO	FCO*500GR	30161505	Cumplir con las especificaciones de la norma técnica NTC-1311	Para la elaboración de panela sólo se podrá utilizar como materia prima las mieles vírgenes procedentes de trapiches paneleros autorizados por la autoridad competente. Las mieles utilizadas en el procesamiento de la panela deben estar libres de olores, hongos, sabores extraños, ablandami	Panela libre de materias, olores y sabores extraños, verdeamientos, ablandamiento excesivo; no puede estar fermentada, ni presentar ataques de hongos o insectos cumplir con las especificaciones de la norma técnica NTC-1311	1

					ento, verdeo, insectos y fermentaciones.		
139	PEPINILLOS EN CONSERVA AGRIDULCE	FCO*250 GRS	50171904	Pepinillos enteros en salmuera pasteurizados	Aspecto: pepinillos frescos de tamaño uniforme color verde Calificación: 9 11 unds/kg. Olor: Fresco, ácido Sabor:a pepinillo, agridulce Textura: firme	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	1
140	PEPINILLOS EN CONSERVA VINAGRE	FCO*250 GRS	50171904	Pepinillos enteros en salmuera pasteurizados	Aspecto: pepinillos frescos de tamaño uniforme color verde Calificación: 9 11 unds/kg. Olor: Fresco, ácido Sabor:a pepinillo, vinagre Textura: firme	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	1

141	PIÑA EN RODAJAS EN CONSERVA	LATA*565 GRS	50365602	Conserva preparada a partir de frutos de calidad Choice, que son higiénicamente envasados con adición de azúcar dando por resultado un producto de calidad superior.	Piña rodajas, agua, azúcar y acidulante; acido cítrico.	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	1
142	HARINA DE MAIZ BLANCA	BOLSA *500 GRS	50221002	Calidad NTC 3594	Características sensoriales de la harina de maíz precocido: Olor: característico de la maíz precocido. Color: blanco o amarillo depende de la variedad. Sabor: ligeramente dulce propio del maíz precocido. Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo. No se permite el uso de conservantes. La harina de maíz	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	1

					precocida debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable. La harina de maíz precocido debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación. La harina de maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.		
143	POLVO DE HORNEAR	FCO* 80GR	50181708	Mezcla homogénea de ingredientes que actúan como agentes leudantes en productos de panadería, pastelería, etc. .	Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, peso, lote de producción y fecha de vencimiento. Registro sanitario INVIMA	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	1

144	RAIZ CHINA	RECIPIENTE *250 GRS	50411915	NTC 1291	Raíz de tubérculo. Generalmente de de 1 cm de largo, de color café claro y extremos café oscuro. Deben tener apariencia fresca, sin signos de envejecimiento que genere devolución del producto. No presencia de tierra ni sustancias extrañas. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social	Debe ser de color homogéneo. No presentar coloraciones ni signos de pardeamientos, ni babosidades. Debe llegar en bolsa bandeja plástica de baja densidad, máximo y con orificios en la misma, para que permita la aireación del producto. Debe llegar refrigerado. Cumplir con normas de rotulación para alimentos.	1

145	FECULA DE MAIZ	CAJA* 380GR	50221303	Cumplir con la NTC 926	El almidón o fécula de maíz s e debe presentar en forma de polvo fino, blanco libre de partículas negras, suciedad u otras impurezas, no debe tener olor En el almidón o fécula de maíz no se permite la adición de edulcorantes, saborizantes ni ningún otro aditivo. 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	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	1

146	SAL MARINA	CAJA *800GR	50171551	NTC 603	No debe contener impurezas orgánicas, arena entre otros. Color: blanco Solubilidad: altamente soluble en agua Textura: granulada en forma de polvo o en solido granulado en forma de bloque. El contenido de minerales estará determinado por especie y etapa productiva del animal. Requisitos Específicos Características fisicoquímicas de las sal mineralizada: Humedad % m/m : 5 % máximo Fluor, con respecto al fosforo, mg/kg (ppm) : 1 parte por 100 partes de fosforo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 603	Los empaques deben ser de un material, inalterable al contacto con el producto y debe garantizar su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la NTC 421..	1

147	SALSA / CHINA	FCO *180 GRS	50171831	ES UN CONDIMENTO PRODUCIDO AL FERMENTAR SEMILLAS DE SOYA CON LOS HONGOS ASPERGILLUS ORYZAE O ASPERGILLUS SOJAE. SE ELABORA TRADICIONALMENTE MEDIANTE LA FERMENTACIÓN DE GRANOS DE SOJA CON TRIGO TOSTADO PARTIDO, QUE SE ACOMODAN EN BLOQUES Y SE SUMERGEN Y SACAN VARIAS VECES EN UN CALDO FRÍO DE AGUA Y SAL, EL PROCESO DURA CERCA DE UN AÑO EN OLLAS DE BARRO, EN OCASIONES SE LE AGREGAN HONGOS SECOS COMO CHAMPIÑONES.	Ideal para sazonar comidas, acompañar al sushi, aromatizar sopas..	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	1
148	SALSA DE AJO	FCO*155ML	50171831	Producto 100% natural, obtenido a partir de ajo en polvo de origen chino, adicionado de azúcar, sal y otros aditivos, envasado en condiciones altamente higiénicas para garantizar su conservación y características de calidad. COMPOSICION: Agua, Vinagre, Ajo en polvo, Azúcar, Sal, Glutamato, Goma Xanthan	La Salsa de Ajo está elaborada de tal forma que su aplicación directa en diversas comidas saladas, no requiera la adición de otro tipo de aderezo y complemente además la dieta diaria.	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	1
149	SALSA / NEGRA	FCO*180 GRS	50171831	COMPUESTA POR: AGUA, VINAGRE, AZÚCAR INVERTIDO, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLIZADA (SOYA, MAÍZ), SAL, AZÚCAR, SABOR NATURAL (SALSA NEGRA, LIMA), COLORANTE NATURAL (COLOR CARAMELO) , ES USADA COMO CONDIMENTO LÍQUIDO EN PREPARACIONES CON CARNES.	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven	1

					LA ENTREGA.	durante su transporte y almacenamiento	
150	SALSA BOLOGNESA	FCO*425GR	50171831	Agua, carne vacuno molida, cebollas, tomate polvo (puré de tomate deshidratado (54%), azúcar, almidón de pasta, sal aceite, grasa vegetal (girasol y palma), extracto de levadura cebolla, especias y ácido cítrico), zanahoria, soja, aceite de girasol, ajos, sal, azúcar, vino tinto, puerros, apio, nuez moscada, comino molido, orégano, albahaca, pimienta blanca,)	Salsa de carne molida con tomate y especias	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	1
151	SALSA CURRY	FCO*175GR	50171831	Agua, pulpa de piña en su jugo, puré de manzana, aceite vegetal de girasol, almidón modificado, azúcar, curry 2% (cúrcuma, pimienta blanca, macis, cilantro, jengibre, cardomomo, clavo, canela, cayena y anís), sal, vinagre de alcohol	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	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	1

152	SALSA NAPOLITANA	PAQ*200 GR DP -	50171831	La salsa napolitana es una salsa con base de tomate y vegetales para pasta, envasada al vacío Y congelada, siguiendo estrictas condiciones higiénicas. Para uso profesiona	Olor Característica tomate frito Color: Rojo Sabor: Sabor a sofrito de tomate con vegetales Textura Textura semilíquida	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	1
153	SALSA /SOYA	BOTELLA*10 ONZ	50171831	LA SALSA DE SOYA, TAMBIÉN ES CONOCIDA COMO SALSA CHINA, ES UN CONDIMENTO PRODUCIDO AL FERMENTAR SEMILLAS DE SOYA CON LOS HONGOS ASPERGILLUS ORYZAE O ASPERGILLUS SOJAE. SE ELABORA TRADICIONALMENTE MEDIANTE LA FERMENTACIÓN DE GRANOS DE SOJA CON TRIGO TOSTADO PARTIDO, QUE SE ACOMODAN EN BLOQUES Y SE SUMERGEN Y SACAN VARIAS VECES EN UN CALDO FRÍO DE AGUA Y SAL, EL PROCESO DURA CERCA DE UN AÑO EN OLLAS DE BARRO, EN OCASIONES SE LE AGREGAN HONGOS SECOS COMO CHAMPIÑONES.	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	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	1
154	SALSA TERIYAQUI	BOTELLA*10 ONZ	50171831	La salsa Teriyaki Kikkoman está hecha con salsa de soja elaborada naturlamente, vino y especias y es ideal para todas las carnes, aves, pescados y verduras, ya sea a la barbacoa, a la parrilla al horno o fritos	Sabor: Salado, ácido, carnoso, regusto agradable, especiado y con sabor a vino Aroma: Con notas a salsa de soja, bien balanceado, picante Aspecto: marrón rojizo	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven	1

						durante su transporte y almacenamiento	
155	MIEL MOSTAZA	PAQ*200GR	50171831	Agua, aceite de girasol, miel (10%), mostaza Maille a la antigua (8%) (agua, semillas de MOSTAZA, vinagre de alcohol, sal, vino blanco (contiene SULFITOS), azúcar, especies, acidulante (ácido cítrico), conservante (E224)(contiene SULFITOS)), vinagre de sidra, almidón modificado de maíz, yema d	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	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	1
156	SALSA MOSTAZA	PAQ*200GR	50171831	Es el producto preparado a partir de la semilla de mostaza en cualquiera de sus formas de utilización, sazonado con vinagre con la adición facultativa de los ingredientes de sal, azúcares, almidones, especias diversas y sustancias aromatizantes.	Aspecto y color: color amarillo más o menos intenso. Sabor y olor característicos, libre de presencias extrañas.	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	1

157	SALSA MOSTANEZA RANCHERA	PAQ*200 GR	50171831	Salsa mayonesa & mostaza, preparada con huevos de gallina libres de jaula, baja en sodio, sin conservantes, colorantes ni saborizantes artificiales.	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	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	1
158	SALSA MOSTANEZA AJO	PAQ*200 GR	50171831	Salsa mayonesa & mostaza, preparada con huevos de gallina libres de jaula, baja en sodio, sin conservantes, colorantes ni saborizantes artificiales.	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	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	1
159	SALSA MOSTAZA DIJON	FCO *200 GR	50171831	Agua, semilla de mostaza, vinagre de alcohol, sal, acidulante: ácido cítrico y conservador (metabisulfito potásico). mostaza cuidadosamente seleccionadas se cortan finamente, no se trituran, para garantizar la textura más suave posible.	De sabor intenso, ligeramente picante y con una suave textura cremosa.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven	1

						durante su transporte y almacenamiento	
160	SALSA MOSTAZA DIJON A LA ANTIGUA	FCO*200 GR	50171831	Agua, semilla de mostaza, vinagre de alcohol, sal, acidulante: ácido cítrico y conservador (metabisulfito potásico). mostaza cuidadosamente seleccionadas se cortan finamente, no se trituran, para garantizar la textura más suave posible.	De sabor intenso, ligeramente picante y con una suave textura cremosa.	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	1

161	SALSA DE TOMATE	PAQ*400GR	50171831	Cumplir NTC 921. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Producto elaborado a partir de tomates sanos y maduros, enteros, troceado s o triturados, o de pulpa, pasta o concentrad o de tomate, adicionado de sal, edulcorant es, vinagre, condiment os, especies y aditivos con o sin la adición de aditivos permitidos. - De consistenci a semisólida. - Con adición de condiment os y especias. - Consistenci a blanda y uniforme. - Olor propio del tomate y libre de olores extraños. - Sabor agridulce y libre de sabores extraños. - Olor rojo uniforme. - No deberá presentar partes decolorada s ni oscuras o ennegreci mientos. - El producto debe estar libre de	Doy pack, grado alimenta rio de primer uso. - El producto debe estar empacad o en material es atóxicos que aseguren la buena conserva ción e higiene del producto .	1

					contaminación química - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.		

162	SALSA DE TOMATE IMPORTADA	FCO*14,5 ONZ	50171831	Cumplir NTC 921. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Producto elaborado a partir de tomates sanos y maduros, enteros, troceado s o triturados, o de pulpa, pasta o concentrad o de tomate, adicionado de sal, edulcorant es, vinagre, condiment os, especies y aditivos con o sin la adición de aditivos permitidos. - De consistenci a semisólida. - Con adición de condiment os y especias. - Consistenci a blanda y uniforme. - Olor propio del tomate y libre de olores extraños. - Sabor agridulce y libre de sabores extraños. - Olor rojo uniforme. - No deberá presentar partes decolorada s ni oscuras o ennegreci mientos. - El producto debe estar libre de	Doy pack, grado alimenta rio de primer uso. - El producto debe estar empacad o en material es atóxicos que aseguren la buena conserva ción e higiene del producto .	1

					contaminación química - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.		

163	SALSA DE AJI	FCO * 180 GR	50171831	Calidad NTC 4423	La pasta o salsa de ají, es el producto elaborado a partir de jugo o pulpa o concentrado del ají (Capsicum annuum, L.), baya que debe estar maduros, limpios y sanos; al que se le puede adicionar tomate, pimentón, edulcorantes, especias colorantes y conservantes permitidos y que son sometidos a tratamiento físico que garantice su conservación. Requisitos generales Características organolépticas de la pasta de ají: Color: generalmente rojo característico del producto. Olor: fuerte propio del producto. Sabor: fuerte astringente y picante La pasta de ají debe tener un producto	El ají debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1631.	1

					limpio (sin materiales extraños), con un color típico de la variedad, de aspecto fresco. La pasta de ají debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.		
164	VINAGRETA MANGO-CHIA	FCO*330GR	50171707	: Agua, aceite de girasol (32%), vinagre de vino blanco, mostaza (10%) (agua, semillas de MOSTAZA, vinagre de alcohol, sal, aromas, especias), azúcar, vinagre de alcohol, especias, sal, aceite de oliva virgen extra (1%), almidón modificado de maíz, plantas aromáticas (0,2%) (orégano, majorana, albahaca, romero), zumo de limón concentrado, espesante (goma xantana), jarabe de azúcar invertido, zumo de zanahoria concentrado, cártamo concentrado, extracto de levadura, aroma natural, antioxidante (EDTA de calcio y disodio). Puede contener sésamo		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	1

165	VINAGRE BLANCO	FCO * 5OOML	50171707	Cumplir con NTC 2188: Vinagre.	Producto proveniente de la fermentación alcohólica y la Subsiguiente fermentación acética de infusiones, maceraciones o cocimiento de frutas azucaradas. Requisitos generales Transparente, libre de partículas en suspensión, vegetación criptogánica Residuos animales. No puede tener estos residuos Olor propio y sabor ácido no acre	El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio.	1
166	VINAGRE DE FRUTAS	FCO*500ML	50171707	Cumplir con NTC 2188: Vinagre.	Producto proveniente de la fermentación alcohólica y la Subsiguiente fermentación acética de infusiones, maceraciones o cocimiento de frutas azucaradas. Requisitos generales Transparente, libre de partículas en	El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio.	1

					suspensión, vegetación criptogánica Residuos animales. No puede tener estos residuos Olor propio y sabor ácido no acre		
167	YUCARINA	*CAJA 300GR	50221303	El harina de yuca es un producto blanco, fino, que se obtiene del secado y molienda de la raíces de yuca (Manihotsp.). Este producto contiene además de almidón, proteínas, azúcares, fibra y cenizas. Requisitos generales Características sensoriales de la harina de yuca: Olor: propio de la harina de yuca. Color: blanco. Sabor: característico del producto Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo	No se permite el uso de conservantes. La harina de yuca debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable. La harina de yuca debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación	1

168	SALVADO NATURAL	BOLSA *450 GRS	50221101	Cumplir NTC 5986. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Hierba aromática, intenso olor y característico sabor. - Producto seco - Color verde. - Uso como especia en diversas preparaciones - Sin presencia de palos, cascarillas o piedras, libre de impurezas, insectos y materiales extraños. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, materiales extraños, daño mecánico, manchas y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima	Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto del mismo origen, categoría y color	1

169	HIELO	PAQ*2 KG	50202302	El hielo es básicamente agua en estado sólido. Es incoloro, transparente y cristaliza en el sistema hexagonal. Requisitos Específicos El agua para la elaboración de hielo debe ser de calidad potable y para su.almacenamiento debe cumplir con la normatividad sanitaria vigente. El agua para.producción de hielo no deberá contener substancias o cuerpos extraños de origen.biológico, orgánico.	El rotulado del producto debe.cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente.inertes al producto que aseguren su conservación	1
170	LECHE DE SOYA CORRIENTE	BOLSA *500 GRS	50151515	Cumplir Resolución 2674 de 2013. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Producto que se obtienen a partir de las semillas de soja, molidas con agua y calentadas al vapor durante un periodo de tiempo comprendido entre 15 y 20 minutos. Posteriormente se le añaden minerales como el calcio y vitaminas - Con aditivos e ingredientes permitidos. - Sabores surtidos. - Sabor: Característico al sabor declarado. - Olor: Uniforme semejante al sabor declarado. - Color: Uniforme semejante al sabor declarado. - El	Caja o bolsa UHT), grado alimentario de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.	1

					producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.		
171	TORTILLA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCA	PAQ 8 UND DE*30 GR	50221303	Tortillas a base de harina de maíz precocida y maíz blanco	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	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	1
	FRUTAS Y VERDURAS	**UM**					1
172	ACELGA	*KILO	50402800	NTC 5400	Hojas verdes onduladas de color verde, penca de color blanco muy puro, con una anchura	la hoja y debe presentar un color verde amarillo claro en sus hojas, no debe presenta	1

					hasta 10 centímetros. Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas	r color amarillo pálido en sus hojas ó tallo	
173	AGRAZ BANDEJA	BANDEJA*200 GRS	50302204	NTC 1291	No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. No deben ser verde, bayas enteras, limpias, sanas, libres de daños causados por plagas y enfermedades o maltratos en poscosecha	Fruto pequeño de color rojo o morado, sin muestras de ataque por insectos o pudrimiento, firme al tacto En bandeja de icopor envuelta en papel vinipel dentro de Canastillas con perforaciones que permitan su conservación y transporte.	1
174	AGUACATE COMÚN	*KILO	50401703	NTC – 1248	los aguacates deben estar Intactos y enteros, sanos; se excluye la producción afectada por podredumbre o alteraciones que los	Los aguacates se deben empacar de tal forma que se proteja el producto adecuadamente. Los material	1

					hagan inadecuados para el consumo, libres de daños causados por baja temperatura, los pedúnculos deben tener un corte limpio	es utilizados para el empaque deben ser nuevos, limpios ecológicamente y de una calidad tal que evite ocasionar daños externo o interno al fruto. Los empaques deben estar libres de cualquier materia extraña.	
175	AHUYAMA	*KILO	50403906	Calidad Debe cumplir con NTC 1291	El producto debe estar entero, firme, de aspecto fresco, sano, limpio y libre de magulladuras, insectos, humedad externa anormal, 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 un vida útil mínima de 3 días contados a partir de la fecha de entrega	1

176	AJO IMPORTADO	MALLA *3UND	10151532	Deberá cumplir con NTC-4423	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. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. 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 El producto debe tener una vida útil de 10 días como mínimo.	Deberán ser empacadas en bolsas grado alimentario de primer uso que garanticen su preservación. Los recipientes deberán brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice la manipulación, transporte, y conservación	1

177	ALCACHOFA	*KILO	50401509	NTC 3627-2	Debe estar libre de la presencia de plagas, manchas, exenta de humedad no propia del fruto, debe presentar color y olor característico. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Peso aproximado entre 150 y 200gr, color verde oscuro opaco, y dimensiones aproximadas 12 y 15 cm de alto por 8 y 10 cm de diámetro.	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto y separado en bolsas tina, rotulado con el nombre del proveedor y fecha de	1

						empaque .	
178	APIO	*KILO	50402702	Calidad NTC 1291	El tallo debe ser apretado, las hojas no deben tener indicios de contaminación por plagas ni signos de pudrición. Aspecto fresco, sano, no debe dar muestras de amarillamiento en las hojas, marchitamiento, manchas, olores y sabores extraños No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Debe presentar color	Se deben empacar en bolsa plástica. Cerrada solo por un lado para evitar que el producto exudé y se llegue a producir contaminación por hongos	1

					verde intenso y olor característico de la hortaliza. El apio debe ser categoría I El producto se requiere con una vida útil mínima de 2 días contados a partir de la fecha de entrega.		
179	ARANDANO FRUTO	*RECIPIENTE * 200 GR	50303805	Baya globosa de color negro azulado cuyo diámetro se encuentra entre los 6mm y los 15mm, su pulpa es aromática, jugosa y de sabores dulces y ácidos, contiene numerosas semillas de pequeño tamaño.	Apariencia Algunos factores a tener en cuenta dentro de la apariencia es la forma, uniformidad, ausencia de deficiencias, tamaño, textura lisa, y firmeza del fruto. Aroma Olor característico del fruto de baja intensidad Color color negro azulado intenso con textura opaca Sabor se expresa en términos de la combinació	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	1

					n de principios dulces y ácidos		
180	ARRACACHA	*KILO	50407201	NTC 1251	Sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, amarillo claro, de aspecto fresco, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, ni consistencia leñosa. no debe presentar indicios de pudrición o heridas libre de fisuras, magulladuras y libre de defecto de coloración No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución	A granel para uso alimentario de alta calidad, en canastillas limpias Los recipientes deberán brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice la manipulación, transporte, y conservación	1

					2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Sana, la arracacha debe llegar limpia, sin raíces secundarias, turgentes sin bifurcaciones, libre de daños de consistencia firme y dura, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. Amarillo claro		
181	ARVEJA VERDE DESGRANADA	BOLSA *500 GRS	50403515	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1250. Arveja, Calidad	Deben ser firmes al tacto, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener indicio de ataque causado por hongos. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el	Deberán ser empacadas en bolsas grado alimentario de primer uso y en empaques que garanticen su transporte y preservación	1

					Ministerio de la Protección Social. Color verde claro opaco, no debe tener indicios de germinados ni colores amarillentos ni oscuros.		
182	BANANO	*KILO	50301703	NTC 1190 - NTC 5400	Vinagre obtenido por maceración en barrica, de vino de Módena (Italia). Composición Vinagre de vino, mosto de uva concentrado, mosto de uva cocido, colorante caramelo E-150d. Contiene sulfitos.	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas.	1
183	BERENJENA	*KILO	50403502	NTC 1220	El fruto, comestible, es una baya de 5 hasta 30 cm de longitud de forma esférica, oblonga o alargada en la mayoría de los casos, con una piel lisa, brillante y de colores diversos según la variedad, la más común es	Deberán ser empacadas en bolsas grado alimentario de primer uso y en empaques que garanticen su transporte y preservación.,	1

					la de color morado al madurar, pero existen blanca, púrpura, negra, amarilla y roja o de colores mezclados, sobre todo blanco, morado y verde. Tiene vitaminas A, B1, B2, B3, C y folatos. La berenjena debe estar madura debe estar entera brillante lisa firme sin manchas verdes ni grietas		
184	BOROJO CHONTADURO	*250 GRS	50307503	Borojoa patinoi Cuatrec.; Borojoa sorbilis Cuatrec. Ambas especies son muy parecidas, variando en los tipos de suelo donde crecen.La fruta de Borojo tiene 7-12 centímetros de diámetro, es de color verde y cambia a chocolate cuando madura; la pulpa es de color chocolate, ácida, y densa (30º Brix, consistiendo principalmente de fructosa y glucosa de alto contenido proteínico)	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sin moho, desprovista de humedad exterior, anormal, no presentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olor característico y tejidos finos Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las Hojas, libre de la presencia	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, El cual deberá mantenerse en buenas	1

					de insectos y enfermedades. Color: propio del producto Consistencia firme. Sabor: característico	condiciones de higiene	
185	BREVA	*KILO	50300000	Producto proveniente del árbol de brevo. Color verde oscuro característico, ovalado y con un pezón alargado el cual debe ser cortado en la cosecha a 0.5 cm del fruto. No debe presentar signos de putrefacción. No cortadas producidas por transporte o almacenamiento. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.	Debe ser firme al tacto y no presentar signos de ablandamientos que den la sensación de putrefacción. No se aceptan presencia de coloraciones extrañas ni sospechas de fertilizantes ni venenos	En bolsas de gr, en canastillas limpias	1

186	BROCOLI	*KILO	50402001	NTC - 1291 Brócoli inflorescencia proveniente de la especie Brassica eleracea variedad : legacy, maratón y coronado Linnaeus. Hortaliza de color Verde claro a oscuro a medida que madura. Parte comestible Flor, (inflorescencia). Las hortalizas frescas deben conservarse adecuadamente hasta el momento del consumo. Las condiciones y duración del almacenamiento influyen mucho en el aspecto y valor nutritivo. La mayoría de las hortalizas deben conservarse a temperaturas bajas con una alta humedad ambiental. Se aconseja ponerlas en bolsas agujereadas o con láminas de aluminio y evitar que el envase sea hermético. En el frigorífico se pueden conservar algunos días, según la clase de hortaliza. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social	El producto debe cumplir los requisitos establecidos en la NTC - 1374	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto en canastillas. El producto se recibe a granel empacada individual envuelta	1

						en papel vinipel	
187	CALABACÍN AMARILLO	*KILO	10151505	El calabacín, calabacita, zucchini, zapallito o zapallo es una de las variedades de Cucurbita pepo L., de la familia de las cucurbitáceas, frutos que se emplean como alimento. Los frutos, oblongos y pepónide carnoso, unilocular, sin cavidad central, de color variable, liso, estriado, reticulado y varían mucho en tamaño dependiendo de la variedad. La cáscara es lisa y dura y también varía en color. El calabacín, con un alto contenido de agua (93%), es rico en minerales, sobre todo potasio, vitamina C y β-caroteno.	Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad	1

188	CALABACÍN VERDE	*KILO	10151505	El calabacín, calabacita, zucchini, zapallito o zapallo es una de las variedades de Cucurbita pepo L., de la familia de las cucurbitáceas, frutos que se emplean como alimento. Los frutos, oblongos y pepónide carnoso, unilocular, sin cavidad central, de color variable, liso, estriado, reticulado y varían mucho en tamaño dependiendo de la variedad. La cáscara es lisa y dura y también varía en color. El calabacín, con un alto contenido de agua (93%), es rico en minerales, sobre todo potasio, vitamina C y β-caroteno.	Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad	1
189	CALABAZA	*KILO	50403910	La Calabaza pertenece a la familia de las Cucurbitáceas y su planta es la calabacera. Necesitan de un clima cálido y húmedo. Su origen es incierto, pero parece ser que es de Asia Meridional, que de allí llegó a América Central extendiéndose por todo el país de norte a sur. Los colonizadores españoles la trajeron a España en el siglo XV y de nuestro país se extendió por toda Europa. Actualmente, se cultiva en todo el mundo, principalmente en los terrenos de climas más calurosos.	Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los limites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad	1
190	CHAMPIÑONES TAJADOS	CAJA* 250GR	50404803	Champiñones frescos que corresponden a las características de variedades cultivadas del género Agaricus (Psalliota). El champiñón contiene una gran variedad de minerales destacando el contenido en Selenio, Fósforo, Magnesio y Potasio. De igual manera, contiene pequeñas cantidades de vitamina A (especialmente los silvestres), C (se pierde rápidamente si no son muy frescos) B1 y D	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	De color blanco, limpios, peso unitario aproximado de 15 a 20 g, enteros, frescos, sin marcas negras o rojas por golpes o humedad	1

					forma cilíndrica, es liso, blanco. Las condiciones ambientales dependen en gran parte de las características de los locales donde se realiza el cultivo.	excesiva. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 932	
191	CHAMPIÑONES ENTEROS	CAJA* 250GR	50404803	Champiñones frescos que corresponden a las características de variedades cultivadas del género Agaricus (Psalliota). El champiñón contiene una gran variedad de minerales destacando el contenido en Selenio, Fósforo, Magnesio y Potasio. De igual manera, contiene pequeñas cantidades de vitamina A (especialmente los silvestres), C (se pierde rápidamente si no son muy frescos) B1 y D	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.	De color blanco, limpios, peso unitario aproximado de 15 a 20 g, enteros, frescos, sin marcas negras o rojas por golpes o humedad excesiva. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 932	1

192	CARAMBOLO	BANDEJA*500	10161528	Fruta que tiene una forma muy curiosa, 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.	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sin moho, desprovista de humedad exterior, anormal, no presentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olor característico y tejidos finos Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las Hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: amarillo Consistencia firme. Sabor: característico.	Los defectos no deben exceder el 10% del área total del Producto.	1

193	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	*KILO	50402210	Genero Allium, variedad Yellow Granex, Raíz fibrosa, poco profundas y sin ramificaciones. Tallo, está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado.	Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco,	De color blanco. Las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1221. Debe estar empacado en bolsa de material de polipropileno por un (1) kilo que permita la transpiración del producto. El empaque debe cumplir con la Res. Min.	1

					limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades	Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1221-2 Numeral 3 y 5.10. El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. El producto embalado en cumpliendo la norma técnica NTC 5422.	

194	CEBOLLA CABEZONA ROJA	*KILO	50402205	Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades	De color rojo. Las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1221.	Debe estar empacado en bolsa de material de polipropileno	1
195	CEBOLLA LARGA	*ATADO	50402207	De la familia Umbelífera, se utiliza para ensaladas, y condimentar comidas El tallo debe ser apretado, las hojas no deben tener indicios de contaminación por plagas si signos de pudrición. No debe llegar con indicios de tierra ni raíces.	El tallo debe ser de color blanco homogéneo, las hojas alargadas y con un tono verde brillante.	No deben presentar signos de pudrición, ni coloración amarilla en sus hojas.	1

196	CEBOLLA PUERRO	*KILO	50402207	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 unos 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	El bulbo es membranoso y de forma oblonda, alargado y de color blanco brillante, donde se puede ver la presencia de numerosas raicillas también de color blanco. Tanto el bulbo como las hojas son las partes comestibles de esta hortaliza.	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	1
197	CEBOLLIN	*ATADO	50403101	Nombre común o vulgar: Cebollino, Cebollinos, Ciboulette, CebollínNombre científico o latino: Allium schoenoprasum. Son una variedad de cebollas sin bulbo disponibles prácticamente todo el año. La planta produce una floración permanente, con escapos de 20 a 30 cm de altura, que sustentan vistosas umbelas de color púrpura que producen numerosas semillas, parecidas a las de cebolla, aunque más pequeñas, y que pueden usarse para establecer el cultivo. Producción de sus hojas para condimento	Fresco, color verde oscuro, con puntas sanas sin muestras de resequedad o ataque por insectos	No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social	1

198	CHAMPIÑONES ENTEROS	BANDEJA	50404803	Champiñones frescos que corresponden a las características de variedades cultivadas del género Agaricus (Psalliota). El champiñón contiene una gran variedad de minerales destacando el contenido en Selenio, Fósforo, Magnesio y Potasio. De igual manera, contiene pequeñas cantidades de vitamina A (especialmente los silvestres), C (se pierde rápidamente si no son muy frescos) B1 y D	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.	De color blanco, limpios, peso unitario aproximado de 15 a 20 g, enteros, frescos, sin marcas negras o rojas por golpes o humedad excesiva. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 932	1
199	CIDRA / GUATILA	*KILO	50202202	también llamado cidrayota, chayota , tayota, papa del aire, guatilla o guatila *, tiene un color que va del verde oscuro al verde claro o amarillo claro casi blanco. Cuando tierno presenta una cáscara lustrosa y consistencia dura. Puede estar cubierto por espinas o no. El chayote sin espinas tiene una apariencia más lisa y puede presentar menos hendiduras que el chayote con espinas	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sin moho, desprovista de humedad exterior, anormal, no presentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olor característico y tejidos finos Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato	El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto	1

					en las Hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: propio del producto Consistencia firme. Sabor: característico		
200	CILANTRO	*ATADO	51212012	Coriandrum Sativum L. En forma de ramillete, color verde oscuro en las hojas, suave y firme, aspecto fresco, sin exceso de humedad	Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.	Las hojas deben ser de color verde oscuro, sin presentar signos de pardeamiento ni sobre maduración. El producto se requiere con vida útil de tres días Calidad extra.	1
201	CILANTRO CIMARRON	*ATADO	51212012	Nombre científico Eryngium foetidun L.Hierba lampiña muy aromática. Hojas dispuestas en una roseta basal, obovadas u oblongas, de 5 a 18 cm de largo y de 1,5 a 5 cm de ancho, envainadoras en la base y aserradas. Flores blancas, pequeñas, agrupadas en cabezuelas bracteadas, sostenidas por ramas divididas dicotómicamente	Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo.	Las hojas deben ser de color verde oscuro, sin presentar signos de pardeamiento ni sobre maduración. El producto se requiere con vida	1

						útil de tres días Calidad extra.	
202	CIRUELA CHILENA ROJA	*KILO	50305803	La ciruela es la fruta del ciruelo, nombre común de varias especies arbóreas El ciruelo Prunus domestica es una especie botánica perteneciente e a la familia de las rosáceas. Las Ciruelas contienen un 80% de agua, Fibra, no tiene casi calorías. Fruta carnosa con una única semilla rodeada de un endocarpo (Un tipo madera suave) leñoso, la pulpa es la carne que tiene el fruto y es la parte comestible de ella, la piel es muy fina	No debe presentar signos de infestación o infecciones Entera, sana, fresca exenta de materias extrañas visibles, libre de humedad exterior anormal y de olores o sabores extraños.	Ciruela roja: Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15°C o a temperatura de refrigeración aplicando las practicas de prealistamiento Consistencia firme. Los defectos no deben exceder el 10 % del área total del fruto.	1
203	COCO	*KILO	50307008	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	Debe mantenerse en ambientes de humedad relativa uniforme y no extrema.	Enteros sin cáscara fibrosa, pelados hasta la corteza fuerte marrón la cual debe estar sin fisuras o grietas producidas por	1

						el maltrato. Pulpa de Color blanco, Libre de manchas cafés o amarillas , Olor, sabor y consistencia a nuez fresca.	
204	COLIFLOR	*KILO	50402601	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1374. Genero brassica, variedad oleracea botritis, Coliflor extra del género. Las hojas son sésiles, enteras, poco a muy onduladas, oblongas, elípticas, y muy erguidas, extendiéndose en forma más vertical y cerrada.	Fresco y libre de cualquier humedad anormal exterior, su consistencia debe ser compacta y sin zonas blandas	A granel	1
205	CUBIOS	*KILO	50405708	La mashua , mashwa , isaño , majua o cubio (Tropaeolum tuberosum) es una planta originaria de los Andes centrales, y la mayor concentración se encuentra en Bolivia y en el Perú entre los 3.500 y 4.100 msnm. En Colombia se cultivan variedades que crecen entre los 2.600 y 3.500 msnm.Planta herbácea, de crecimiento erecto, hábito rastrero y con follaje compacto. Hojas delgadas y pequeñas de color verde oscuro y brillante. (Tubérculo) órgano aprovechable, de forma cónica y color oscuro, de sabor agrio.	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés y sin moho, desprovista de humedad exterior, anormal, no presentar rasgaduras ni coloraciones blancas en la pulpa olor característico y tejidos finos Sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las Hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1

					Color: propio del producto Consistencia firme. Sabor: característico.		
206	DURAZNO NECTARINO IMPORTADO	*KILO	50304901	durazno, contiene una única semilla encerrada en una cáscara dura. Esta fruta, de piel aterciopelada, posee una carne amarilla o blanquecina de sabor dulce y su aroma es delicado. Los melocotones, junto con las cerezas, ciruelas y albaricoques son frutas de hueso llamadas drupas	No debe presentar signos de infestación o infecciones. Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior de 15º C o a temperatura de refrigeración aplicando las prácticas de prealistamiento	Enteros de aspectos frescos, libres de ataque de insectos, limpios, exentos de olores, sabores y materias extrañas visibles, libres de humedad exterior anormal. Color: Amarrillo, con pintas entre rozas y rojizas. Sabor y Aroma: Característico Consistencia: Firme	1

207	ESPINACA	*KILO	50406201	NTC 1373 De la especie Spinacea eleracea, 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..	Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior. Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas no debe presentar color amarillo en sus hojas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas	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	1
208	FEIJOA	*KILO	50307012	NTC 1291 Feijoa (Sellowiana de Feijoa, sinónimo Sellowiana de Acca), también conocido como Guayaba de la piña o Guavasteen. La Feijoa es la única fruta-hortaliza con la propiedad de tener en la cáscara la clorofila. Tiene una tasa alta de perdida de humedad, es un productor de etileno por tanto debe almacenarse separada de otros productos, y es sensible a los daños por refrigeración.	De forma ovalada, con la piel rugosa y pedúnculo. La superficie debe estar libre de residuos de pesticidas, no debe presentar defectos ni daños. Es aconsejable almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco. Color verde, textura rugosa, olor característico.	De forma ovalada, con la piel rugosa y pedúnculo. La superficie debe estar libre de residuos de pesticidas, no debe presentar defectos ni daños por plaga o maltrato	1

209	FRAMBUESA	*RECIPIENTE	50306201	Resolución 970 de 2010 del Instituto Colombiano Semillas de frambuesa de la especie Rubus idaeus perteneciente a la extensa familia de las Rosaceae. Su cultivo es resistente a las bajas temperatura, se desarrolla bien en climas húmedos	Las semillas de frambuesa debe presentar: Color: característico de la variedad. Forma: característica. Olor: propio de la semilla (libre de fermentación). Las semillas de frambuesa debe estar libre de impurezas y materias extrañas, exenta de humedad exterior anormal. El productor debe contar con sitios adecuados para el almacenamiento de semillas.	Los empaques para semilla deben ser de primer uso, apropiados y aprobados por la entidad certificadora. El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación	1
210	FRESA *BANDEJA	BANDEJA*500 GRS	50306703	NTC 4103 Las Fresas y los Fresones (Fragaria xananassa) pertenecen a la familia de las Rosáceas y a su vez, al género de las Fragarias. Necesitan de un clima templado para crecer sin problemas. Las fresas y fresones contienen en agua, fibra, no tiene casi calorías, Hidratos de Carbono (fructuosa, Glucosa y Xilitol). Las Fresas contienen: Vitaminas: C y un poco de E. Minerales: Potasio, Magnesio, Calcio. Otros: Folatos, Acido Citurico, Acido Málico, Acido Oxálico, Antioxidantes. Flavoides.	De color rojo vivo no mateo mustios, cuello verde claro, grado de maduración adecuado sin muestras de mal trato. Deben ser tersos y brillantes y los rabos también	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuestos por frutos únicamente del mismo origen, variedad categoría, color y calibre	1

211	FRESA TIPO JUMBO	BANDEJA*500 GRS	50306702	NTC 4103 Las Fresas y los Fresones (Fragaria xananassa) pertenecen a la familia de las Rosáceas y a su vez, al género de las Fragarias. Necesitan de un clima templado para crecer sin problemas. Las fresas y fresones contienen en agua, fibra, no tiene casi calorías, Hidratos de Carbono (fructuosa, Glucosa y Xilitol). Las Fresas contienen: Vitaminas: C y un poco de E. Minerales: Potasio, Magnesio, Calcio. Otros: Folatos, Acido Citurico, Acido Málico, Acido Oxálico, Antioxidantes. Flavoides.	De color rojo vivo no mates o mustios, cuello verde claro, grado de maduración adecuado sin muestras de mal trato. Deben ser tersos y brillantes y los rabos también	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuestos por frutos únicamente del mismo origen, variedad categoría, color y calibre	1
212	FRUTA CONGELADA MORA	BOLSA *500GR	50342003	Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la mora madura, sana y limpia. Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.	Aroma: Intenso y característico de la mora madura y sana. Color: Intenso y homogéneo, característico de la mora, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta. Sabor: Característico e intenso de la mora madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño. Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños,	Bolsa de polietileno	1

					admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la mora.		
213	FRIJOL VERDE DESGRANADO O FRESCO	*500 GRS	50401824	NTC -871 El fríjol para consumo se clasifica en dos tipos de acuerdo con los géneros y especificaciones así: Tipo I: Todas las variedades del género Phaseolus spp que presentan tamaño, forma y color característico de la variedad que se considere. Tipo II: Todas las variedades del género Vigna ssp que presenten tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. El fríjol se clasifica por grados entre 1 y 4 en razón de sus defectos. El fríjol importado debe estar clasificado de acuerdo con los grados de calidad del estándar del país de origen	Libre de olores objetables o con residuos de materiales tóxicos o que estén infestados o infectados	en bolsa transparente por libra o kilogramo	1

214	GRANADILLA	*KILO	50305204	Cumplir con la norma NTC 4101. Fruto proveniente de la especie (Passiflora ligularis Juss), destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, dependen de la variedad.	Enteras, con la forma característica de la variedad. Sanas, libres de ataques de insectos o enfermedades. Limpias, exentas de olores, sabores, deformaciones o materias extrañas visibles. Libre de magulladuras, humedad exterior o anormal. Deben tener pedúnculo y el corte debe quedar a la altura del primer nudo. La granadilla debe conservar la capa de cera natural presente en la cosecha.	Producto en bolsas plásticas transparentes que conserven la calidad del producto	1

215	PULPA DE GUANABANA	BOLSA *500GR	50357035	Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la guanábana madura, sana y limpia. Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.	Aroma: Intenso y característico de la guanábana maduray sana. Color: Intenso y homogéneo, característico de la guanábana, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta. Sabor: Característico e intenso de la guanábana madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño. Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la guanábana.	Bolsa de polietileno	1

216	GUANABANA ENTERA	*KILO	50307035	NTC 5208 Guanábana (Annona muritaca L) Fruto de forma ovaloide o acorazonado, de pulpa blanca que contiene semillas alargadas de color pardo oscuro brillante presentan frutos de color verde claro hasta color verde oscuro cubierto de espinas suaves, volteadas hacia el ápice, de cáscara delgada.	Entera y sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y de magulladura. Color externo verde oscuro opaco. Color interno blanco, sabor y aroma característico. Maduración: media	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dioxido.	1
217	PULPA DE GUAYABA	BOLSA *500GR	50307503	Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la guayabamadura, sana y limpia. Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.	Aroma: Intenso y característico de la guayabama duray sana. Color: Intenso y homogéneo, característico de la guayaba, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta. Sabor: Característico e intenso de la guayabama dura y sana. Libre de cualquier sabor extraño. Apariencia: Uniforme, libre de materiales	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dioxido.	1

					extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la guayaba		
218	GUAYABA PERA	*KILO	50303701	Guayaba (Psidium Guajaba), fruto de sabor dulce destinada a ser consumida en estado fresco, Fruto de sabor dulce, el cual se utiliza para hacer jugos y preparaciones en repostería	Entera y sana, con forma característica de la variedad (ovalada). Frescas, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visibles por insectos, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo. Color de cáscara amarilla verdosa con pulpa rosada. - Sabor y aroma característico. Consistencia: firme	a granel	1

219	HABAS	*KILO	50405801	Las habas (gano bivalvo) están contenidas en unas vainas grandes y gruesas, tiene una alto contenido de proteínas y vitaminas Fruto tipo legumbre de longitud variable, pudiendo alcanzar hasta más de 35 cm	Deben ser firmes al tacto, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener indicio de ataque causado por hongos	Calidad de primera, granos contenidos en sus vainas, debidamente seleccionada, firmes, limpias, frescas, enteras y sanas, con grado de madurez óptimo y adecuado	1
220	HABICHUELA	*KILO	50401847	Deberá cumplir con NTC - 929 Genero Phaseolus Vulgaris, variedad Blue lake, Tendergreen, Sure crop, War; Tendercrop, Green pod ó French horticultural, El fruto es una vaina con dos valvas unidas por un hilo dorsal y ventral, las vainas pueden ser de color verde o amarillo y de forma redonda, ovalada, aplanada o según la variedad.	No debe presentar manchas en la superficie ni partes en descomposición. Deben ser firmes al tacto, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener indicio de ataque causado por hongos.	Debe tener humedad natural al tacto, no debe tener fibras o hilos que indiquen que el fruto está muy maduro, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener manchas pequeñas de color rojizo o negro causado por hongos. El producto debe ser empacado en	1

						bolsa de polipropileno	
221	FRUTA HIGOS	*KILO	50303110	Los higos son los frutos de la higuera, árbol que pertenece a la familia de las Moráceas. Adopta diversas formas: oval, con forma de pera, achatado en la base y más ancho que alto, etc.	DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN. ● LIBRE DE PRESENTAR PODREDUMBRE O CUALQUIER TIPO DE ALTERACIÓN QUE IMPIDA SU CONSUMO. ● EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN. ● LIBRES DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL. ● CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVIDAD	A GRANEL	1

					VIGENTE Y/ O NTC		
222	JENGIBRE	*KILO	50407030	Tubérculo articulado, El jengibre o kion (Zingiber officinale) es uuna planta de la familia de las zingiberaceas cuya cuya raíz está formada por ribozomas horizontales muy apreciados por su aroma y sabor picante.	Olor fuerte aromático, sabor agrio y picante, los rizomas deben ser de color cenizo por fuera y blanco amarillento por dentro, gruesos, carnosos y nudosos	El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno	1
223	KIWI	*KILO	50303903	NTC 1291 Algunas de las variedades más importantes son: Kaquiara II y MG-6, de agradable sabor y pulpa verde esmeralda	Color: la piel es marrón y está recubierta de pequeños filamentos a modo de pelos y su pulpa tiene un color verde esmeralda y está repleta de pequeñas pepitas de color negro, dispuestas en forma de círculo. Sabor:	separado en bolsa tina transparente	1

					tiene un sabor agridulce y muy refrescante Piel color marrón, sin magulladuras o que estas no superen el 10% del producto, firme al tacto, pulpa color verde y olor característico		
224	LECHUGA BATAVIA	*KILO	50404614	NTC 1064 - NTC 5422 (numeral 5422) Genero Lactuca sativa,variedad Lechuga Batavia. Hojas ligeramente abollonadas, onduladas, de bordes rizados, consistentes y crujientes. Forma un cogollo voluminoso, redondo y denso.	Deben tener un desarrollo normal con un grado de maduración que les permitan soportar el transporte y manipulación normal. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días contados a partir de la fecha de entrega. Deben estar enteras sanas , limpias tener	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura	1

					apariencia fresca y libre de insectos		
225	LECHUGA MORADA PAQUETE	*PAQ	50404605	NTC 1064 - NTC 5422 (numeral 5422) Lechuga de las variedades (cultivares) de Lactuca sativa , L var Longifolia y cruce de estas dos variedades, se comercializa fresca Son lechugas moradas de diferente intensidad y que no forman cabeza. Son conocidas en el mercado con el nombre de Fueguina. .	Hojas limpias y frescas, sin tierra. Color verde oscuro completamente o con coloraciones rojas según especificaciones de pedido, bordes sanos sin coloraciones negras por efectos del frío en el estado de refrigeración	producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura	1
226	LECHUGA RIZADA PAQUETE	*PAQ	50404605	NTC 1064 - NTC 5422 (numeral 5422) Lechuga de las variedades (cultivares) de Lactuca sativa , L var Longifolia y cruce de estas dos variedades, se comercializa fresca Son lechugas moradas de diferente intensidad y que no forman cabeza. Son conocidas en el mercado con el nombre de Fueguina. .	Hojas limpias y frescas, sin tierra. Color verde oscuro completamente o con coloraciones rojas según especificaciones de pedido, bordes sanos sin coloraciones negras	producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura	1

					por efectos del frío en el estado de refrigeración		
227	LIMON COMUN	*KILO	50340100	NTC 4087 Citrus aurantfolia Swingle, Fruto acido, utilizado para preparar refrescos, y adobar ensaladas. De forma consistente, color verde. Destinada para el consumo en fresco	Limones enteros, firmes, homogéneos en variedad y tamaño, libres de cualquier olor, sabor, humedad, material extraño, magulladuras, cortes, cicatrices, picaduras de insectos o cualquier daño ocasionado por éstos .	Color fuerte, verde brillante - Aroma característico - Sabor ácido - Consistencia firme. La madurez se aprecia visualmente por el cambio de color externo y la consistencia en el fruto.	1
228	LIMON TAHITI	*KILO	50340100	NTC 4087 Citrus aurantfolia Swingle, Fruto acido, utilizado para preparar refrescos, y adobar ensaladas. De forma consistente, color verde. Destinada para el consumo en fresco	Limones enteros, firmes, homogéneos en variedad y tamaño, libres de cualquier olor, sabor, humedad, material extraño, magulladuras, cortes, cicatrices, picaduras de insectos	Color fuerte, verde brillante - Aroma característico - Sabor ácido - Consistencia firme. La madurez se aprecia visualmente por el cambio de color	1

					o cualquier daño ocasionado por éstos .	externo y la consistencia en el fruto.	
229	LULO	*KILO	50307503	roveniente de la especie Solanum quitoense Lam, para consumo fresco. Son bayas globosas, están cubiertos de tricomas de color amarillo o rojo, los cuales se desprenden a medida que el fruto madura. La corteza es lisa, de color amarillo intenso, amarillo rojizo o naranja en la madurez. NTC 1265 - NTC 5422 (numeral 5422)	Bayas globosas, de 4 a 8 cm de diámetro y un peso entre 80 y 100 g, de color amarillo intenso, amarillo rojizo o naranja en la madurez; la pulpa debe ser verdosa de sabor agridulce, la corteza debe estar sana, sin coloraciones negras por mal trato de producto u hongos	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto.	1
230	PULPA DE LULO	BOLSA *500GR	50307503	Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del lulo maduro, sano y limpio. Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.	Aroma: Intenso y característico del lulo maduroy sano. Color: Intenso y homogéneo, característico del lulo, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta. Sabor: Característi	Bolsa de polietileno en presentación de 500g . Coextrucción siete capas de polipropileno y polietilenos de baja densidad especialmente formulado para aplicación de empaque de	1

					co e intenso del lulo maduro y sano. Libre de cualquier sabor extraño. Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias del lulo.	alimentos.	
231	MANDARINA	*KILO	50304414	Norma NTC 1330 La mandarina (Citrus nobilis Loureiro) son originarios de la La mandarina tiene maduración poscosecha, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, dependen de la variedad. Color anaranjado brillante con pintas verdes El grado de madurez debe ser fantasia Mandarinas maduras, firmes, bien formadas, libres de: pieles rotas que no curan, sequedad, condición blanda, durezas, pieles secas, decaimiento, magulladuras, arrugas, puntos verdes o de aceite, escamas, brotes,quemaduras	Vinagre obtenido por maceración en barrica, de vino de Módena (Italia). Composición Vinagre de vino, mosto de uva concentrado, mosto de uva cocido, colorante caramelo E-150d. Contiene sulfitos.	Producto embalado o dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto	1

232	MANGO	*KILO	50301500	NTC 1266 Fruto carnoso, de color amarillo y dulce proveniente de los climas templados. Se utilizan para diversas preparaciones, desde ensaladas hasta dulces y jugos. Su forma es alargada.	El grado de maduración requerido depende la preparación en la que es requerido. Va desde el 25% hasta el 75% de maduración. El fruto debe estar completamente seco y con una apariencia brillante, sin mostrar signos de trazas de venenos ni fertilizantes. debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1266	Debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. en grado de maduración homogéneo	1
233	MANZANA NACIONAL	*UND	50301500	Genero Malus Pumilla Mill variedad Domestica Verde Fruto de buen tamaño, de color verde suave a veces menos intenso, con carne azucarada, jugosa ligeramente acidulada y muy aromática.	Color verde, sabor: carne azucarada, jugosa, dulce. - Aroma característico, consistencia firme. Debe cumplir con los requisitos de calidad según la NTC 3523-1	Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico	1

						impreso ni de material vegetal como insertos.	
234	MANZANA ROJA UNIDAD CAL 125	*UND	50301500	Genero Malus Pumilla Mill variedad Domestica Verde Fruto de buen tamaño, de color verde suave a veces menos intenso, con carne azucarada, jugosa ligeramente acidulada y muy aromática.	Color verde, sabor: carne azucarada, jugosa, dulce. - Aroma característico, consistencia firme. Debe cumplir con los requisitos de calidad según la NTC 3523-1	Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos.	1
235	MARACUYA	KILO	50305200	NTC 1267 Fruto proveniente de cualquier variedad proveniente de la especie Passifllora edulis Sims. Fruto, que contiene dentro suyo, material semilíquido, de sabor acido y con semillas de color negro, se utiliza para diversas preparaciones en culinaria	Color amarillo pálido o ligeramente verde. Sabor agridulce. Aroma característico. Cáscara lisa, dura y brillante.	A GRANEL Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni	1

						externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.	
236	MARACUYA PULPA	KILO	50305200	Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la maracuyá madura, sana y limpia. Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta	Aroma: Intenso y característico de la maracuyá madura y sana. Color: Intenso y homogéneo, característico de la maracuyá, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta. Sabor: Característico e intenso de la maracuyá madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño. Apariencia: Uniforme, libre de	Bolsa de polietileno en presentación de 500GR. Coextrucción siete capas de polipropileno y polietilenos de baja densidad especialmente formulado para aplicación de empaque de alimentos.	1

					materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la maracuyá.		
237	MAZORCA CHOCLO	KILO	50403200	NTC 1291 Las mazorcas deben ser de color uniforme, frescas, grano de textura blando, sin presencia de indicios de picaduras de plagas. Grano de color amarillo, no debe ser pálido ya que demuestra falta de madurez, tamaño uniforme cubierto de cascara pero que se puede ver la calidad del producto.	Peso: Entre 100 g y 200 g por mazorca Sin presencia de plagas	En bandejas de icopor por 3 unidades uniformes y envuelta en papel vinipel.	1
238	MELON CANTALOUPE	KILO	50304605	Cumplir norma NTC 832-1 Fruto proveniente de las variedades (cultivares) de Cacumis Melo L.. Fruto de forma redonda con color de cascara amarillo con tonalidades de verde. La pulpa es de color naranjado con tonalidades rosadas y frutas ovaladas en su interior. Enteros, limpios, frescos y sanos con la forma característica de la variedad, desarrollados y maduros. Libres de deterioro o cualquier daño que impida el consumo, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de ataque de insectos y de magulladuras y humedad exterior anormal.	Color cáscara café verdosa, anaranjado por dentro, color del ombligo verde. Sabor dulce. Aroma característico. Consistencia firme. La madurez se aprecia visualmente por el cambio de color externo	A granel	1

239	MANZANA VERDE CALIBRE 100	*UND	50301500	Genero Malus Pumilla Mill variedad Domestica Verde Fruto de buen tamaño, de color verde suave a veces menos intenso, con carne azucarada, jugosa ligeramente acidulada y muy aromática.	Color verde, sabor: carne azucarada, jugosa, dulce. - Aroma característico, consistencia firme. Debe cumplir con los requisitos de calidad según la NTC 3523-1	Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las manzanas o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos.	1
240	MORA LIBRA	*500GR	50302003	NTC - 4106 Fruto perteneciente a la variedad (Rubus glaucus Benth) proveniente de una planta perenne, de porte arbustivo, semierecta y de naturaleza trepadora, perteneciente a la familia de las rosáceas. Está conformada por varios tallos que se forman en corona en la base de la planta y son redondeados y espinosos, de 1 a 2 cm de diámetro, y pueden crecer hasta 3 m.	Deben presentar aspecto fresco y consistencia firme; Deben estar exentos de materiales extraños visibles (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños) en el producto o en su empaque; Deben tener las drupillas bien formadas, llenas y bien adheridas;	El producto debe ir en canastilla plástica dosificado en bolsa de polipropileno transparente por Gr	1

					Para el mercado fresco, los frutos deben tener cáliz; La coloración de los frutos debe ser homogénea dependiendo el estado de maduración definido en la tabla de coloración		
241	NARANJA TANGELO	KILO	50304422	NTC 4085 La naranja tangelo mineola y valenciana de las especies (Citrus sinensis Osbeck y Citrus reticulada x Citrus), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para procesamiento, son considerados como frutos no climatéricos. Se utiliza para extraer su jugo y para diversas preparaciones	Color amarillo o naranja intenso brillante. Sabor y aroma característico. - Consistencia firme, piel lisa. El contenido mínimo del jugo debe ser del 45% para la naranja tangelo mineola	Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto	1

242	NARANJA DULCE	KILO	50305002	NTC 4085 La naranja tangelo mineola y valenciana de las especies (Citrus sinensis Osbeck y Citrus reticulada x Citrus), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para procesamiento, son considerados como frutos no climatéricos.	Color amarillo o naranja intenso brillante. Sabor y aroma característico. - Consistencia firme, piel lisa. El contenido mínimo del jugo debe ser del 45% para la naranja tangelo mineola	Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto	1
243	PAPA CRIOLLA	KILO	50405706	NTC 341 Tubérculos de plantas, La papa o patata (nombre científico: Solanum tuberosum) es una especie perteneciente a la familia de las solanáceas, originaria de América del Sur y cultivada en todo el mundo por sus tubérculos comestibles	Debe tener apariencia de producto fresco, no presentar malos olores, forma y tamaño homogéneo de 4 a 5 cm aprox, sin protuberancias. Y un grado A con un 15% y no más del 1% de pudrición, humedad y parpado.	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dioxido	1

244	PAPA PASTUSA *5 LBR	* 5 LBRS	50405701	NTC 341 Tuberculo de plantas, La papa o patata (nombre científico: Solanum tuberosum) es una especie perteneciente a la familia de las solanáceas, originaria de América del Sur y cultivada en todo el mundo por sus tubérculos comestibles	Debe tener apariencia de producto fresco, no presentar malos olores, forma y tamaño homogéneo de 7 cm de diámetro aproximadamente, sin protuberancias.	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dioxido	1
245	PAPA SABANERA	KILO	50405701	TUBERCULOS DE PLANTAS La papa o patata (nombre científico: Solanum tuberosum) es una especie perteneciente a la familia de las solanáceas, originaria de América del Sur y cultivada en todo el mundo por sus tubérculos comestibles	Debe tener apariencia de producto fresco, no presentar malos olores, forma y tamaño homogéneo, sin protuberancias. Debe cumplir con los requisitos de clasificación establecidos en la NTC 341, El producto se requiere con una vida útil de tres días Y un grado A con un 15% y no más del 1% de pudrición, humedad y parpado	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas	1

246	PAPAYA MORADOL	*KILO	50305102	NTC 1270 Fruto de forma ovoide, con cáscara que va desde el color naranjado hasta el verde claro con trazos de color amarillo. La pulpa es carnosa y de sabor dulce, con color naranja intenso	Color amarillo anaranjado, ligeramente verde en los extremos Sabor dulce. - Aroma característico. - Consistencia firme, maciza	Producto embalado o dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto	1
247	PATILLA SANDÍA	*KILO	50304655	Fruto proveniente de cualquier variedad de la especie (Citrullus vulgaris Schrad) destinada para ser consumida en fresco Color de la cáscara verde oscuro. En el interior rosado intenso brillante	Entera, sana, homogénea en tamaño, fresca, libre de ataque de insectos, de magulladuras y de cualquier olor, sabor, humedad o material extraño	Producto embalado o dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto	1

248	PEPINO COHOMBRO	*KILO	50307024	Nombre común o vulgar: Pepino, Pepinos de ensalada, Cohombro, Alpicoz Nombre científico o latino: Cucumis sativus Familia: Cucurbitáceas (Cucurbitaceae)Producto alargado, de color verde oscuro en la cáscara y en la pulpa de color blanco. Se utiliza para ensaladas y otras preparaciones.	Debe ser firme al tacto, de color verde brillante y no tener las puntas en mal estado. Los pepinos deberán tener las características de color normales y típicas de a variedad. Los pepinos deberán se razonablemente firmes, rizados y prácticamente exentos de unidades arrugadas blandas y lacias. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Cada uno de los frutos debe tener un peso aproximado de 100 gr a 150 g cada uno. No presentar señales de daño ni de envejecimiento Los pepinos deben cumplir	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto	1

					con los requisitos establecidos en la NTC 4810. Con unidades que oscilan entre 150 y 200 gr cada uno.		

249	PERA CHILENA VERDE	*KILO	50305456	Fruto en forma ovoide, mediana, de pulpa carnosa y blanquecina. Jugosa al consumirla. Se utiliza como fruta de mano. Es una pera grande y de muy buena calidad	Pera entera, sana, limpia, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos, de magulladuras, de humedad exterior anormal y de olor y sabor extraños. - Se excluyen los frutos que presente piel opaca, arrugada o con manchas, igualmente que estén afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social - Color verde claro, amarillo o café, carne blanca. - Sabor azucarado, jugoso. - Aroma característi	Producto embalado o dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto	1

					co. - Consistencia firme, dura, que no esté muy blanda Debe cumplir con los requisitos específicos de clasificación y calidad según la NTC 1291 La pera debe ser calidad extra		
250	PERA NACIONAL	*KILO	50305456	Fruto en forma ovoide, mediano, de pulpa carnosa y blanquecina. Jugosa al consumirla. Se utiliza como fruta de mano.	Vinagre obtenido por maceración en barrica, de vino de Módena (Italia). Composición Vinagre de vino, mosto de uva concentrado, mosto de uva cocido, colorante caramelo E-150d. Contiene sulfitos.	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa	1

						del producto	
251	PEREJIL CRESPO	*ATADO	50171548	Resolución 4241 de 1991 plantas sanas y limpias, frescas o desecadas del “Petroselinum sativum'', H. y ``P. crispum'' Nombre común o vulgar: Perejil, Perejil rizado; Familia: Umbelliferae (Umbelíferas); Origen: el origen del perejil se encuentra en el Mediterraneo; Se utiliza como condimento y para adorno, pero también en ensaladas	Hojas muy hendidas, extremadamente rizadas y bastante aromáticas. Follaje verde claro y porte más bajo que el del perejil común. Tallo erguido y compacto. Hojas y tallos totalmente verdes, sin coloraciones amarillas por quemaduras o negras producidas por hongos.	En bolsas de g	1
252	PEREJIL LISO	*ATADO	50171548	Hay de 2 tipos: de hojas planas y de hojas rizadas; El perejil plano posee un sabor más fuerte y persistente; El perejil rizado (perejil chino o perejil crespo) tiene un sabor más suave, casi dulce; Planta bienal de raíz central gruesa; Los tallos tienen de 20 a 75 cm de altura, sólidos, estriados y con ramas rectas y ascendentes; Las hojas, largamente pecioladas en la mayor parte de las variedades, son lisas o rizadas, muy divididas y aromáticas	Hojas y tallos totalmente verdes, sin coloraciones amarillas por quemaduras o negras producidas por hongos.	En bolsas de g	1

253	PIMENTON AMARILLO	*KILO	50405631	NTC 3634-1 Pimentón De variedades (cultivares) procedente Capsicum annum L para ser suministrado fresco al consumidor. Fruto alargado, ancho en la parte superior y se va estrechando, conforme llega al extremo inferior. De color amarillo según la necesidad. Presenta semillas en su interior que vienen firmemente adheridas a un corazón que esta en su parte media interna, conforme envejece va perdiendo estas semillas.	El color característico reciben en la bodega con un peso de 100 gr aproximado cada uno. El pimentón debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 3634. Debe tener una vida útil de mínimo tres días. Calidad extra	Deben ser empacados en bolsas grado alimentario de primer uso que garantice n su preservación	1
254	PIMENTON ROJO Y VERDE	*KILO	50405631	NTC 3634 Pimentón De variedades (cultivares) procedente Capsicum annum L para ser suministrado fresco al consumidor. Fruto alargado, ancho en la parte superior y se va estrechando, conforme llega al extremo inferior. De color rojo o verde según la necesidad. Presenta semillas en su interior que vienen firmemente adheridas a un corazón que esta en su parte media interna, conforme envejece va perdiendo estas semillas.	El color característico	Deben ser empacados en bolsas grado alimentario de primer uso que garantice n su preservación	1
255	PIÑA ORO MIEL	*UND	50305602	Piña (Ananas spp) Fruto dulce de pulpa de color amarillo, con un corazón visible cuando se realiza corte transversal. Cáscara rugosa y gruesa y corona compuesta por hojas, cuya característica es que son gruesas NTC 729-1, 729-2 Y 729-3	Limpia, sin presencia de materias extrañas, de color amarillo verdoso. Corona verde, libre de quemaduras por el sol, Sabor y aroma	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños	1

					característico, - Consistencia firme.	mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto	
256	PITAHAYA	*KILO	50303002	La pitahaya o fruta dragón, como decíamos, es una fruta exótica de color intenso, rojo oscuro, rosa o amarillo, con un interior que puede ser de color blanco o rosa, en función de la variedad de cactus de la que sea recogida. Su sabor es extremadamente dulce	Fruta ovalada con un diámetro aproximado entre 6-12 cm. § Cáscara amarilla, tuberosa y provista de espinas. § Epidermis carnosa con brácteas triangulares de aspecto ceroso. § Pulpa blanca translúcida lechosa. § Semillas sólidas negras. § Olor aromático. § Sabor dulce y agradable	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto	1
257	PLATANO GUINEO	*KILO	50307025	Cumplir con NTC 1190 Frutos provenientes de cualquier variedad del género MUSA Consistencia firme al tacto, color verde y pulpa ligeramente rosada sabor y aroma característico.	La cascara debe ser lustrosa, como en el momento de la cosecha. No debe haber producto maduro dentro de la canastilla	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas.	1
258	PLATANO HARTON VERDE-MADURO	*KILO	50307025	Cumplir con NTC 1190 Frutos provenientes de cualquier variedad del género MUSA Consistencia firme al tacto, color verde y pulpa ligeramente rosada	Debe tener como característica un color verde oscuro, Oo	Producto embalado dentro de canastilla	1

					amarillo a lo largo de su cuerpo, ya que se utiliza para el consumo	s plásticas, limpias y desinfectadas.	
259	MANGO CONGELADO	*KILO	50301500	Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del mango maduro, sano y limpio. Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.	Aroma: Intenso y característico del mango maduro y sano. Color: Intenso y homogéneo, característico del mango, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta. Sabor: Característico e intenso del mango maduro y sano. Libre de cualquier sabor extraño. Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias del mango.	Bolsa de polietileno	1

260	UVA PULPA	*250 GRS	50303400	Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la uva madura, sana y limpia. Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.	Aroma: Intenso y característico de la uva madura y sana. Color: Intenso y homogéneo, característico de la uva, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta. Sabor: Característico e intenso de la uva madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño. Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la uva.	Bolsa de polietileno	1

261	PULPA DE FRUTA / SABORES SURTIDOS	SOBRE *160GR	50307503	Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de fruta madura, sana y limpia. Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.	Aroma: Intenso y característico de la uva madura y sana. Color: Intenso y homogéneo, característico de la uva, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta. Sabor: Característico e intenso madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño. Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases	Bolsa de polietileno	1
262	RABANO ROJO	*KILO	50407033	NTC 1291 El rábano pertenece a la familia de las Crucíferas. En ella se engloban 380 géneros y unas 3.000 especies propias de regiones templadas o frías del hemisferio norte	Tamaño mediano porque su consistencia es menos fibrosa. Ejemplares carnosos, firmes, de color rojo vivo y de piel suave, entera y sin fisuras. Si los rábanos conservan las hojas, éstas han de tener un color intenso que	En bolsa transparente por g.	1

					garantice su frescura		
263	CROQUETAS DE YUCA PRECOCIDAS	BOLSA *1000 GR	50456868	El producto es elaborado a partir del lavado, pelado, cocción, molienda, formado y fritura de yucas sanas y frescas. Producto con forma prismatica el cual requiere un proceso térmico adicional para ser ingerido.	• Apariencia: Prismatica • Color: Amarillo Claro • Olor: Yuca • Sabor: Salado • Textura: Firme, acabado corrugado, sin presencia de material extraño ni puntos oscuros	Almacenar en un lugar refrigerado con una temperatura menor a -18 °C, el cuarto debe de estar libre de olores fuertes y debe de permanecer aseado	1
264	REPOLLO BLANCO	*	50402304	Cumplir con norma NTC 1225 El repollo debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El repollo no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades.	El producto se requiere con una vida útil de tres días. Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, debe tener un desarrollo normal que les permita resistir el transporte y la manipulación normal.	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambioi de gases para evitar una alta concentración deetileno, dioxido	1

265	REPOLLO MORADO	*KILO	50402305	Cumplir con norma NTC 1225 El repollo debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El repollo no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades.	El producto se requiere con una vida útil de tres días. Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, debe tener un desarrollo normal Firme al tacto	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambioi de gases para evitar una alta concentración deetileno, dioxido	1
266	TAMARINDO EN PULPA	BOLSA *250 GR	50307037	Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del tamarindo maduro, sano y limpio. Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.	Aroma: Intenso y característico del tamarindo maduro y sano. Color: Intenso y homogéneo, característico del tamarindo, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta. Sabor: Característico e intenso del tamarindo maduro y sano. Libre de cualquier sabor extraño. Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una	Bolsa de polietileno	1

					separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias del tamarindo.		
267	TOMATE CHERRY	RECIPIENTE* 250GR	50406507	NTC 1103-1 La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento, tamaño homogéneo, Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos ni indicio de pudrición	El proveedor debe cumplir con las BPM. Debe llegar a la bodega en un grado de madurez del 80%	Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.	1
268	TOMATE CHONTO	*KILO	50406507	NTC 1103-1 La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento, tamaño homogéneo, Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos ni indicio de pudrición	El proveedor debe cumplir con las BPM. Debe llegar a la bodega en un grado de madurez del 80%	Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad	1

						del producto .	
269	TOMATE DE ARBOL	*KILO	50300000	NTC 4105 Entero, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco, sano, limpio, exento de olores, sabores o materias extrañas visibles, de ataque de insectos, de magulladuras, de humedad exterior anormal como consecuencia del mal manejo pos cosecha. Los frutos deben tener pedúnculo	Color rojo o naranja, sabor ácido, aroma característico. - Consistencia firme. - Los defectos de coloración manchas superficiales y/o raspaduras, golpes no debe exceder el 20%del área total del fruto.	Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto .	1
270	TOMATE LARGA VIDA	*KILO	50406507	NTC 1103-1 La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento, tamaño homogéneo, Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos ni indicio de pudrición.	Color rojo o naranja, sabor ácido, aroma característico. - Consistencia firme. - Los defectos de coloración manchas superficiales y/o raspaduras, golpes no debe exceder el	Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del	1

					20%del área total del fruto.	producto.	
271	TOMATE MILANO	*KILO	50406507	NTC 1103-1 La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento, tamaño homogéneo, Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos ni indicio de pudrición.	Color rojo o naranja, sabor ácido, aroma característico. - Consistencia firme. - Los defectos de coloración manchas superficiales y/o raspaduras, golpes no debe exceder el 20%del área total del fruto.	Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.	1
272	UCHUVA GRANEL	*KILO	50300000	NTC 4580 Fruta de color amarillo, la cual viene envuelta en un capacho café claro que la protege de las inclemencias del clima.	Se debe entregar con o sin la presencia del capacho según especificaciones al momento de compra. Debe ser de color amarillo homogéneo, sin signos de magulladuras ni puntos negros que indiquen	En canastillas pequeñas	1

					presencia de hongos.		
273	UVA	BANDEJA AL GRANEL	50303400	NTC 5321 La uva es una fruta obtenida de la vid. Las uvas, granos de uva, vienen en racimos y son pequeñas y dulces. Se comen frescas o se utilizan para producir mosto, vino y vinagre	Piel tersa y sin picaduras. Firmes al tacto, racimos sanos sin maduración excesiva.	En bolsa plástica por g.	1
274	UVA CHILENA IMPORTADA /ROSADA	BANDEJA AL GRANEL	50303400	NTC 5321 La uva es una fruta obtenida de la vid. Las uvas, granos de uva, vienen en racimos y son pequeñas y dulces. Se comen frescas o se utilizan para producir mosto, vino y vinagre	Piel tersa y sin picaduras. Firmes al tacto, racimos sanos sin maduración excesiva.	En bolsa plástica por g.	1
275	YUCA	*KILO	50407070	NTC 1255 La yuca debe ser limpia, firme al tacto, sin presencia de manchas oscuras en la pulpa ni con material fibroso en su interior que indique que se encuentra no apta para el consumo.	Sin tierra, secas y sin presencia de sustancias extrañas. Yucas, enteras, frescas, limpias, derechas, no bifurcadas, con la forma característica de la variedad, libres de raíces secundarias, heridas, cortaduras o nódulos	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dióxido.	1
276	ZANAHORIA	*KILO	50402506	NTC 1226 Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, ni consistencia leñosa. No debe presentar indicios de pudrición o heridas libre de fisuras, magulladuras y libre de defecto de coloración	Tamaño de las zanahorias medianas De color naranja brillante que indique su frescura.|	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita	1

						el intercambioi de gases para evitar una alta concentración d eetileno, dioxido	
NO	**CARNES**	**UM**					1
277	ALAS DE POLLO	*KILO	50112010	Cumplir con la NTC 3644-2 Alas totalmente limpias de plumas y exentas de hematomas, Roturas y quemaduras.	No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, Textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar Libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas ó traumatismos, El ave no puede presentar caquéxiaca (Características de desnutrición). No deben contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso, no deben	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1 ºC y 4 ºC. Cuando el producto es refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio.	1

					incluir piel o grasa de otros cortes.		
278	ANILLOS DE CALAMAR	BOLSA AL VACIO * 500GR	50121612	los aros se toman del manto del calamar NTC 5030 calamares congelados	El calamar muerto, fresco, debe presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya	Empaque Primario: Bandeja plástica (PE/PP Blanco), pañal absorbente ultra zap, film (PVDC) sellado en atmósfera modificada (mezcla de gases de grado alimentario). Empaque Secundario: Caja de plumavit o bandeja de plástico, cubierta con hielo.	1

					graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción		
279	BAGRE FRESCO	*KILO	50121537	Rodajas de pulpa de Bagre fresco, sin cola y cabeza.	Producto fresco, Sin presencia de sangre, vísceras, etc. Empacadas en bolsas y embaladas en canastillas plástica Limpio, textura firme, congelada cada unidad, sin presencia de sangre.	Se mantiene la cadena de frío: congelación a -8 ºC	1
280	CARNE MILANESA	*KILO	50111513	Cuete: es una carne magra, ideal para milanesas porque no se rompe y es fácil manejarla. Contra o pulpa negra: pieza de la res situada en la parte externa del muslo	Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o	1

					plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.	sangre, etc	
281	PIERNA DE CERDO REBANADA	*KILO	50111514	Pierna y/o lomo pulpa de carne de cerdo, homogéneo de color rosado pálido	Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc	1
282	CAZUELA DE MARISCOS	BOLSA *1000 GR	50121612	Mixtura de mariscos: La mixtura de mariscos es un producto basado en la mezcla de langostino, mejillón y anillas, botón nuca, rodajas y recortes de pota IQF	Olor Fresco, característico de la especie. Color de carne Características de los componentes que conforman la mixtura	Almacenamiento - 18º C o menor	1
283	CABANO	*KILO	50111516	Embutido elaborado con carne de res y de cerdo, precocido, listo para consumo	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1

					MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.		
284	CACHAMA FRESCA	*KILO	50121539	Pescado eviscerado con escamas, con agallas, fresco.	Apariencia Color de piel plateada brillante. Ojos brillantes y globo ocular convexo. Branquias rojo intenso. Escamas adheridas al cuerpo Olor Pescado fresco Textura Firme, elástica. Al ejercer presión retoma posición inicial. Sabor Característico de la especie.	En condiciones de Refrigeración temperatura entre (-2°C / 3°C).	1

285	CAMARON TIGRE PRECOCIDO	BOLSA *500GR	50121612	Aplicación plena de las BPM cumplimiento del decreto 3075/97,ley 9/79 Decreto 60 NTC-4346 Su nombre se origina de la característica cáscara que presenta cuando está crudo vetas negras y grises. Después de su cocción, la cáscara se vuelve roja brillante y la carne blanca con surcos de rojo profundo. El camarón tigre negro tiene un mayor contenido de humedad que el blanco, el rosa y el café y como resultado, se encoge más al cocinarse y el sabor es más suave. Algunos tigres crudos son azulados por lo que también se les conoce como "Tigres Azules" y, aunque son de la misma especie que los "tigres negros", su alimentación contiene niveles muy bajos de hierro, lo que produce un color más oscuro.	Color : Gris Olor : Característico Textura: Firme En buen estado, el color no debe ser naranja, el camarón debe ser entero, el peso de aproximadamente 15 gr de cada uno y 3cm. Limpio, desvenado y congelado o pre - cocido Camarón tigre de cultivo, entero(a), pre-cocido(a)	Debe ir higiénicamente empacado en bolsas de polietileno grado alimentario, etiquetado con el nombre del producto, presentación, temperatura, forma de almacenamiento peso neto y el numero de piezas por empaque Bolsa por gramos	1
286	CARNE ASAR	*KILO	50111513	Cuete: es una carne magra, ideal para milanesas porque no se rompe y es fácil manejarla. Contra o pulpa negra: pieza de la res situada en la parte externa del muslo	Piezas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color, olor y textura, característicos de carne de res fresca. Color rojo intenso blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad	Debe llegar al servicio en bolsas plásticas empacada al Vacío, bien selladas, sin presencia de hielo escarchado Agua o sangre, en recipientes adecuados para este tipo de producto. Temperatura máxima de recibo 7°C.	1

287	CARNE MILANESA-CADERA	*KILO	50111513	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 ce 2007 NTC 4271 Cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Este corte corresponde a los cuartos traseros de la res. Debe presentar color rojo oscuro, libre de grasa. No debe mostrar manchas verdes, mal olor, mal color ni viscosidad al tacto.	Piezas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color, olor y textura, característicos de carne de res fresca. Color rojo intenso blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad	Debe llegar al servicio en bolsas plásticas empacada al Vacío, bien selladas, sin presencia de hielo escarchado Agua o sangre, en recipientes adecuados para este tipo de producto. Temperatura máxima de recibo 7°C.	1
288	CARNE CADERA PARA DESMACHAR	*KILO	50111513	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 ce 2007 NTC 4271 Cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Este corte corresponde a los cuartos traseros de la res. Debe presentar color rojo oscuro, libre de grasa. No debe mostrar manchas verdes, mal olor, mal color ni viscosidad al tacto.	Piezas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color, olor y textura, característicos de carne de res fresca. Color rojo intenso blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad	Debe llegar al servicio en bolsas plásticas empacada al Vacío, bien selladas, sin presencia de hielo escarchado Agua o sangre, en recipientes adecuados para este tipo de producto. Temperatura máxima de recibo 7°C.	1

289	CARNE CHATAS ESPECIAL LOMITO	*KILO	50111513	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 2905 de 2007 Calidad NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Generalidades Posta limpia, libre de grasa y aponeurosis, hematomas, sin contenido ruminal, sin aditivos.	Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo Caso se deberá conservar la cadena de frio	producto debe entregarse empacado al vacio en condiciones de congelación (-15 a -18 °C), no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación	1
290	CARNE MUCHACHO CAPÓN KILO	*KILO	50111513	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 2905 de 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Plano muscular: Semitendinoso Extracción de la canal: Este corte se encuentra en la parte posterior de la pierna y limita con la bota, el murillo interno y el centro de pierna. Se extrae cortando su inserción en la tibia y la tuberosidad calcáneo. Clasificación ICTA 4 y5 estrellas	no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de Enfriamiento	1

291	CARNE PUNTA DE ANCA	*KILO	50111513	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 ce 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Plano muscular : De forma triangular, hace parte del Músculo bíceps femoral Extracción de la canal: Se retira todo el Músculo glúteo bíceps cortando su inserción en la rodilla y continuando alrededor del hueso fémur, esta porción a veces entra a formar parte de la cadera cuando la extracción de esta se quiere conservar dicha porción	Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo Caso se deberá conservar la cadena de frio	el producto debe ser empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer usoEmpacado en bolsa de polietileno al vacio de gramos.	1
292	CARNE SOBREBARRIGA	*KILO	50111513	NTC 4271Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne - Constituida por el músculo cutáneo oblicuo abdominal externo que cubre parte del abdomen y el tórax. - Se localiza en el cuarto delantero (brazo) Libre de rilas, tejido conectivo, nervios y grasa. - Carne fresca. - Producto obtenido de la carne bovina en canal 5 estrellas. - El producto debe provenir de mataderos autorizados por La Secretaría de salud	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de Enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la Entrega del producto.	Empacado en bolsa de polietileno	1
293	CHORIZO DE RES TIPO ANTIOQUEÑO	PAQ*500GR	50111516	Producto cárnico procesado, crudo, fresco, escaldado o madurado, embutido, elaborado con carne de cerdo, bovino y grasa de animales de abasto El producto debe ser empacado en material plástico al vacío grado alimentario y que asegure su conservación en las condiciones que exige el producto, durante el transporte y almacenamiento. El rotulo debe contener el nombre del producto fecha de vencimiento y peso del producto. El producto no debe contener almidón.	Se mantiene la cadena de frío: refrigeración entre 0 y 4 ºc	Empacado en bolsa de polietileno	1

294	CHULETA DE RES	*KILO	50111513	es la parte ósea o esqueleto del animal, la cual se obtiene al realizar el deshuese, o la separación de la carne (parte muscular y tejidos blandos) del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo, (especie porcina declarada apta para el consumo humano o uso industrial), incluyendo su Cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, entre otros	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc	Empacado en bolsa al vacio de gramos.	1
295	CHUNCHULLA	*KILO	50111513	Parte integral de las vísceras blancas, pieza limpia sin impurezas y sebo, exenta de contaminación por material fecal y ruminal, empacado al vacío (Producto Precocido)	Empacada en bolsas plásticas de polietileno o poliamida grado alimentario de primer uso (Producto Crudo).	De acuerdo a requerimiento de la Entidad, debe venir en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C).	1
296	CHURRASQUITO	*KILO	50111513	proviene de la falda de la res transversalmente, no sigue la forma de la costilla y se suele consumir en forma de tira hasta de 1 centímetro. Una de sus principales características, es su corte delgado	Empacada en bolsas plásticas de polietileno o poliamida grado alimentario de primer uso (Producto Crudo).	De acuerdo a requerimiento de la Entidad, debe venir en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C).	1
297	CODITOS DE CERDO	*KILO	50111514	El codillo de cerdo es una parte del despiece del cerdo: el codillo ubicado entre la unión de los dos huesos de la pata donde se forma el codo. El producto se entregara	no deberá tener características que indique que el producto presenta condiciones de descomposición, adulterado.	empacado al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C),	1

298	COLA DE RES EN RODAJAS	*KILO	50111513	Pieza de novillo, empacada a la vacía rayada por los nudillos sin excesos de grasa	Limpia de impurezas, pelo, contenido ruminal, grasa mecánica, hematomas o abscesos. Olor y color: característico.	empacado al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C),	1
299	COSTILLA CARNUDA DE RES	*KILO	50111513	Piezas individuales limpias, empacada al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C) , delantera de las cinco primeras costillas sin exceso de grasa	Limpia de impurezas, rilas, cartílagos, contenido ruminal, grasa mecánica, tendones, hematomas o abscesos. De novillos 5 estrellas	empacado al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C),	1
300	COSTILLA DE CERDO ESPECIAL SIN TOCINO	*KILO	50111514	Corte formado por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales, internos y externos, serrato ventral y porción torácica. Piezas individuales carnudas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre. No se permite hematomas y cuerpos extraños	no deberá tener características que indique que el producto presenta condiciones de descomposición, adulterado. La fecha de vencimiento será de acuerdo al análisis de vida útil del producto. Porcionado de acuerdo al gramaje solicitado.	El producto se entregara empacado al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C),	1

301	FILETE DE BASA	PAQ*500GR	50121537	NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelado Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano.	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. Filete, Lonjas de pescados congelados, tamaño y forma no regular que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal, libres de espinas, escamas, piel y huesos.	Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado	1
302	FILETE DE CORVINA	PAQ*500GR	50121537	NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelado Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano.	Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano. 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	Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado	1

					menos cero.		
303	FILETE DE MERLUZA	PAQ*500GR	50121537	NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelado Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano.	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. Carne de Pescado Merluza	Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado	1
304	FILETE DE PECHUGA	*KILO	50112010	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	Esta carne debe ser de color rosado grisáceo o color rosa delicado, fresca, la grasa debe ser suave y aceitosa. No debe mostrar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada.	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc.	1

305	FILETE DE ROBALO	PAQ*500GR	50121537	NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelado Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano.	Carne blanca – con veta de color beige. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano. 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. Lonjas provenientes del Pescado Róbalo de tamaño y forma regular que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal. Porcionado de acuerdo al gramaje solicitado, tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 20 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 240 a 270 gramos.	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso	1

306	FILETE DE SALMON	*KILO	50121537	NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelado Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano.	Color Rosado pálido. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano. 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. Lonjas provenientes del Pescado Salmón, sometido al proceso de ahumado	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso	1
307	TRUCHA DESHUESADA KILO /	*KILO	50121537	NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelado Carne blanca. Pescado fresco o refrigerado apto para consumo humano.	Color pardo con pintas rojizas o negras en la piel y la carne posee una tonalidad naranja. Trucha entera deshuesada, corte mariposa, sin vísceras, sin agallas, ni espina dorsal, ni laterales, cornea traslucida, sin espinas intramusculares. No deberá presentar	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso	1

					escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulterado o falsificado.		
308	HUESO DE COGOTE	*KILO	50111513	Cogote o morrillo: El corte incluye la carne que recubre las vertebras del cuello. Carne con mayor contenido de marmóreo, es una carne suave, jugosa y gustosa.	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de Enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la Entrega del producto.	Al vacío, Bolsatina	1
309	JAMON DE CERDO AHUMADO	BOLSA AL VACIO *1000 GR	50112009	PRODUCTO EMBUTIDO, PRENSADO DE CARNE DE CERDO, USO PARA RELLENO PANIFICACIÓN, CÁRNICOS, PRESENTACIÓN POR LIBRA	Olor y sabor característico Textura: blanda y esponjosa	Empacado bajo sistema flow pack con film laminado de poliéster	1
310	LOMO DE CERDO REBANADO / DE CAÑON	*KILO	50111514	Lomo de cerdo, producto proveniente de la parte superior del cerdo. El lomo de cerdo se trata de cada una de las dos piezas de la carne del cerdo que están junto al espinazo y bajo las costillas del animal. Suele tener una forma cilíndrica	Esta carne debe ser de color rosado grisáceo o color rosa delicado, fresca, No debe mostrar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada. Debe estar completamente limpio.	Empacado por unidad en bolsa de polietileno al vacio que proteja la calidad del producto.	1

311	LOMO ANCHO DE RES CHATAS	*KILO	50111513	Lomo de res, Es la parte que esta debajo del espinazo de la res. Pieza limpia, libre de grasa y aponeurosis, hematomas, sin contenido ruminal, sin aditivos, con o sin cordón. Esta carne debe ser de color rojo brillante,fresca,no debe presentar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada. Dicho lomo tienes que estar limpio sin grasa ni rila	no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación	Empacado por unidad en bolsa de polietileno al vacio que proteja la calidad del producto.	1
312	LONGANIZA DE CERDO	*KILO	50112009	Magro de cerdo (48%), papada de cerdo (32%), agua, sal, fibra vegetal, almidón, dextrosa, especias, antioxidantes (Citrato de Sódio, Ascorbato de Sódio), Conservador (Sulfito de Sódio),extracto de levadura, colorante (carmín de cochinilla). Tripa natural cordero.	Color: Rosado. Sabor y olor característicos. Textura: consistente.	En refrigeración, entre 0ºC y 4ºC	1
313	MOJARRA FRESCA	*KILO	50121539	Mojarra fresca eviscerada y descamada Debe llegar al servicio en bolsas plásticas al vacío, higiénicamente empacado y congelado.Producto fresco, Sin presencia de sangre, vísceras, escamas, etc. Empacadas en bolsas de 10 unidades y embaladas en canastillas plástica Peso por unidad: entre 230-280 gr.	Limpia, textura firme, congelada cada unidad, sin presencia de sangre. Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, sin manchas y textura firme al tacto. Carne blanca, brillante, olor fresco, piel rosada, libres de viscosidad, ojos brillantes, carne dura, firme y	Se mantiene la cadena de frío: congelación a -4 ºc	1

					elástica, bien congelada.		
314	MORTADELA DE RES	PAQ*450GR	50111516	Las mortadelas se elaboran a base de productos cárnicos procesado, escaldado, con la adición de sustancias de uso permitido. Durante el almacenamiento se debe tener en cuenta: No golpear la caja mientras se esta estibando, para evitar golpes en el paquete que puedan ocasionar abolladuras. Y mantener la cadena de frío	El producto debe ser empacado en material sanitario apropiado para alimentos que aseguren su conservación en las condiciones que exige el producto Paquetes por 500gr o 250 gr. El rótulo debe cumplir con los requisitos de la resolución 005109 de Min Protección social El producto debe ser empacado en material sanitario apropiado para alimentos que aseguren su conservación en las condicione	Debe cumplir con la NTC - 1325 Almacenar en lugar fresco, conservando la cadena de frío de + o – 4 grados centígrados Es importante que el producto después antes y después de abierto se mantenga a temperatura de refrigeración.	1

					s que exige el producto por 500 gramos. El Rótulo debe cumplir con los requisitos de la		
315	MUSLOS GRANEL	*KILO	50112010	Producto obtenido del pollo beneficiado en canal grado A, que comprende, una base ósea formada por la tibia y el peroné y su respectiva masa muscular y piel. - Descripción del corte: Se obtiene al realizar el corte a nivel de la extremidad proximal de la tibia y el peroné con la articulación del fémur y la extremidad distal de la tibia con la articulación del metatarso.	No deben contener hielo, ni inyección salina. - Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal y coágulos, No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, Textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar Libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1 ºC y 4 ºC. Cuando el producto es refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio	1

					múltiples, hematomas ó traumatismos		
316	NUGGETS DE POLLO *20 /	PAQ *20	50112011	“Preparado a base de carne de pollo empanado, prefrito y ultracongelado”	Producto en forma de nugget, constituido por carne de pollo y cubierto con un empanado crujiente, prefrito, ultracongelado.y envasado siguiendo estrictas condiciones higiénicas.	Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos modificados genéticamente	1
317	PAPADA DE CERDO	*KILO	50111514	Carne de cerdo que cuelga de debajo de la barbilla del animal.	Papada de cerdo sin piel	Piezas enteras en formato a granel, refrigeradas, en saco plástico semitraslúcido; envasado al vacío o congelado	1

318	ALITAS COLOMBINITA SIN PIEL	*KILO	50112010	El cuerpo de un animal después de sacrificado, degollado, deshuellado, eviscerado quedando sólo la estructura ósea y la carne adherida a la misma sin extremidades. Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del animal incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.	Color. Rosada, pálida y piel blanca Olor. Característico a pollo, sin olores extraños o de descomposición. Sabor: característico a pollo, sin olores ni sabores extraños. Textura: firme al tacto Apariencia: fresca, sin quemaduras, sin traumas y libre de materias extrañas.	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1 ºC y 4 ºC. Cuando el producto es refrigerado, en todo caso se deberá conservar la cadena de frio.	1
319	FILETE DE MUSLITO DE POLLO SIN PIEL	BANDEJA * 500 GR	50112010	: Extremidad posterior del pollo formada por el jamoncito y el contramuslo, sin el espinazo central.	Olor Fresco, propio del producto. Color Blanco o ligeramente amarillo, propio del producto. Materias extrañas AUSENCIA	envasado en Bandeja Retractilada/ Bolsa Plástico	1
320	PECHUGA	*KILO	50112010	Descripción del corte: Es el corte realizado a nivel de la articulación formada por la escápula, el hueso coracoides y el húmero y hacia atrás en la unión de las costillas vertebrales y esternales. Las costillas deben ser removidas de las pechugas	Pechuga de pollo mariana con su respectiva piel, grasa y hueso, obtenida del corte realizado al nivel de articulaciones formada por la escapula, el hueso caracoides y el numero y hacia atrás	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimenticio de primer uso, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presenci	1

					en la unión de las costillas vertebrales y esternales. La pechuga debe ser cortada como parte de costillar	a de hielo o agua, sangre	
321	PERNIL DE CERDO CON HUESO	*KILO	50111514	Pernil de pollo sin rabadilla marinado con su respectiva piel, grasa y hueso obtenida del corte que comprende, una base ósea formada por el fémur, la tibia y peroné con su respectiva masa muscular	No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, Textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar Libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas ó traumatismos	No deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación	1
322	POLLO SIN VISCERAS	*KILO	50112010	El cuerpo de un animal después de sacrificado, degollado, deshuellado, eviscerado quedando sólo la estructura ósea y la carne adherida a la misma sin extremidades. Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del animal incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano	El pollo Debe estar exento de hematomas y quemaduras por frío. Debe tener aspecto fresco en todas sus partes Color: Debe ser característico. Textura: Debe tener consistencia firme al tacto, sin	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1 ºC y 4 ºC. Cuando el producto es refrigerado, en todo caso se deberá	1

					signos de deshidratación. Olor: Debe ser característico que no evidencie presencia de productos químicos, rancidez o descomposición	conservar la cadena de frio.	
323	SALCHICHA PRECOCIDA	PAQ*500 GRS	50111516	Las salchichas se elaboran a base de productos cárnicos procesado, escaldado, con la adición de sustancias de uso permitido. El producto debe ser empacado en material sanitario apropiado para alimentos que aseguren su conservación en las condiciones que exige el producto. Empacado al vacío en paquetes de 20 o mas salchichas El rótulo debe cumplir con los requisitos de la	Color rosado típico de los embutidos, olor y sabor característicos por las especies adicionadas. No debe presentar manchas ni babosidad.	Se exige el producto en empaques de 500 gramos.	1
324	SALMON AHUMADO	PAQ*100 GR	50121538	El Salmón, es el nombre común de peces caracterizados por tener un cuerpo alargado cubierto por pequeñas escamas cicloideas (redondeadas y con bordes lisos) y una aleta adiposa (carnosa) entre la aleta dorsal y la cola. El salmón es un pescado azul o graso que aporta unos 11 gramos de grasa por cada 100 gramos de carne	Color: Naranja intenso Olor: característico Textura: firme al tacto	Debe ir higiénicamente empacado al vacio, etiquetado con el nombre del producto, presentación, temperatura, forma de almacenamiento, peso neto, número de unidades.	1

325	TOCINETA AHUMADA EMPACADA LA VACIO	PAQ*200GR	50111516	Producto obtenido de porcinos, correspondiente al cuero unido a los músculos que tapan las costillas, parte de la falda y el abdomen. - El producto debe provenir de una planta de sacrificio autorizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.	Color rosado con vetas blancas. - Sabor y color característico. - Textura blanda, firme al tacto - Superficie sin viscosidad. - Olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso, bien sellada. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.	1
326	TOCINO DE ANCA	*KILO	50111514	Esta carne debe ser de color rosado grisáceo o color rosa delicado, fresca, la grasa debe ser suave y aceitosa. No debe mostrar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada.	No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, Textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar Libre	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de	1

					de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas ó traumatismos	hielo, agua, o sangre	
no	**LACTEOS Y QUESOS**	**UM**					1
327	CREMA DE LECHE *DP	BOLSA *200 ML	50131703	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo	Producto lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias toxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana.	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, protegiéndolo de daños mecánicos	1

328	CREMA DE LECHE *BOLSA	*900 ML	50131703	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo	Producto lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias toxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana.	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, protegiéndolo de daños mecánicos	1
329	CREMA DE LECHE PASTEURIZADA	*LITRO	50131703	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo	Producto lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias toxicas, residuos de drogas, medicamentos que	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren	1

					pongan en riesgo la salud humana.	sus caracterí sticas microbiol ógicas, físicas, químicas y sensorial es y que asegure su conserva ción y calidad durante el almacen amiento, transport e y comercia lización, protegié ndolo de daños mecánic os	
3 3 0	LECHE LIQUIDA DESLACTOSA DA	BOLSA *1100 ML	501317 01	Es el producto obtenido al someter la leche cruda, termizada o recombinada a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas.	Estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. La leche pasteuriza da debe estar limpia y libre de calostros. La leche debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicame ntos	Bolsa de polietilen o blanco impreso, coextruid o, de baja densidad , especial mente formulad o para el envasad o de alimento s. Rotulado con el nombre de producto , nombre del producto r o empacad or (marca comercia l), fecha de empaque , fecha de vencimie nto, lote de	1

						producción y peso. La leche UHT debe envasarse en recipientes no retornables que cumplan con las barreras a la luz y al oxígeno y que permita un cierre hermético.	
311	LECHE LIQUIDA ENTERA	BOLSA *1100 ML	50131701	Es el producto obtenido al someter la leche cruda, termizada o recombinada a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas	Los residuos de medicamentos, sustancias tóxicas y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto en el Codex Alimentarius. Sabor: Cremoso palatable Olor: Lácteo característico, fresco Color: Blanco cremoso suave Apariencia: Homogénea	Bolsa de polietileno blanco impreso, coextruido, de baja densidad, especialmente formulado para el envasado de alimentos. Rotulado con el nombre de producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción y peso.	1

						La leche UHT debe envasarse en recipientes no retornables que cumplan con las barreras a la luz y al oxígeno y que permita un cierre hermético.	
332	MANTEQUILLA SIN SAL	BARRA *125 GR	50131701	Mantequilla es el producto graso higienizado, obtenido a partir de la crema de leche fresca, adicionado o no de cultivos lácticos específicos y sometidos a proceso de batido. Producto graso alimenticio obtenido exclusivamente de la crema pasteurizada de la leche sometida a batido y amasado.	Olor: Característico lácteo, libre de rancidez. Color: crema, característico del producto. La mantequilla es para consumo directo por tanto debe estar higienizada. Esto debe declararse en el rótulo. La mantequilla debe estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. El producto debe estar libre de contaminación química,	Empaque colaminado de aluminio, papel impreso y aprobado por la FDA grado.	1

					materias extrañas, olores objetables o infestación de insectos.		
333	MANTEQUILLA CON SAL	BARRA *125 GR	50131701	Mantequilla es el producto graso higienizado, obtenido a partir de la crema de leche fresca, adicionado o no de cultivos lácticos específicos y sometidos a proceso de batido. Producto graso alimenticio obtenido exclusivamente de la crema pasteurizada de la leche sometida a batido y amasado.	Olor: Característico lácteo, libre de rancidez. Color: crema, característico del producto. La mantequilla es para consumo directo por tanto debe estar higienizada. Esto debe declararse en el rótulo. La mantequilla debe estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. El producto debe estar libre de contaminación química, materias extrañas, olores	Empaque colaminado de aluminio, papel impreso y aprobado por la FDA grado.	1

					objetables o infestación de insectos.		
334	MANTEQUILLA DE MANI	FCO*300 GRS	50131701	crema, hecha a base a maní seleccionado 100% chuquisaqueño, sin azúcar ni sal anadidos.	Envase plástico esterilizado, identificado según diseño de la empresa cumpliendo todas las normas de registro y fecha de caducidad de 6 meses. Lleva impreso el sistema de codificación de barras	Envase de plástico	1
335	MARGARINA PARA PANADERIA	CAJA* 15 KGS	50131701	Margarina industrial fabricada a partir de una mezcla de aceite vegetal comestible de alta calidad, de consistencia cremosa, color amarillo-crema y agradable aroma y sabor a mantequilla.	está indicada en la preparación de cremas de relleno y coberturas del tipo chantilly, cremas en mezcla con mantequilla para rellenar, cubrir y decorar. Elaboración de helados. También	viene en presentación de bloques por 15 Kg. netos, empacados en bolsa interna de polietileno y caja externa de cartón corrugado, sellada con cinta impresa	1

					en la preparación de tortas y ponqués	autoadhesiva	
336	MARGARINA CULINARIA	BARRA *125 GR	50131701	El producto es para consumo masivo, empleado como materia prima en mesa y cocina para todo tipo de alimentos	Ideal para repostería, pastelería y preparaciones culinarias Ideal para freír tus alimentos No contiene colesterol, libre de grasas trans Aporta volumen, olor y sabor agradable	Empaque colaminado de aluminio, papel impreso y aprobado por la FDA grado.	1
337	MARGARINA CULINARIA *500 G/ BARRA	BARRA *500 GR	50131701	El producto es para consumo masivo, empleado como materia prima en mesa y cocina para todo tipo de alimentos	Ideal para repostería, pastelería y preparaciones culinarias Ideal para freír tus alimentos No contiene colesterol, libre de grasas trans Aporta volumen, olor y sabor agradable	Empaque colaminado de aluminio, papel impreso y aprobado por la FDA grado.	1
338	MARGARINA CULINARIA *125 G/ BARRA	BARRA *125 GR	50131701	El producto es para consumo masivo, empleado como materia prima en mesa y cocina para todo tipo de alimentos	Ideal para repostería, pastelería y preparaciones culinarias Ideal para freír tus alimentos No contiene colesterol, libre de grasas trans Aporta volumen,	Empaque colaminado de aluminio, papel impreso y aprobado por la FDA grado.	1

					olor y sabor agradable		
339	QUESILLO TAJADO	*KILO	50131701	Queso Fresco, Semigraso, Semiduro	COLOR AMARILLO, OLOR: CARACTERISTICO, TEXTURA: LISO BRILLANTE, HOMOGENEO, TAJADO	EMPACADO AL VACIO	1
340	QUESO TIPO CUAJADA	*KILO	50131701	Producto fresco, higienizado y sin madurar, obtenido por la coagulación de la leche por la acción del cuajo y listo para el consumo.	Leche entera pasteurizada de bovino Sal (Para consumo humano) Cloruro de Calcio (Estabilizante) Cuajo	Bolsa polietileno de baja densidad, grado alimentario.	1
341	QUESO / MOZARELLA	*KILO	50131701	Producto pasteurizado sin madurar que después de su fabricación esta listo para el consumo. Esta compuesto por leche semidescremada higienizada, cloruro de sodio (sal de mesa), cultivo láctico específico, estabilizantes (cloruro de sodio) y cuajo	Aroma: Lácteo, característico del producto Sabor: Salado, característico del producto Color: Blanco crema Aspecto: Pasta hilada, flexible y compacto	Película inferior y superior co-extruido de siete capas termosellables con barrera fabricada a partir de una coextrusion multicapa de alta barrera y laminada con una película de poliéster impresa.	1

342	QUESO SABANA	*KILO	50131701	queso fresco, semiduro, graso sabor suave	Aroma: Lácteo, característico del producto Sabor: característico del producto Color: Blanco crema Aspecto: Pasta hilada, flexible y compacto	Película inferior y superior co-extruido de siete capas termosellables con barrera fabricada a partir de una coextrusion multicapa de alta barrera y laminada con una película de poliéster impresa.	1
343	QUESO DOBLE CREMA	*KILO	50131701	Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasterizada por acción del cuajo y la eliminación completa de lacto suero. Queso prensado con calidad fresca, color blanco crema, sabor característico, textura sólido, blando, sin babosidades.	Queso prensado con calidad fresca, color blanco crema, sabor característico, textura sólido, blando, sin babosidades.	Tapa plástica de alta barrera fabricada a partir de una coextrusion y laminada a una película de poliéster impresa, la bolsa se termosella herméticamente y empaque al vacio. Mantenerse refrigerado 0 a 4 grados centígrados.	1

344	QUESO BRIE	BARRA *135 GR	50131701	Brie es un queso de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. Se denomina así por la región geográfica francesa. Se elabora con leche cruda de vaca, salvo en EEUU y Australia donde se usa leche pasteurizada. Está cubierto con una suave capa completamente comestible, formada por el moho Penicillium candida (y a veces por otras bacterias como la Brevibacterium linens) que aparece durante el periodo de curación. La pasta es de color pálido, marfil o amarillo claro	La textura es cremosa y el sabor delicado, aunque éste va adquiriendo un sabor más fuerte conforme madura. Desprende un ligero aroma a amoníaco.	Empaque colaminado de polietileno, papel micro perforado, caja de madera y etiqueta	1
345	QUESO CAMPESINO	*KILO	50131701	Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasterizada por la acción del cuajo y la eliminación parcial de lacto suero. El queso campesino está clasificado como queso fresco. Mantenerse refrigerado 4 grados centígrados en condiciones de temperatura 21 Días.	Producto lácteo color blanco, sabor y olor característico, textura sólido blando, sin babosidades. Manténgase refrigerado 0 a 4 grados centígrados y consumir en el menor tiempo posible. En condiciones de temperatura 21 días. Liberación inmediata El contenido de grasa es de 26 % mínimo y Humedad 55% máximo	El producto debe ser empacado en bolsa Plástica grado alimentario 1 termo formable	1

346	QUESO TIPO HOLANDES	*450 GRS	50131701	Está elaborado con leche de vaca, su pasta en semi-dura o dura, prensada y con agujeros pequeños el término "gouda" es hoy en día un nombre genérico, no estando limitado a los quesos de origen neerlandés.	Color: Amarillo ocre Sabor: Semi amargo característico el producto Olor: Característico del producto Aspecto: Firme al tacto, semi duro, homogéneo	Empacado en corteza artificial de cera roja y película termoextensible en PVC con etiqueta de polipropileno autoadhesiva impresa	1
347	QUESO COSTEÑO GRANEL	*KILO	50131701	QUESO FRESCO, SEMIDURO, GRASO	Producto higienizado sin madurar e hilado, que despues de su fabricacion esta listo para el consumo AROMA: Lacteo, caracteristico del producto. SABOR: Salado, caracteristico del producto. COLOR: Blanco. ASPECTO: Consistencia dura y seca, con pocos ojos, flexible	Bolsa trilaminada co-extruida.	1
348	QUESO CREMA PARA UNTAR	TARRO *380 GRS	50131701	Es el producto obtenido por la coagulación de la leche, de la crema de leche, de la crema de suero, de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados. Esta compuesto por leche entera, crema de leche, cloruro de sodio, estabilizante (caragenina), cultivo láctico mesofilo y cuajo	Aroma: Lácteo, característico del producto Sabor: Acido, fresco agradable Color: Blanco cremoso Aspecto: Cremoso	Vaso de poliestireno de alto impacto con resina especial, foil de aluminio termosellado, y tapa de poliestireno alto impacto sellado	1

						hermétic amente con foil de aluminio	
349	QUESO CREMA *240 G / P. UNTAR	TARRO *240 GR	50131701	Es el producto obtenido por la coagulación de la leche, de la crema de leche, de la crema de suero, de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados. Esta compuesto por leche entera, crema de leche, cloruro de sodio, estabilizante (caragenina), cultivo láctico mesofilo y cuajo	Aroma: Lácteo, característico del producto Sabor: Acido, fresco agradable Color: Blanco cremoso Aspecto: Cremoso	Vaso de poliestireno de alto impacto con resina especial, foil de aluminio termosellado, y tapa de poliestireno alto impacto sellado hermétic amente con foil de aluminio	1

350	QUESO EMMENTAL	*KILO	50131701	Es un queso de origen suizo, semejante al queso gruyer, hecho de leche de vaca, y con agujeros característicos. Se trata de un queso suizo alpino, proveniente del valle del río Emme (tal en alemán significa valle). La denominación de emmental se trata de una denominación genérica que designa este tipo de queso con independencia de su lugar de producción. Es por esta razón que el verdadero queso originario se denomina Emmentaler	Queso madurado en cava, duro de pasta cocida, de corteza lustrosa, de color amarillo sin ninguna flora superficial. Es de textura firme, se puede cortar fácilmente, color marfil a amarillo pálido. Se caracteriza por sus curiosos ojos redondos formados por las burbujas de aire que quedan atrapadas durante su fabricación, producidas por el dióxido de carbono inocuo. Se presentan en número, variable y distribuidos regularmente. En cuanto al tamaño de los ojos es de 1 a 3 centímetros. Su sabor y aroma es suave, parecido al de la nuez. La maduración requiere	Empacado al vacio en bolsa plástica de grado alimentario de primer uso que protejan sus características organolépticas	1

					un mínimo de sesenta días a partir de su fabricación. Normalmente el queso emmental deberá conservar sus características a una temperatura de 15 °C durante un mes por lo menos, a partir del momento en que está listo para el consumo. El queso Emmental tiene un contenido de humedad máximo 40% y de materia grasa en extracto seco de 32% mínimo.		
351	QUESO TILSIT AHUMADO	*KILO	50131701	Queso Tilsit o también Queso Tilsiter es un queso de color amarillo semi-suave, creado a mediados del siglo XIX por artesanos suizos procedentes de Emmental en Prusia Oriental. Se denomina así en honor de la ciudad prusiana de Tilsit. El resultado de su elaboración es un queso lleno de sabor intenso.	Color: amarillo suave Sabor: característico semi dulce Olor: característico Aspecto: textura sólido blando, sin viscosidades	Empacado en bolsa en película coextruida de barrera media termoencogible para maduración y empaque.	1

352	SUERO COSTEÑO / TIPO CREMA	TARRO *230 GRS	50131701	Es el producto previamente pasteurizado, residual obtenido a partir de la leche en la elaboración del queso o la mantequilla, sin adición alguna de conservantes, conservando todos los constituyentes del suero líquido dulce, denominando como "Lactosuero dulce liquido"	Debe estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Producto lácteo debe presentar color, sabor, característico, olor a aroma lácteo. Se permite la utilización de aditivos en los lactosueros, dentro de los límites que se especifican la Resolución 2997 de 2007del ministerio de la Protección Social. Color: Blanco Sabor: característico el producto Olor: Característico del producto	Vaso y tapa en poliestileno de alto impacto (HIPS) aprobados por la FDA grado alimenticio, banda en seguridad de PVC termoencogible impresa	1
353	YOGURT SABORES SURTIDOS	FCO*900 G	50131701	Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, mediante el cultivo mixto de Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus termophilus, con pH inferior a 4,6. El conjunto de microorganismos productores de la fermentación láctica debe ser viable y estar presente en la parte láctea del producto final en una cantidad mínima de 1x107 unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro.	Leche fresca pasteurizada, leche desnatada en polvo y fermentos lácticos	Vaso de poliestireno blanco, con tapa de plástico alumínico.	1

354	YOGURT / NATURAL SIN DULCE	TARRO *200GR	50131701	Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, mediante el cultivo mixto de Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus termophilus, con pH inferior a 4,6. El conjunto de microorganismos productores de la fermentación láctica debe ser viable y estar presente en la parte láctea del producto final en una cantidad mínima de 1x107 unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro.	Leche fresca pasteurizada, leche desnatada en polvo y fermentos lácticos	Vaso de poliestireno blanco, con tapa de plástico aluminico.	1
355	YOGURT / NATURAL SIN DULCE	FCO*1750 ML	50131701	Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, mediante el cultivo mixto de Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus termophilus, con pH inferior a 4,6. El conjunto de microorganismos productores de la fermentación láctica debe ser viable y estar presente en la parte láctea del producto final en una cantidad mínima de 1x107 unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro.	Leche fresca pasteurizada, leche desnatada en polvo y fermentos lácticos	Vaso de poliestireno blanco, con tapa de plástico aluminico.	1
no	**LICORES**	**UM**					1
356	AGUARDIENTE	BOTELA*375 ML	50202206	Bebida alcohólica anisada, fundamentada en mezclas de aceites esenciales de anís con alcohol extraneutro. Se diluye hasta un grado alcohólico de 30% Alc/Vol con agua suavizada y microfiltrada. No se le adiciona azúcar. Se denomina como Aguardiente según la Legislación Colombiana (Decreto 1686 de 2012), se rotula a 30% Alc/Vol y se envasa con las tolerancias permitidas para este producto.	Norma Técnica Colombiana NTC 411. Bebidas Alcohólicas. Anís o Anisado	Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una maquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora.	1

357	BRANDY	BOTELA*375 ML	50202206	destilado de Uva Isabela; olores vínicos, roble, frutas secas y almendras.	agradable sabor es espirituoso y balanceado	Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una maquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora.	1
358	CHAMPAÑA / VINO ESPUMOSO	BOTELA*750 ML	50202205	son vinos con gas disuelto. El gas se consigue haciendo que haya una segunda fermentación dentro de la botella cerrada (o en algunos casos en depósitos cerrados de algunos hectolitros), el CO_2 que se produce no puede escapar y se disuelve en el líquido	agradable sabor es espirituoso y balanceado	Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una maquina rinser ubicada en la línea de envasado	1

						inmediatamente antes de la llenadora.	
359	CERVEZA	LATA *330 CC	50202201	Los granos de la malta se molturan para posteriormente mezclar con agua a determinada temperatura para dar comienzo al proceso de maceración en el que se convierte el almidón de la malta de cebada en azúcares. Una vez realizada la maceración se filtra el cereal para que se quede un mosto de cerveza limpio de impurezas para llevarlo a ebullición. Se añaden los lúpulos para su conservación y aroma y los botánicos que realzarán su personalidad.+	color ambar rojizo, es equilibrada con sabor maltoso, amargor suave y cuerpo medio, las maltas tostadas que utilizamos le confieren matices a pan recién hecho y un toque carameliza do	Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una maquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora.	1
360	CERVEZA NEGRA	LATA* 355 ML	50202201	EL aroma de Negra Modelo viene de la malta y el lúpulo. De la malta se obtiene un aroma dulce y acaramelado, que dependeré de su nivel de tostado.	Característico amargor en adecuado balance con la dulzura de la malta y con ligeras notas a chocolate.	Se envasa en botellas de vidrio o lata, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas	1

						son enjuagadas con agua suavizada utilizando una maquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora.	
361	CERVEZA EXTRA	LATA* 700 ML	50202201	Su composición de sales minerales es la óptima para potenciar el sabor de Corona. MALTA Maltas de bajo tueste para aportar un color ligero, notas dulces y matices de cereal. LÚPULO Su selección de lúpulos se manifiesta en un amargor ligero y en unas sutiles notas aromáticas. MAÍZ Este ingrediente aligera la cerveza y le añade frescura. LEVADURA Utiliza una cepa lager, de baja fermentación.	Cerveza clara y brillante, de espuma blanca y consistente	Se envasa en botellas de vidrio o lata, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una maquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora.	1

362	CONVIER AMARETTO/ Licor hecho a base de extracto natural de almendras, ron y alcohol	BOTELLA*750ML	50202206	El Amaretto es un licor que se elabora a partir de los huesos del albaricoque y almendras al que le añaden alcohol puro, azúcar, ademas de diecisiete plantas y frutas entre las que sobresale la vainilla, el melocotón y cereza	Color: Ambar dorado con destellos rojizos brillantes Aroma: Aroma intenso, profundo, persistente, dulzón con el olor de fondo de la almendra amarga. Sabor: Agradable sensación en boca dulce y afrutado, ensamplado perfecto y armonioso del albaricoque, el sabor de la vainilla y la almendra amarga.	Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una maquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora.	1
363	CREMA DE CAFE LICOR TIPO APERITIVO	BOTELLA*750ML	50202206	es una bebida espirituosa elaborada a partir de aguardientes, café, lácteos y azúcares. Una crema suave, dulce y golosa que te hará repetir por su espectacularidad.	olor avainillado con tonos tostados, apariencia densa y cremosa. Aroma intenso, dulce con notas a caramelo y a licor de café. Su sabor es suave, dulce y goloso.	Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una maquina rinser ubicada en la línea de envasado	1

						inmediatamente antes de la llenadora.	
364	VINO JEREZ SECO /Es un vino seco fino, tipo Jerez, ideal como aperitivo.	BOTELLA*750ML	50202206	Los Vinos de Jerez Dulces Naturales son los obtenidos a partir de mostos procedentes de uva muy madura o soleada, Moscatel. Los mostos, con una gran riqueza en azúcares como consecuencia del proceso de pasificación, son fermentados sólo parcialmente, con el objeto de conservar la mayor parte del dulzor original. Para ello se les adiciona alcohol vínico una vez que comienzan a fermentar.	Los vinos así obtenidos envejecen posteriormente en contacto directo con el oxígeno del aire, lo que provoca que adquieran un intenso color caoba y un aspecto denso.	Se envasa en botellas de vidrio, nuevas, en líneas llenado continuo, garantizando su inocuidad. Las botellas son enjuagadas con agua suavizada utilizando una maquina rinser ubicada en la línea de envasado inmediatamente antes de la llenadora.	1
365	RON TRADICIONAL	BOTELLA*375ML	50202206	Agua, alcohol etílico, extracto de frutos secos y caramelo.	dulce con baja acidez, añejo avainillado, frutos secos y notas amargas bajas.	Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor y de la luz directa del sol.	1

366	RON BLANCO	BOTELLA*750ML	50202206	Es un licor hecho con miel virgen de caña, almacenado en barriles de roble blanco colombiano	agradable sabor es espirituoso y balanceado	Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor y de la luz directa del sol.	1
367	TEQUILA TRADICIONAL	BOTELLA*750ML	50202206	Tequila 100% puro de Agave Azul, de color cristalino brillante, con un sabor suave y calido, y aromas herbáceos.	Color: Matices brillantes, tonos luminosos plateados y pajizos. Aroma: Potente herbáceo y tierra mojada. Sabor: Fresco agave cocido y sabores herbáceos	Mantener en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor y de la luz directa del sol.	1
368	WHISKY 12 AÑOS	BOTELLA*750ML	50202206	bebidaalcohólicaobtenidapormezcladeaguardientesdemaltayalcoholesdestiladosdecereales,previamenteenvejecidosporseparadoenrecipientes de roble durante el tiempo suficiente y en debidas condiciones ambientales de temperatura y grado higrométrico.	Color:Ámbar, dorado, brillante.Aroma:Sensación de aroma redondo, completo, de estilos dominantes.Sabor:Óptimo equilibrio de sabores que resaltan su robustez.	Envase de vidrio	1
369	WHISKY 18 AÑOS	BOTELLA*750ML	50202206	bebidaalcohólicaobtenidapormezcladeaguardientesdemaltayalcoholesdestiladosdecereales,previamenteenvejecidosporseparadoenrecipientes de roble durante el tiempo suficiente y en debidas condiciones ambientales de temperatura y grado higrométrico.	Color:Ámbar, dorado, brillante.Aroma:Sensación de aroma redondo, completo, de estilos dominantes.Sabor:Óptimo equilibrio de sabores que resaltan su robustez.	Envase de vidrio	1

370	VINO / TINTO-SECO BEBIDA ALCOHÓLICA OBTENIDO DE LA FERMENTACIÓN DE LA UVA PARA COCINAR,	BOTELLA DE	50202203	Elaborado con mosto tinto importado de Chile. Nota de cata: Aromatizado muy sutilmente con fina especias orégano, hierba buena. Maridaje: Utilizado para marinar las carnes rojas asados embutidos y carne de casa dando como resultado un sabor que sorprenderá el paladar exquisito del consumidor, es un sazonador natural, ayuda en la cocina en preparación de platos fuertes y salsas.	Grado alcohólico: 10ºC	Envase de vidrio	1
371	VINO / BLANCO Cabernet Sauvignon	BOTELLA*750 ML	50202203	inamente aromatizado con especias frescas tomillo, romero, laurel . Maridaje: Sazonador ideal da un toque refinado a las carnes blancas pescado, pasta y mariscos puede ser usado en las diferentes preparaciones , compañero inseparable de su cocina tanto para platos fuertes como salsas de paladar suave	Grado alcohólico: 10ºC	Envase de vidrio	1
372	VINO DULCE /Vino generoso dulce, quinado y aromatizado con hierbas	BOTELLA*750 ML	50202203	Vino límpido y brillante, con una gama de color que va desde el ámbar hasta el caoba intenso y aspecto denso; con las notas aromáticas varietales características de la uva moscatel, en su caso con los matices derivados del proceso de asoleo, dulce y untuoso en el paladar	Moscatel: en su elaboración se exige que el 85% de la uva sea de la variedad «Moscatel». El mosto se somete a fermentación parcial y encabezado.	Envase de vidrio	1
373	VINO BLANCO PARA COCINA	BOTELLA*750 ML	50202203	El vino de cocina Blanco Seco Gourmet, ha sido elaborado con uvas propias de la región y uva cereza en mosto concentrado blanco importado de Argentina,con las mejores uvas y finas hierbas. Nota de cata: Finamente aromatizado con especias frescas tomillo, romero, laurel	Maridaje: Sazonador ideal da un toque refinado a las carnes blancas pescado, pasta y mariscos puede ser usado en las diferentes preparaciones , compañero inseparable de su cocina tanto para platos fuertes como salsas de paladar suave. Grado	Envase de vidrio	1

					alcohólico: 10ºC		
374	VINO DE PASAS *750 ML / Vino de suave aroma a ciruela y uva, con sabor a uva pasa, dulce, agradable al paladar, de acidez baja.	BOTELLA*750 ML	50202203	Dulce Natural 15º ALCOHOL	specto: Color rubí oscuro. Bouquet: Muy oloroso, amplio, de alta intensidad y persistencia. Aroma limpio, con escalas de permanencia especialmente a pasas. Sabor: Dulce, equilibrado y muy suave.	Envase de vidrio	1
no	**HIERBAS AROMATICAS FRESCAS, SECAS/ ESPECIAS / CONDIMENTOS**	**UM**					1
375	JENGIBRE EN POLVO	SOBRE *21 GR	50426830	El Jengibre también llamado, Kion o Quion, es una planta de la familia de la Zingiberaceas cuyo tallo subterraneo es un rizoma horizontal muy apreciado por su aroma, sabor picante y propiedades nutricionales.	Aspecto: Molturado Color: Crema Olor: Cálido aroma. Exento de olores atípicos. Sabor: Picante y ligeramente amargo. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia	Bolsa de Polietileno o fco plastico	1

					materias extrañas		
376	PAPRIKA O PIMENTON EN POLVO	TARRO *56,7 G	50425502	El pimentón o ají de color es un condimento en polvo de color rojo y sabor característico obtenido a partir del secado y molido de variedades de pimientos rojos especialmente la paprika.	Color Rojizo. Olor Característico. Sabor Dulce ligeramente picante. Textura Polvo Homogéneo libre de impurezas.	Bolsa de Polietileno o fco plastico	1
377	ALBAHACA FRESCA	PAQ	50424101	Hojas sanas, limpias	Aspecto: Hoja troceada. Color: Verdoso - pardo. Olor: Aroma cálido y especiado. Exento de olores atípicos. Sabor: Típico de la especia. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	BOLSA PLASTICA	1

378	ALBAHACA EN POLVO	TARRO *21,3 G	50424101	La albahaca seca es el producto elaborado a partir de las hojas de Ocimum spp. de la familia Lamiaceae (Cuadro 1), secadas y procesadas de forma adecuada. Se las someten a los procesos de limpieza, secado, trituración, molienda y tamizado	La albahaca seca debe tener un olor y sabor característicos, que pueden variar en función de factores/condiciones geoclimáticos. La albahaca seca debe estar libre de cualquier olor o sabor foráneos y especialmente del olor a moho. El color típico de la albahaca puede cambiar en función del tratamiento tras la cosecha.	Los envases deben llenarse todo lo que sea posible sin comprometer la calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido del producto.	1
379	ANIS ESTRELLADO	PAQ*25 GRS	50171550	Frutos sanos, limpios y desecados anís	Aspecto: Característico de la especia. Color: Castaño rojizo Olor: Intenso. Exento de olores atípicos. Sabor: Anisado, a regaliz, ligeramente dulce. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	Los envases deben llenarse todo lo que sea posible sin comprometer la calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido del producto.	1

380	HIERBA AROMÁTICA FRESCA	PAQ	50170000	Producto fruto de la deshidratación y trituración de las plantas aromáticas frescas y seleccionadas (yerbabuena, manzanilla, albahaca, limonaria)	El producto se obtiene luego de cosechar las diferentes plantas aromáticas y seleccionar las más apropiadas para el proceso . La deshidratación se hace bajo condiciones de temperatura y presión controladas para mantener el sabor, aroma y aceites esenciales intactos en cada una de las plantas	Los envases deben llenarse todo lo que sea posible sin comprometer la calidad y deben ser compatibles con una declaración adecuada del contenido del producto .	1
381	BICARBONATO DE SODIO	SOBRE *43 GRS	50171902	El Bicarbonato De Sodio Grado Alimenticio es un compuesto polvo fino de color blanco que se puede extraer como mineral de la naturaleza o se puede producir por medio de reacción química	Debe almacenarse en un ambiente fresco y seco, separado de ácidos y bases fuertes	Bolsa de polietileno	1
382	CEBOLLIN	*ATADO	50403101	el cebollín es una planta mucho más pequeña, de hojas verdes, finas, alargadas y huecas por dentro, que pueden medir hasta 30 cm de largo	Además no hace falta cocinarlo para consumirlo y puede durar en la nevera hasta una semana	Bolsa de polietileno	1
383	CIDRON FRESCO	SOBRE *70 GRS	50171548	El Cedrón es una planta arbustiva que puede medir entre 1,50 y 2,50 metros de altura. Sus tallos son largos, leñosos, redondos o angulosos, ramificados en la parte superior, provistos de finas rayas lineares.	Hojas y sumidades floridas.	Bolsa de polietileno	1

384	CLAVO ASTILLA	SOBRE * 10 GR	50171550	Estambres secos de la flor aromática del árbol de hoja perenne Syzygiumaromaticum. Recibe su nombre del latín clavus, dado que cuando están enteros tienen forma de clavo. Especia muy aromática y de sabor fuerte. Indicada para estofados de carne, y de caza. Realza el sabor de licores y algunos entremeses.	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
385	COLOR AMARILLO CONDIMENTO	SOBRE *60GR	50171902	Aditivo de color apto para ser usado como materia prima en alimentos destinados al consumo humano o animal y/o productos cosméticos y farmacéuticos, de acuerdo con regulaciones vigentes.	Sal trisódica del acido 4,5-dihidro-5-oxo-1-(4-sulfofenil)-4-[4-sulfofenil-azo]-1Hpirazolona-3-carboxílico	Almacenar en sitios frescos y oscuros, a temperaturas entre 5 y 40°C, lejos de agentes óxido-reductores fuertes. Mantener en recipientes herméticos, que impidan la entrada de humedad del ambiente.	1
386	COMINO MOLIDO	FCO*43 GR	50171902	Frutos sanos, limpios, desecados y molturados de comino	Aspecto: Molido Color: Marrón Olor: Fuerte, intensamente cálido. Exento de olores atípicos. Sabor: Ligeramente amargo y picante. Exento de	Los sobres son de polipropileno impresos de acuerdo al producto, sin olores extraños, sin impurezas, y no	1

					sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	contiene n sustancia s declarad as como peligrosa s.	
387	COMINO PEPA	SOBRE *36GR	50171902	Frutos sanos, limpios y desecados de comino.|	Aspecto: Semillas Color: Marrón brillante, con tonos verdosos-grisáceos. Olor: Fuerte, intensamente cálido. Exento de olores atípicos. Sabor: Ligeramente amargo y picante. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extraña	Los sobres son de polipropileno impresos de acuerdo al producto, sin olores extraños, sin impurezas, y no contiene n sustancia s declarad as como peligrosa s.	1
388	CURCUMA	FCO*30 G R	50171902	Rizoma sano, desecado y molturado de cúrcuma	Aspecto: Molturado Color: Marrón claro, anaranjado. Olor: Picante y fresco. Exento de olores atípicos. Sabor: Picante, amargo. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia	Los sobres son de polipropileno impresos de acuerdo al producto, sin olores extraños, sin impurezas, y no contiene n sustancia s declarad as como peligrosa s.	1

					materias extrañas		
389	CURRY EN POLVO PREMIUM	FCO*44 GRS	50171902	Polvo fino de color amarillo. Sabor amargo algo pungente y un fuerte aroma especiado. Composición o. Ingredientes. Cúrcuma, hinojo, mostaza	APARIENCIA Polvo, característico del producto de color marrón-amarillo CONSISTENCIA Polvo OLOR Específico del producto SABOR Específico del producto	Los sobres son de polipropileno impresos de acuerdo al producto, sin olores extraños, sin impurezas, y no contienen sustancias declaradas como peligrosas.	1
390	CURRY EN POLVO	TARRO*56,7 G	50171902	Polvo fino de color amarillo. Sabor amargo algo pungente y un fuerte aroma especiado. Composición o. Ingredientes. Cúrcuma, hinojo, mostaza	APARIENCIA Polvo, característico del producto de color marrón-amarillo CONSISTENCIA Polvo OLOR Específico del producto SABOR Específico del producto	Los sobres son de polipropileno impresos de acuerdo al producto, sin olores extraños, sin impurezas, y no contienen sustancias declaradas como peligrosas.	1

391	GUAYABITA PEPA	SOBRE *10 GRS	50171902	también se le conoce como Allspice, pimienta de Jamaica, pimienta inglesa, pimienta dioica, pimienta dulce, pimienta gorda, pimienta malagueta o pimienta racemosa y aunque se le llama pimienta, ésta no lo es, ya que no pertenece a la familia Piper	Su aroma nos recuerda al clavo de especia, a la nuez moscada, la canela, al jengibre y a la miel. Tiene un perfume cálido con mucho cuerpo y fragancia a fruta.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
392	HIERBA AROMATICA MENTA FRESCA	* PAQ	50171548	entha es un género de plantas herbáceas vivaces, perteneciente a la familia Lamiaceae (lamiáceas o labiadas). Se estima que cuenta con 13 a 18 especies, aunque la diferencia entre ellas es aún incierta.2 La hibridación entre algunas especies se da de forma natural, además de existir numerosos cultivares. Se incluye entre las hierbas aromáticas de mayor difusión y es apreciada por su característico aroma refrescante.3 Es utilizada en gastronomía, así como en otros usos como el farmacéutico.	especies del género se utilizan en platos dulces y repostería, (tiene un olor fuerte y te refresca la boca) así como en platos salados	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
393	HIERBAS AROMATICAS GUASCA / FRESCA	* PAQ	50171548	La guasca es una planta herbácea anual que se usa como hierba aromática, aunque en gran parte del mundo se considera maleza	No tiene un olor característico pero es su sabor la clave o secreto para que una sopa sea un ajiaco o una sopa de papas. (COMIDA TIPICA COLOMBIANA)	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
394	HINOJO / FRESCO *	SOBRE *30GR	50171548	pertenece a la familia de las Umbelíferas. La parte comestible es el bulbo o rosetón que crece a ras de suelo, del que parte un tallo largo y robusto. Puede tener forma ovalada, redonda o alargada, aunque los preferidos son los de bulbo redondo y compacto. El bulbo se blanquea para que mantenga un color blanquecino o verde claro.	El hinojo con un follaje plumoso y de color verde luminoso, con los tallos rígidos y firmes y el bulbo grueso, blanquecino y	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1

					redondeado es el de mayor calidad.		
395	LAUREL / FRESCO	SOBRE *20GR	50171548	Hojas sanas, limpias y desecadas de laurel	Aspecto: Hoja. Color: Verde - marrón. Olor: Aromático. Exento de olores atípicos. Sabor: Típico de la especia. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
396	LIMONCILLO FRESCO	*PAQ	50171548	ierba de limón o citronela es una planta aromática procedente de la India que se cosecha a pleno sol y cuya apariencia recuerda a la de otros alimentos de sobra conocidos en nuestro país, como el puerro o el ajo tierno. Fresca, aromática	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
397	MOSTAZA PEPA	*PAQ 20 GR	50171902	La semilla de la mostaza contiene aceites picantes por lo cual se recomienda en esta presentación para extraer todas sus propiedades. Estas semillas tienen un sabor suave y parecido a la nuez. Se utiliza para mostazas suaves o se pueden añadir a escabeches.	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1

					VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.		
398	NUEZ MOSCADA	SOBRE *15 GRS	50171902	La nuez moscada es una especia de sabor cítrico, muy aromática, picante y dulce. Se obtiene al rayar la corteza externa de la nuez que produce el árbol de nuez moscada. Puede conseguirse entera para rallar al momento de usar o también se vende en polvo.	Se utiliza en platos de: sopas, salsa bechamel, pasta, flanes, soufflés, purés, cremas saladas, puddings, revueltos, de verduras, currys, rellenos y estofados de carne, pastas, cremas de queso, asados y en muchas preparaciones dulces.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
399	OREGANO DESHIDRATADO /	SOBRE *15 GRS	50171550	El orégano es un género de hierbas vivaces de la familia de las labiadas, de intenso sabor y aroma; es perenne. El orégano es vivaz, se utiliza en la cocina como condiment	Color Verde claro a verde ligero oscuro Olor Característico Aromático. Sabor Característico con tonos amargos. Aspecto Hojas ovales, partidas.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
400	OREGANO FRESCO	SOBRE *60 GRS	50171548	es una especie herbácea, perenne, decidua, que puede alcanzar hasta un metro de altura. Pertenece a la familia Labiatae, produce flores que varían desde color blanco a púrpura y muestra brácteas en verano, las hojas son verdes a verde grisáceo y pueden ser vellosas o lisas.	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1

					DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.		
401	OREGANO MOLIDO	* 30 GR	50171548	Condimento molido en polvo color verde debido a la hoja de oregano su principal ingrediente, se usa como sazonador.	Parámetro Estándar Sabor Caracterisitico Aroma Muy aromatico Color verde claro al verde grisaceo	Cada unidad de venta tiene la identificación del lote al que pertenece y la fecha de vencimiento. Ubicación identificación: tapa o envase.	1
402	PAPRIKA EN POLVO	FCO*40 GR	50171902	El pimentón o ají de color es un condimento en polvo de color rojo y sabor característico obtenido a partir del secado y molido de variedades de pimientos rojos especialmente la paprika.	Color Rojizo. Olor Característico. Sabor Dulce ligeramente picante. Textura Polvo Homogéneo libre de impurezas.	Bolsa de Polietileno o fco plastico	1
403	PICANTE EL REY	SOBRE *20 GR	50171902	Producto natural obtenido de la deshidratación y molienda del Capsicum annum var. annum Libre de impurezas y material extraño; el cual luego se muele y se tamiza de manera tal que se logre un tamaño de partícula uniforme.	OLOR Característico penetrante, picante SABOR Característico muy picante. COLOR Naranja ASPECTO Molido uniforme	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1

404	PIMIENTA MOLIDA	FCO*60 GRS	50171902	Frutos incompletamente maduros, desecados y molturados de pimien	Aspecto: Molturado Color: Marrón oscuro - negro. Olor: Aromático. Exento de olores atípicos. Sabor: Picante. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
405	PIMIENTA PEPA	SOBRE *10GR	50101716	La Pimienta Negra se produce cuando el grano de la pimienta está en la mitad de su maduración, y es una de las más usadas en la antigüedad.	El sabor picante de la pimienta se obtiene del compuesto piperina, que se encuentra en la cáscara y semilla de la pimienta.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
406	PISTACHO MOLIDO	SOBRE *85 GRS	50101716	Producto y no modificado genéticamente, ni irradiado. Pistacho con cáscara tostado y salado.	APARIENCIA Pistacho molida, color intenso. CONSISTENCIA moilida OLOR Típico del producto SABOR Típico del producto	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
407	POLEO / FRESCO	SOBRE *40GR	50171548	hierba siempreverde, de 20-50 cm de altura, finamente vellosa, con aroma intenso muy característico. Tallos cuadrangulares, generalmente erectos. Hojas ovadas, aserradas o con escasos dientes	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1

					MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.		
408	ROMERO / FRESCO	*PAQ	50171548	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	l romero es una de las plantas aromáticas más valoradas en cocina por su agradable olor y el sabor que aporta a los alimentos procesados, tanto carnes como pescados y vegetales, siendo un clásico en algunos asados al horno y guisos.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
409	TOMILLO / FRESCO	*PAQ	50171548	es un arbusto de la familia de las labiadas ampliamente usado en gastronomía y medicina. Se caracteriza por sus aceites esenciales que producen un olor aromático agradable e intenso, con el que atrae a polinizadores de Diptera e Hymenoptera.1	e considera una de las «hierbas mediterráneas», un grupo de plantas aromáticas que se usan en las cocinas tradicionales del Mediterráneo, junto con el romero, el orégano, la mejorana, la albahaca, etcétera.4	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
410	TORONJIL / FRESCO	*PAQ	50171548	es una hierba perenne de la familia de las lamiáceas, nativa del sur de Europa y de la región mediterránea. Apreciada por su fuerte aroma a limón, se utiliza en infusión como tranquilizante natural, y su aceite esencial se aprovecha en perfumería.	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLE	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su	1

					S, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	conservación	
411	YERBABUENA FRESCA	*PAQ	50171548	Hojas limpias, sanas y desecadas de hierbabuena	Aspecto: Hojas troceadas. Color: Verde Olor: Aroma fresco. Exento de olores atípicos. Sabor: Agradable y aromático. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
no	**ASEO Y PLASTICOS**	**UM**					1
412	DESENGRASANTE LIQUIDO TIPO SPRAY	FCO* 1000ML	47121809	El Desengrasante Industrial es un producto Biodegradable que elimina todo tipo de suciedades, especialmente grasas naturales y vegetales. Especial para hornos, parrillas, mesones, campanas	Tensoactivo aniónico, solvente orgánico, antiredepositante, hidróxido de sodio (2.32%), secuestrantes, surfactantes y colorante	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
413	BOLSA CIERRE FACIL PARA SANDWICH	CAJA* 50 UND	24111503	bolsa de almacenamiento de crudo de polietileno material de tolerancia al frío: -70 grados Tamaño 16,5 cm x 14,9 cm cantidad 1 caja 50 bolsa x 1 box set	Al guardar está sosteniendo firmemente la cremallera y el sello. Tenga en cuenta que la descompresión causada por la	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1

					caldera no es microondas o cacerola		
414	BOLSA CIERRE FACIL PEQUEÑA	CAJA* 15 UND	24111503	bolsa de almacenamiento de crudo de polietileno material de tolerancia al frío: -70 grados	Al guardar está sosteniendo firmemente la cremallera y el sello. Tenga en cuenta que la descompresión causada por la caldera no es microondas o cacerola	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
415	BOLSA CIERRE FACIL *20 MEDIANA / CONGELAR	CAJA * 20 UND	24111503	bolsa de almacenamiento de crudo de polietileno material de tolerancia al frío: -70 grados	Al guardar está sosteniendo firmemente la cremallera y el sello. Tenga en cuenta que la descompresión causada por la caldera no es microondas o cacerola	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
416	BOLSA CIERRE FACIL *20 GRANDE / ALMACENAR	* CAJA 20 UND	24111503	bolsa de almacenamiento de crudo de polietileno material de tolerancia al frío: -70 grados	Al guardar está sosteniendo firmemente la cremallera y el sello. Tenga en cuenta que la descompresión causada por la caldera no es microondas o cacerola	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1

417	BOLSA NEGRA 65 * 90 / GRANDE	PAQ *6 UND	24111503	especialmente diseñados para depósitos de desechos, en todas las medidas y espesores. También tenemos bolsas biodegradables la mismas que permiten una rápida degradación evitando la contaminación ambiental.	Color: NEGRO	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
418	MOLDE PARA LASAGNA	PAQ * 6 UND	24111505	Moldes de Aluminio. Facilitan el horneado y cocción de los alimentos, permiten un calentamiento rápido y homogéneo. Son perfectos para congelar y hornear	ideales para elaboracion de postres y pastas+	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
419	VASO PLASTICO DESECHABLE * 12 ONZ	PAQ*50 UND	48101903	Linea transparente de vaso desechable, resistente y económica, mantiene su forma y elaborado en Polipropileno.	CAPACIDAD: 12 oz - 354 ml aprox.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
420	VASO PLASTICO * 7 ONZ	PAQ*12 UND	48101903	Linea transparente de vaso desechable, resistente y económica, mantiene su forma y elaborado en Polipropileno.	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
421	VASO PLASTICO * 9 0NZ	PAQ* 50 UND	48101903	Linea transparente de vaso desechable, resistente y económica, mantiene su forma y elaborado en Polipropileno.	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
422	VASO MURANO * 9 ONZ	PAQ * 12 UND	48101903	Poliestireno Uso General (GPPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1

423	VASO MURANO * 07 ONZ	PAQ * 12 UND	48101903	Poliestireno Uso General (GPPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
424	COPA VENECIANA *10 / 3 ONZ CON TAPA	PAQ*10 UND	48101903	Altamente resistentes, no se deforman con el uso. Su práctica tapa puede ser usada como base. Son ideales para salsas, postres, gelatinas, fruta y en general pequeñas porciones.	Funcionalidad y calidad Resistentes Usa la tapa como base Perfectas para ocasiones especiales Versátil y funcional Elegantes Disponibles en varios colores	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
425	CUCHARA PLASTICA GRANDE	PAQ*25UND	48101815	Elaborados en resina de polipropileno, resistente al doblado, con un proceso de moldeo por inyección, color blanco natural.	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
426	CUCHILLO PLASTICO GRANDE	PAQ*25 UND	48101815	Elaborados en resina de polipropileno, resistente al doblado, con un proceso de moldeo por inyección, color blanco natural.	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
427	ENCENDEDOR DESECHABLE	*UNIDAD	12131707	Desechable, Recargable, Pedernal, Electrónico, Petróleo, Gas	plastico	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1

428	TOALLA DESECHEBALE LAVABLE	PAQ* 3	14111703	Puede ser lavada hasta 4 veces, sin deshacerse. Son el reemplazo ideal para tus viejos trapos de cocina. Su exclusiva tecnología 3D te da un paño de gran textura con la absorción y resistencia que necesitas para la limpieza diaria. Son los reutilizables, más higiénicos y resistentes.	Reusables. Doble capa. Fáciles de lavar. No acumula bacterias ni mal olor.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
429	TENEDOR PLASTICO GRANDE	PAQ*25UND	48101815	Tenedor plástico desechables ultra resistentes, pueden ser utilizadas con cualquier alimento ya sea frío o caliente. Empleadas comúnmente en el sector de alimentos.	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
430	FILTROS PARA CAFÉ	*CANASTA	60122504	Filtro tipo cono. Disfrute aún más el sabor de su café con nuestro exclusivo sistema micro fino de poros de sabor reteniendo residuos grasos, aceites, sedimentos amargos, dejando un sabor más puro, suave y fresco	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
431	GEL ANTIBACTERIAL PARA MANOS	FCO*250 ML	53131608	Gel antibacterial con activos antimicrobiales diseñado para la desinfección de las manos y antebrazos. La desinfección de las manos es muy importante para la realización de actividades seguras e inocuas, esto es posible gracias al componente antibacterial, además sus agentes humectantes brindan suavidad y dejan la piel con una agradable sensación de limpieza	Elimina el 99,9% de microorganismos tales como: Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Pseudomona aeruginosa, Salmonella, Candida albicans y aspergilus brasilensis.	Almacenar en un lugar seco, fresco y ventilado en su envase original y debidamente cerrado, sin exposición directa a la luz solar o temperaturas extremas que alteren la apariencia o desempeño del producto	1

432	JABON LIQUIDO PARA MANOS VALVULA	FCO*600 ML	53131608	Jabón antibacterial con activos antimicrobiales desarrollado para la limpieza y desinfección de las manos y antebrazos en áreas donde se requiera tales como: industrias, colegios, restaurantes, hospitales y demás instituciones	Elimina microorganismos tales como: Escherichia coli, Staphylococcus aureus y Pseudomona aeruginosa.	Almacenar en un lugar seco, fresco y ventilado en su envase original y debidamente cerrado, sin exposición directa a la luz solar o temperaturas extremas que alteren la apariencia o desempeño del producto. Los productos deben permanecer alejados del fuego o fuentes de ignición	1
433	LAVAPLATOS LÍQUIDO	FCO*1000ML	47131821	Producto desarrollado especialmente para eliminar todo tipo de grasas tanto de origen animal como vegetal, en vajillas, copas, cristales, recipientes plásticos y todo tipo de utensilios de cocina.	ACCIÓN BACTERICIDA, NO DEJA RESIDUOS, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA DE 1 AÑO A PARTIR DE LA ENTREGA.	Almacenar en lugares ventilados, frescos y secos. · Proteger los empaques del daño físico y mantenga los bien cerrados.	1

434	LIMPIADOR>>ARRANCAGRASA	FCO*500ML	47131821	LIMPIADOR DESINFECTANTE BACTERICIDA EN BASE A UNA MEZCLA DE CLORUROS DE AMONIO CUATERNARIO. DETERGENTES. FOSFATOS Y AGENTES SECUESTRANTES PARA LIMPIAR. DESINFECTAR Y OLORIZAR SUPERFICIES, FRUTAS Y LEGUMBRES FRESCAS, COMPOSICIÓN. DESINFECTANTE WAT: 40% DE INGREDIENTE ACTIVO. DE NALQUILDIMETILBENCIL AMONIO DESINFECTANTE ORGÁNICO 60% DE UREA ESTABILIZADA (TIPO GRAS)	ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS SABOR: INSÍPIDO EN SOLUCIÓN. PURO O BLANCO HUESO EN ESTADO SÓLIDO. INCOLORO EN SOLUCIÓN. APARIENCIA: PRODUCTO SÓLIDO GRANULADO EN CRISTALES. PH (20°C) 1 GRAMO/LITRO: 6.5 — 7.5 ACIDEZ COMO HCI: 50 — 55 MG HCl/100 G DENSIDAD: 0.6154 GR/ML VALORACIÓN VOLUMÉTRICA DE N —ALQUIL DIMETILBENCIL AMONIO. 38 1 — 41.1 %. MARCA RECONCIDA	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
435	CLORO (HIPOCLORITO)	FCO*2000ML	47131807	SOLUCIÓN ACUOSA, CLARA, LIGERAMENTE AMARILLA, OLOR CARACTERÍSTICO PENETRANTE E IRRITANTE. FUERTEMENTE OXIDANTE; DEPENDIENDO DEL PH DE LA SOLUCIÓN SE PRESENTA DISOCIADO EN FORMA DE CLORO ACTIVO, ÁCIDO HIPOCLOROSO HOCI Y/0 ION HIPOCLORITO OCI-. DE ESTAS FORMAS DE "CLORO LIBRE ACTIVO" DEPENDE SU REACTIVIDAD EN LAS REACCIONES DE OXIDACIÓN, CLORACIÓN Y ACCIÓN BIOQUÍMICA TALES COMO EL CONTROL BACTERIOLÓGICO Y MICROBIOLÓGICO	ENVASE ORINAL, NO REENVASADO, LIBRE DE IMPUREZAS	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1

436	PAPEL VINIPEL	CAJA* 300 MTS	14121504	Película altamente resistente para el empaque de diversos tipos de alimentos. Es una de las referencias más utilizadas por su versatilidad.	resistentes	Tensión Ruptura: 2.0-3.0 Lb/In Elongación : 250-350% Adherencia: 60-70 gr Permeabilidad Oxigeno: CO2-H20 Color: Transparente	1
437	PALILLOS	CAJA *180 UND	53131507	Palillos de dientes caja x 180 und	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
438	PALO PINCHO 25 X100CM	*CAJA	53131507	Palos de Pinchos de Madera natural,	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
439	PALILLO TIPO HAMBURGUESA	PAQ *100 UND	53131507	Palos de Pinchos de Madera natural,	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
440	PLATO 20 CM *20 / BLANCO	PAQ*20 UND	52152005	Poliestireno Alto Impacto (HIPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita fi ltraciones y acumulación de bacterias.	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1

441	PORTA COMIDA 3/D	*20 UND P-3	52152005	Poliestireno Alto Impacto (HIPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita fi ltraciones y acumulación de bacterias.	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
442	SERVILLETA DE LUJO	PAQ*40 UND	52121602	Es una servilleta elaborada con 100% fibras de celulosa, de origen natural, con resina para dar resistencia en húmedo. Servilleta blanca, de dos capas, con resistencias mecánicas en húmedo y seco apropiadas para su uso.	Este producto es considerado o biodegradable	Certificado FSC - Producto Biodegradable - Empaque primario: Polietileno PE(# 4) 100% reciclable - Empaque Secundario: Caja de cartón corrugado – PAP (#20) empaque biodegradable y 100% reciclable	1
443	AGUA EN BOTELLA SIN GAS	* 600 ML	50202310	GUA PURIFICADA SIN GAS. COMPOSICIÓN: Agua Purificada, Cloruro de Calcio y Cloruro de. Magnesio	resistentes	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación	1
444	TRAPERO CON CABO	UND	47131618	rapero tipo encabado con cabo de madera , es de hilaza 90% de algodón	con cabo	por unid	1
445	ESCOBA CON CABO	UND	47131604	Fibras PET duras mas impermeables que otrogan mayor duración a las fibras. Ideal para barrer polvo, hojas y residuos sin desgastar la fibra	con cabo	por unid	1
446	DETERGENTE	*KG	47131801	EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO. CONCENTRACIÓN AL 6,5% DE INGREDIENTE ACTIVO	resistentes	envase que evite su deterioro y contamin	1

						ación y permita su conserva ción	
447	INSTACREM BOLSA *100 / SOBRES	*100 SOBRES	50201707	crema no lactea	solidos de jarabe de mauz aciete mineral parcialmente hidrogenado de soya, caisenato de sodio, estabilizantes	sobres poliester	1
448	MAYONESA	* KG	50171831	Producto obtenido de la emulsión de aceites vegetales comestibles, yema de huevo, vinagre y agua; con la adición facultativa de los ingredientes citados en la Reglamentación técnico-sanitaria aplicable.	Aspecto y color: emulsión homogénea de consistencia variable y de color uniforme más o menos intenso. 02. Sabor y olor característicos, libre de presencias extrañas.	doy pack	1
449	PAPA / SURTIDA	* PAQ	50192109	Patatas seleccionadas, aceite de girasol y sal	fritas de color caracteristico	envase que evite su deterioro y contaminación y permita suconservación	1

450	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	* 50KG	50221002	Características sensoriales de la harina de trigo: Olor: propio de la harina de trigo. Color: blanco. Sabor: característico del producto Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo. No se permite el uso de conservantes. La harina de trigo debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable. La harina de trigo debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación.	NTC 267	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación.	1
451	VINAGRE BALSÁMICO DE MODENA *250 ML / OLIVETTO	Botella x 500 ml	50171500	VINAGRE DE VINO TINTO DE MODENA El vinagre balsámico de Módena contiene polifenoles derivados del mosto de uva que le confieren carácter antioxidante. Aderezo para ensaladas, marinadas, reducciones con características especiales.	**Código Colombia Compra Eficiente:** 50171500 - "Vinagre".	Vinagre de uva con denominación de origen.	1
452	BAGRE FRESCO KILO	Unidad x 4000 gramos	50111500	Tiene cuerpo ancho, bajo, sin escamas, cabeza deprimida, ojos pequeños, boca ancha de quijadas, sin dientes; sin radios espinosos en las aletas, aleta dorsal fuerte y corta. Las barbillas maxilares tienen función sensorial. El macho alcanza 35 cm y su peso máximo es de 4,02 kg. De color plomizo oliváceo hasta pardo negruzco en el dorso y flancos, vientre blanco.	Código Pescado entero fresco para filetear y realizar cortes en darme.	Conservado en Refrigeración o hielo escarchado. Temperatura de recibo 2 grados centígrados Limpio sin vísceras.	1
453	FILETE DE SALMÓN KILO	Unidad entre 5000 y 10000 g	50111500	Cuerpo alargado, cubierto por pequeñas escamas redondeadas y con bordes lisos. Tiene una aleta adiposa y carnosa entre la dorsal y la cola. El color de la piel es azul grisáceo. Está cubierto de escamas pequeñas, con manchas oscuras que se encuentran por encima de la línea lateral. Su carne es rosácea.	Pescado fresco de mar para filetear y hacer cortes transversales y longitudinales.	Conservado en Refrigeración o hielo escarchado. Temperatura de recibo 2 grados centígrados. Limpio sin vísceras.	1
454	CAVIAR AGUSTSON *100 G / NEGRO	Unidad entre 40 y 120 g	50121900	El caviar fresco es tratado térmicamente y envasado al vacío en frascos de vidrio, lo cual permite mayor tiempo de preservación. Tanto el sabor, como su textura puede verse afectada.	Huevos de pescado envasados con salmuera	Usos: Producto alimenticio empleado en cocina	1

						gourmet, postres, fiambres.	
455	ARROZ ARBORIO COLAVITA *500 G / RISSOTO	Presentación: Empaque de 454 g (16 oz).	50400000	Descripción: Arroz de grano corto y redondo, con alto contenido de almidón, que al cocinarse adquiere una textura pegajosa ideal para la preparación de sushi.	**Código Colombia Compra Eficiente:** 50400000 - "Productos de cereales y legumbres procesados y preparados".	Tipo de grano: Corto y redondo. Contenido de almidón: Alto, lo que proporciona una textura suave y pegajosa después de la cocción.	1
456	SALSA KIKKOMAN TABLE TOP *148 ML / SOYA LITE	Unidad entre 180 y 3800 ml	50171510	Descripción: Variante de la salsa de soya tradicional, infusionada con extracto de champiñones para aportar un sabor umami más profundo. Características: Color: Oscuro. Sabor: Salado con notas pronunciadas de umami debido a la adición de champiñones.	Código Colombia Compra Eficiente: 50171510 - "Salsa de soya". Presentación: Botellas de vidrio o plástico de diversas capacidades, según el fabricante	Uso culinario: Ideal para realzar el sabor de sopas, salsas y platos salteados en la cocina asiática.	1

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

1. La oferta deberá contener todas las especificaciones esenciales requeridas. Se deberá presentar la propuesta por la totalidad de los ítems señalados, con la descripción técnica del bien, unidad de medida y cantidades establecidas solicitadas por la entidad.

2. Los bienes perecederos deberán entregarse en condiciones óptimas para el consumo, garantizando un tiempo mínimo de caducidad al momento de la entrega. Se deberá especificar la unidad de medida (kilos, litros, bultos, paquetes…etc.), empaque individual o a granel, y condiciones de almacenamiento recomendadas.

3. Los aceites y productos líquidos deberán entregarse en envases sellados y resistentes, garantizando que no haya fugas ni alteraciones en su composición. Se deben cumplir con las normativas de calidad y etiquetado exigidas por la autoridad sanitaria competente.

4. Se deberán detallar las condiciones de transporte y almacenamiento, asegurando que los bienes lleguen en condiciones óptimas. Para productos sensibles a temperatura, se deberá garantizar una cadena de frío adecuada durante el traslado y la oportunidad en la entrega de los productos en el que sean requeridos por la entidad.

5. Todos los insumos alimenticios deberán cumplir con las normativas vigentes en materia de sanidad, inocuidad alimentaria y etiquetado, garantizando condiciones de calidad, fecha de vencimiento vigente y adecuada rotulación, conforme a la normativa expedida por las autoridades sanitarias competentes. Los bienes deberán entregarse debidamente empacados, identificados y en condiciones que aseguren su integridad durante el transporte y la entrega, debiendo presentar fichas técnicas y hojas de seguridad cuando corresponda.

6. Se requiere que el proponente cuente con al menos **dos (2) puntos de atención en la ciudad de Ibagué-Tolima**, con la infraestructura necesaria para el cumplimiento del objeto contractual, por sí mismo o a través de terceros, (*cuando los puntos de atención no son propios se debe acreditar mediante contratos o convenios suscritos entre las partes; estos deben cumplir las exigencias que se requieren en los estudios previos para el futuro contratista y acreditar los mismos requisitos que el proponente en cuanto a existencia, habilitantes en materia de seguridad y salud en el trabajo, así mismo que cuente con el stock mínimo de los elementos requeridos por la Entidad, para lo cual deberá aportar el documento idóneo que acredite dicho requisito*).

7. El proponente deberá aportar los soportes de los registros Sanitarios de los alimentos vigentes al momento de presentación de la propuesta, así como el Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud, al proponente cuando la actividad principal de comercio sea "Expendio de Alimentos".

8. El proponente no podrá presentar en la suma aritmética total de los precios unitarios (incluido IVA) que sean superior al valor total del precio promedio del mercado, que se adjunta en el estudio de mercado, ni sobrepasar el valor total del presupuesto oficial estimado por la entidad. sí lo hiciere será causal de rechazo.

2.8 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

2.8.1 Obligaciones generales del contratista

1) Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.
2) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
3) Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la 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.

2.8.2 Obligaciones específicas del contratista

1) El contratista deberá entregar los bienes en los plazos establecidos en el contrato, garantizando la disponibilidad de los productos en las cantidades y calidades pactadas.
2) Todos los bienes suministrados deberán cumplir con las especificaciones técnicas establecidas, así como con las normativas vigentes en materia de sanidad, calidad e inocuidad alimentaria.
3) El contratista deberá presentar, junto con la entrega de los bienes, los certificados de calidad, registros sanitarios, fichas técnicas y hojas de seguridad cuando sean aplicables.

4) El contratista deberá atender en tiempo y forma cualquier observación o solicitud de información adicional que realice la entidad a través del supervisor designado, en relación con los bienes suministrados.
5) Los productos deberán ser transportados y entregados en condiciones óptimas de calidad, cumpliendo con las normas de almacenamiento y transporte adecuadas para evitar deterioros.
6) Asumir los gastos de transporte, cargue, descargue y entrega de los bienes requeridos por la entidad, así como también el riesgo y propiedad de los mismos, hasta que se realice el recibo a satisfacción por parte del supervisor en el lugar indicado para el suministro de estos.
7) Garantizar que todas las personas que intervengan en actividades de manipulación de alimentos (carnes, y demás) cuenten con la formación y certificación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos.
8) Cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente.
9) Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentos y cafetería deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno, según lo estipulado por la Ley 2232 de 2022.
10) Entregar el informe de ejecución y cumplimiento del contrato para efectos de trámite de pago, este informe deberá ser cargado en el SECOP II por parte del contratista y deberá contener las evidencias necesarias del cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contractuales generales y especificas del contrato.
11) Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.

2.8.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

1.Todos los trabajadores que ingresen a la institución o entrega de los elementos del contrato deberán estar permanente mente provistas de su equipo de seguridad para garantizar una protección efectiva y poder trabajar, así mismo, deberán estar afiliados al Sistema de Seguridad Social, incluido los riesgos laborales (EPS, fondo de pensiones y ARL) y presentar soporte de estos y certificado de ARL no inferior a 30 días.(Contractual)

2.Todos los trabajadores que ingresen a la institución o entrega de los elementos del contrato deberán estar permanente mente provistas de su equipo de seguridad (elementos de protección personal) necesarios para garantizar una protección efectiva del trabajador, teniendo en cuenta las actividades que van a realizar.

2.8.4 Obligaciones ambientales del contratista

1) Entregar las fichas de datos de seguridad suministrada por el fabricante, comercializador o importador acorde con lo definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos. (CONTRACTUAL)

Nota: Las Fichas de datos de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la Resolución 773 de 2021 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años)

2) Entregar los productos debidamente etiquetados acorde con lo establecido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos. (CONTRACTUAL)
3) Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentos y cafetería deben ser: reutilizables o reciclables o compostables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno, según lo estipulado por la Ley 2232 de 2022. (CONTRACTUAL)

2.8.5 Obligaciones del SENA

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

2.9 PLAZO DE EJECUCIÓN

El término de ejecución del negocio jurídico será de **ocho (08) meses o hasta el treinta (30) de noviembre de 2026**, lo que ocurra primero. El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de inicio de ejecución del contrato.

2.10 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será en el **Centro de Comercio y Servicios** ubicado en la Transversal 1 No. 42-244 municipio de Ibagué – Tolima y en la **Escuela Gastronómica y Turística de Melgar** ubicada en el Km 3 vía Carmen de Apicalá del municipio de Melgar- Tolima, denominado lote rural No. 2.

2.11 DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Ibagué, Tolima.

2.12 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
PAGOS PARCIALES	Será conforme con el suministro realizado.	El pago del contrato se hará con PAGOS PARCIALES, bien sea quincenales, mensuales o a convenir, previa presentación de la factura por parte del contratista (cuando esta se deba expedir), previa recepción de los elementos a satisfacción por parte de la SUPERVISIÓN, lo cual deberá quedar soportado en la respectiva acta de Supervisión o Interventoría. Para la realización de cualquier pago el contratista deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscal. Si las facturas no han sido bien elaboradas o no se acompañan de los documentos que la respalden los términos anteriores solo empezaran a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se aporten efectivamente los documentos. Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del proveedor, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. El SENA efectuará al CONTRATISTA 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. Los formatos y demás soportes deben ser cargados en la plataforma transaccional del secop II en el espacio del contrato estatal. El pago se hará dentro de los 30 días siguientes al cumplimiento total de los requisitos y estará sujeto al cupo del Programa Anual de Caja (PAC) disponible.

NOTA: Si el contratista es responsable de IVA, entregará la factura de venta discriminando en cada ITEM los porcentajes de IVA que aplica a cada uno de ellos, los cuales deben corresponder a la tarifa establecida en el Estatuto Tributario Vigente. En caso de que los porcentajes de IVA plasmados en la factura no estén acordes a la norma, deberá realizar las modificaciones a las que haya lugar.

2.13 PAGO DE ANTICIPOS

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

2.14 CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

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

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	La supervisión del contrato estará a cargo del funcionario designado por el Subdirector del Centro de Comercio y Servicios - SENA - Regional Tolima, quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual, conforme a lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría, Código GCCON-M-002 en su última versión, o el que la modifique o remplace, y las demás normas que regulan la supervisión de contratos.
En razón a lo anterior la designación del funcionario la hará el ordenador del gasto, 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

Mínima Cuantía

3.1 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

La presente contratación se soporta en atención a la cuantía del contrato en los términos de la Ley 1150 de 2007, en su Título I de la Eficiencia y de la Transparencia, artículo 2° de las modalidades de selección. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección,

más específicamente en lo establecido en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2001, mediante el cual se adicionó el artículo 2° de la Ley 1150 de 2007.

Le serán también aplicable al proceso, los principios de la Constitución Política y del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, así como lo no regulado, particularmente, las normas civiles y comerciales, las reglas previstas en el Estudio Previo y demás documentos que hacen parte del pliego electrónico, publicados en el SECOP II.

Por tratarse de un contrato inferior al 10% de la menor cuantía, de conformidad con el numeral 5 del artículo 2 de la ley 1150 de 2007 y el artículo 274 de la ley 1450 de 2011 y en concordancia con los artículos 94 de la ley 1474 de 2011, 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 se contratará mediante una invitación pública en la **modalidad de mínima cuantía**, teniendo en cuenta como factor de selección además de los requisitos habilitantes, el menor precio de la propuesta.

Una vez efectuada la apertura de las propuestas, La Entidad procederá a realizar el análisis jurídico y técnico de los documentos que las integran, con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos para participar y asignarles la respectiva habilitación.

3.2 LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

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

Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3., y 2.2.1.2.4.2.4. del Decreto 1860 de 2021, el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA podrá limitará a Mipyme colombiana con mínimo un (1) año de existencia el presente proceso de selección, toda vez que el valor del Proceso de contratación no es mayor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000,00), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

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

INFORMACIÓN PARA LIMITACIÓN A MIPYMES:
SI APLICA

De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 30 y el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, en estos procedimientos de selección para Mipyme se aplicará lo prescrito en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 a 2.2.1.2.4.2.4 de este Decreto. No obstante, de conformidad con el numeral 3 del presente artículo, las solicitudes para limitar el proceso a Mipyme se recibirán durante el término previsto en dicho numeral. Además, en el aviso de que trata el numeral 4 de este artículo se indicará si en el proceso aplican las limitaciones territoriales de que trata el artículo 2.2.1.2.4.2.3 o si podrá participar cualquier Mipyme nacional. ***(Decreto 1860 de 2021, artículo 2)***	*SI*	**X**	*NO*		
Conforme con lo establecido en el artículo 5 del decreto 1860 del 24 de diciembre de 2021 "Por el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario Del Sector Administrativo De Planeación Nacional, con el fin de reglamentar los artículos 30,31,32,34 y 35 de la ley 2069 de 2020, en lo relativo al sistema de compras públicas y se dictan otras disposiciones" *"(…) Artículo 5. Modificación de la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015. Modifíquense los artículos 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3. Y 2.2.1.2.4.2.4. de la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, los cuales quedarán así:* *"Artículo 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias Limitadas a Mipyme. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las Mipyme colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos:* *1. El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.* *2. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación. Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.* *Parágrafo. Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de Mipyme, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo. (…)* *Artículo 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas. La Mipyme colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:* *1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.* *2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.* *Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación*	*SI*	*X*	*NO*		

empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen. *Parágrafo 1. En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.* *Parágrafo 2. Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.* *Parágrafo 3. En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán aceptar las ofertas de Mipyme o de proponentes plurales integrados únicamente por Mipyme.* *Parágrafo 4. Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas (…)"* *Regulación de las convocatorias limitadas a Mipymes en el ámbito territorial en el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020 y el Decreto 1860 de 2021.* *El artículo 34 de la Ley 2069 de 2020 establece nuevas reglas sobre la promoción al desarrollo en la contratación estatal. Concretamente, modifica el contenido del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, prescribiendo lo que se indica a continuación: "i) Encomienda, con carácter imperativo, al gobierno nacional definir las condiciones y los montos para que las entidades estatales – cualquiera sea su régimen contractual –, los patrimonios autónomos constituidos por aquellas y los particulares que administren recursos públicos efectúen convocatorias limitadas a Mipymes en los procesos de contratación. Y agrega que estas convocatorias se pueden realizar también en el ámbito municipal o departamental en el que se ejecute el contrato.* *A partir de lo anterior, el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020 sustituyó íntegramente el contenido del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007.* *Ahora bien, respecto a la posibilidad de realizar limitación a las Mipymes territoriales, el decreto 1860 de 2021 dispuso: artículo 2.2.1.2.4.2.3. Limitaciones territoriales. "De conformidad con el parágrafo 1 del artículo de la Ley 1150 de 2007, las Entidades Estatales, independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, pueden realizar convocatorias limitadas a Mipyme colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato. Cada Mipyme deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el siguiente artículo". El cual ya se enuncio previamente.* *Puede decirse, entonces, que el Decreto 1082 de 2015 regula la limitación de convocatorias a Mipymes en dos normas distintas, las cuales, sin embargo, deben leerse conjunta y armónicamente. Por un lado, la que prevé los requisitos generales para que la entidad limite sus convocatorias a Mipymes nacionales «infra literal a» y, por el otro, la que establece la posibilidad de regular la convocatoria a Mipymes nacionales domiciliadas en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato «infra literal b».* *Igualmente, se debe precisar que el artículo 2.2.1.2.4.2.3. del Decreto 1082 de 2015 se refiere a las «Mipyme nacionales domiciliadas en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato»*					

«cursivas propias», esto es, al «domicilio» y no a las «sucursales». Esta distinción es importante porque el beneficio normativo únicamente aplica en el lugar en el que la Mipyme tiene su «domicilio», y no en donde tiene sucursales. *El artículo 263 del Código de Comercio define las sucursales como «los establecimientos de comercio abiertos por una sociedad, dentro o fuera de su domicilio, para el desarrollo de los negocios sociales o parte de ellos, administrados por mandatarios con facultades para representar la sociedad». Nótese que la norma se refiere a los conceptos de «sucursal» y «domicilio» de forma diferente, de lo que se deriva que las sociedades comerciales tienen un domicilio y puede tener una o varias sucursales.* *La norma reglamentaria coincide con la redacción del parágrafo 1 del artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, según el cual, sí es posible limitar convocatorias a la participación de Mipymes «[…] del ámbito municipal o departamental correspondiente al de la ejecución del contrato». En tales términos, la norma citada sólo contempla la posibilidad de limitar convocatorias a Mipymes con domicilio en esos dos tipos de entidades territoriales.* *En conclusión, el centro de comercio servicios del Sena Regional Tolima con el fin de dar cumplimiento a lo dispuesto normativamente y la potestad de realizar convocatorias limitadas a Mipyme colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato; y con el fin de garantizar el objeto de las normas de orden superior especialmente delinear un enfoque regionalizado de acuerdo a las realidades socioeconómicos de cada región, dará prevalencia a la limitación de Mipymes colombianas que cobije al mayor número de Mipymes del país, desde el nivel nacional hasta con limitación territorial que posean su domicilio en el municipio o departamento donde se ejecutara el contrato, Además, las normas de contratación permiten que las Mipymes nacionales puedan beneficiarse de la ejecución de un contrato dentro de la entidad territorial en la que tienen su «domicilio».*					

El umbral de MiPymes para el 2026 es de $ 474.443.750

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

3.2.1 Forma de acreditación

Para que proceda la limitación se deberán recibir como mínimo dos (2) manifestaciones de interés en participar. Las manifestaciones deberán ser presentadas en el SECOP II mediante mensaje público.

El interesado deberá acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

a) Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.

b) Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el Representante Legal y el Contador o Revisor Fiscal, si están obligados a tenerlo, a la cual se adjuntará copia del Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente.

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

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

Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del Registro Mercantil, del Certificado de Existencia y Representación Legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo de sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

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

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

El valor estimado por cantidades unitarias corresponde a la suma de **SIETE MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL SETECIENTOS VEINTINUEVE PESOS M/CTE ($7.552.729,00)**, que según apropiación presupuestal el centro de formación estima el Presupuesto Oficial del presente contrato por la suma de **CIENTO OCHO MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 108.000.000**), 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 presupuesto será ejecutado por **monto agotable** conforme a la necesidad del Centro.

4.1 ANÁLISIS DEL SECTOR

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

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, la Subdirección de Centro de Comercio y Servicios SENA Regional Tolima adelantó un estudio de mercado, que conforme a las necesidades establecidas en el numeral 2.6 especificaciones técnicas del objeto a contratar,

cantidades unitarias según las diferentes unidades de medida se obtuvo un precio promedio de mercado por valor de **SIETE MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL SETECIENTOS VEINTINUEVE PESOS M/CTE ($7.552.729,00)**. Que de acuerdo a la apropiación presupuestal el centro de formación estimó que el presupuesto oficial a monto agotable para la realización del proceso con objeto: "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DESTINADOS A LAS ACCIONES DE FORMACION PROFESIONAL DE LOS APRENDICES DE POBLACION DESPLAZADOS, INTEGRACION CON LA MEDIA TECNICA, CAMPESENA Y ECONOMIA POPULAR EN EL AREA DE COCINA Y PANADERIA; EN EL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS EN LA VIGENCIA 2026." es de **CIENTO OCHO MILLONES DE PESOS M/CTE ($108.000.000)**, 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, tal como se evidencia en el documento anexo ESTUDIO Y ANALISIS ECONÓMICO DEL SECTOR, el cual forma parte integral del presente documento.

NOTA. Las variables utilizadas para calcular el presupuesto y los rubros que lo componen se encuentran descritas en el Análisis del sector.

4.2 ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO			
PRESUPUESTO		**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	**X**	**C-3602-1300-11-20305C-3602031-02**	**$ 30.000.000**
	X	**C-3603-1300-20-20305C-3603025-02**	**$ 78.000.000**
Funcionamiento			

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números
5826	24/02/2026	31/12/2026	931010 CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS-TOLIMA	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL	NACION	TREINTA MILLONES DE PESOS M/CTE.	$ 30.000.000
5826	24/02/2026	31/12/2026	931011 INTEGRACION CON LA MEDIS--TOLIMA	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	NACION	DIEZ MILLONES DE PESOS M/CTE.	$ 10.000.000

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
5826	24/02/2026	31/12/2026	931038 CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS-TOLIMA - ECONOMÍA CAMPESINA Y SER	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	NACION	SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE.	$ 60.000.000
5826	24/02/2026	31/12/2026	931085 CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS TOLIMA, SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION - 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	NACION	OCHO MILLONES DE PESOS M/CTE.	$ 8.000.000

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

5.1 FORMA DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del presente proceso contractual es por el valor total de la Oferta.

5.1.1 Lotes

No aplica.

5.2 REQUISITOS HABILITANTES

5.2.1 De capacidad jurídica

Podrán participar en el proceso de selección todas las personas naturales y jurídicas nacionales o extranjeras, individualmente o en forma conjunta bajo la modalidad de Consorcio o Unión Temporal, cuya actividad comercial u objeto social esté relacionado con el objeto a contratar en el proceso de selección de conformidad con lo establecido en el artículo 99 del Código de Comercio, que estén legalmente constituidas (personas jurídicas), que cumplan con todos los requisitos exigidos en el presente documento y que no se encuentren dentro de las inhabilidades e

incompatibilidades previstas en la Constitución Política de Colombia y en la Ley. **Este último hecho se debe expresar bajo la gravedad de juramento, en la carta de presentación de la propuesta.**

El oferente podrá presentar oferta de las siguientes maneras:

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

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

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

Propuesta de Personas jurídicas extranjeras

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

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

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

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

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

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

5.2.1.1 Formato – Carta de presentación de la oferta

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

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

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

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

5.2.1.2 Documento de identificación

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

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

5.2.1.3 Documento que acredite la situación militar definida

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

Los proponentes podrán acreditar su situación militar de la siguiente manera: **i)** copia de la libreta militar; o **ii)** certificación provisional en línea la cual acreditará que su situación militar se encuentra en trámite; o **iii)** declaración juramentada, en la que el ciudadano manifiesta que ha realizado las actuaciones tendientes a definir su situación militar esta puede materializarse en virtud del principio constitucional de buena fe a través de cualquier documento que allegue el ciudadano con la respectiva declaración; o **iv)** cualquier otro medio de prueba que resulte conducente para demostrar que la persona con la que se va a suscribir el contrato es beneficiario de la prerrogativa establecida en el artículo 42 de la Ley 1861 de 2017 y ha adelantado actuaciones tendientes a definir su situación militar.

No están obligados a cumplir con esta acreditación las personas naturales mayores de 50 años.

5.2.1.4 Certificado de existencia y representación legal

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

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

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

Cuando el monto de la propuesta fuere superior al límite autorizado al Representante Legal, el oferente deberá allegar con la oferta la correspondiente autorización emitida en forma previa a la

presentación de la propuesta por la junta de socios o el órgano de la sociedad que tenga esa función.

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

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

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

Si la propuesta es presentada por persona natural

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

Si la oferta es presentada por persona jurídica extranjera

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

5.2.1.5 Documento de constitución del consorcio o la unión temporal

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

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

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

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

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

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

5.2.1.6 Registro Único de Proponentes (RUP)

No Aplica.

5.2.1.7 Registro Único Tributario (RUT)

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

5.2.1.8 Certificación de pago a seguridad social y aportes parafiscales

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

En el evento en que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, esta deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.

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

Personas jurídicas singular o plural

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

Cuando la persona jurídica está exonerada en los términos previstos en el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016 debe indicarlo en el **FORMATO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES**. Esta misma previsión aplica para las personas jurídicas extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia, las cuales deben acreditar este requisito respecto del personal vinculado en el país.

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

En caso de que la certificación deba ser suscrita por el revisor fiscal se deberán allegar los siguientes documentos: i) Documento de identificación del RF; ii) Tarjeta profesional del RF; iii) Antecedentes Junta Central de Contadores del RF.

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 treinta (30) días calendario, anteriores a la fecha del cierre del proceso de contratación. En caso de modificarse dicha fecha, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia de los certificados de afiliación la fecha originalmente establecida en el pliego de condiciones definitivo.

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

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

5.2.1.9 Garantía de seriedad de la oferta

No aplica.

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 a consultar o generar el certificado aquí señalado.

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

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

5.2.1.11 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 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.

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 a consultar o generar el certificado aquí señalado.

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

5.2.1.13 Certificado del Registro nacional de medidas correctivas

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

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

5.2.1.14 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 a consultar o generar el certificado aquí señalado.

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

5.2.1.15 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 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 oferente deberá anexar certificación de la Entidad bancaria respectiva en la cual se indique nombre del titular, número de cuenta, identificación (NIT o Cédula), sucursal y tipo de cuenta (corriente o ahorro), con el fin de estipularla dentro del contrato que se suscriba en desarrollo del presente proceso, para realizar allí las consignaciones resultantes de los pagos del contrato; la cuenta debe encontrarse en estado ACTIVA. Para el caso de los Consorcios y Uniones Temporales, este documento debe ser aportado a una vez se le adjudique el contrato, dando aplicación a lo establecido por la Superintendencia Financiera en lo que respecta a la titularidad de cuentas bancarias para estas figuras asociativas. (Superfinanciera – Concepto 2015011812- 002 del 25 de marzo de 2015).

5.2.2 De carácter técnico

5.2.2.1 EXPERIENCIA

Experiencia General Requerida (Cumple / No Cumple)

El proponente deberá acreditar experiencia, con hasta dos (2) certificaciones de contratos celebrados, ejecutados y liquidados con entidad pública o privada, cuyo objeto sea igual o similar al objeto del presente proceso. El valor de este contrato deberá ser igual o superior del presupuesto oficial del proceso. En caso de que la certificación sea de contrato suscrito con entidades del sector privado, el oferente deberá anexar a su propuesta, contrato y/o certificación; junto a la copia de las facturas del respectivo servicio.

Requisitos Para Acreditar La Experiencia

La verificación se hará con base en la sumatoria de los valores totales ejecutados en SMMLV de los contratos que cumplan con los requisitos establecidos en este pliego de condiciones.

En el caso de que la experiencia acreditada en el presente proceso haya sido ejecutada en calidad de consorcio o unión temporal, se tomará como experiencia de cada integrante, el valor ponderado por el porcentaje de participación.

Los contratos aportados para la acreditación de la experiencia deben ser legibles.

En caso de que los contratos con los cuales el proponente acrediten la experiencia no satisfagan el requisito a cumplir, se calificará la propuesta como NO HABIL.

CRITERIOS DIFERENCIALES PARA MIPYMES Y LOS EMPRENDIMIENTOS Y EMPRESAS DE MUJERES

Teniendo en cuenta lo contemplado en el artículo 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1082 de 2015 adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021 y Decreto 142 de 2023, se requiere que el proponente que certifique la calidad de MiPymes, los emprendimientos y empresas de mujeres, acredite experiencia en máximo cinco (5) certificados de contratos, celebrados y ejecutados en el 100% y relacionados con suministro e instalación de Aires acondicionados en entidades públicas o privadas, cuyo valor sumado sea igual o superior al presupuesto oficial de la presente contratación, expresado en SLMMV a la fecha de su ejecución, los contratos aportados que se pretendan acreditar como experiencia general, deberán contar en conjunto con por lo menos tres (3) de los códigos descritos anteriormente, debidamente registrados en su RUP, toda vez que se identifica como riesgo probable la inexperiencia del proveedor en la prestación del servicio previsto en los ítems relacionados en este documento.

Se deberá acreditar la condición de MiPymes, teniendo en cuenta el articulo ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1860 de 2021:

‘’ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas. La MiPymes colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.

2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación. Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

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

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

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

PARÁGRAFO 4. Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas."

De esta forma, de conformidad con el numeral 1 del artículo 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1082 de 2015, adicionado por el Decreto 1860 de 2021, son definidos como emprendimientos o empresas de mujeres, aquellas personas jurídicas en las que el 50% de las acciones, partes de interés o cuotas de participación pertenezcan a mujeres y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante, al menos, el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección. Para que una persona jurídica sea considerada un emprendimiento o empresa de mujeres, a luz de este numeral, además de contar con la participación mayoritaria de mujeres, debe demostrar que la misma tiene una antigüedad mínima de un año y cumplir con las demás condiciones establecidas en el decreto. Igualmente, se deberá diligenciar.

DOCUMENTOS VÁLIDOS PARA LA ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA REQUERIDA

En aquellos casos que por las características del objeto a contratar se requiere verificar información adicional a la contenida en el RUP, el proponente podrá aportar uno o alguno de los documentos que se establecen a continuación, para que la entidad realice la verificación en forma directa.

Los mismos deberán estar debidamente diligenciados y suscritos por el contratante, el contratista o el interventor, según corresponda.

En caso de existir discrepancias entre Tres (3) o más documentos aportados por el proponente para la acreditación de la experiencia, se tendrá en cuenta el orden de prevalencia establecido a continuación:

A. Acta de liquidación.
B. Acta de entrega, terminación, final o recibo definitivo.

C. Certificación de experiencia. Expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato en la que conste el recibo a satisfacción de la obra contratada debidamente suscrita por quien esté en capacidad u obligación de hacerlo.

D. Acta de inicio o la orden de inicio. La misma solo será válida para efectos de acreditar la fecha de inicio.

E. Para los contratos que hayan sido objeto de cesión, el contrato deberá encontrarse debidamente inscrito y clasificado en el RUP o en uno o alguno de los documentos considerados como válidos para la acreditación de experiencia de la empresa cesionaria, según aplique. La experiencia se admitirá para el cesionario y no se reconocerá experiencia alguna al cedente.

Para efectos de acreditación de la experiencia entre particulares (privados), el proponente deberá aportar adicionalmente los documentos mencionados, el certificado de facturación, que debe corresponder a los pagos parciales y acta final, debe adjuntar la resolución de facturación emitida por la DIAN.

Los proponentes deberán diligenciar el Formato EXPERIENCIA DEL PROPONENTE, relacionando el contrato con el que pretende acreditar la experiencia, indicando el número de consecutivo del reporte en el RUP en el cual se encuentre inscrito y registrado el contrato.

Se deben anexar soportes tales como: Certificación de ejecución a satisfacción del contratante, Acta de Recibo Final o Acta de Liquidación, donde se pueda establecer claramente la Entidad contratante, el objeto contractual, valor final del contrato, fecha de inicio y finalización de este.

Los proponentes extranjeros sin domicilio o sucursal en Colombia deberán diligenciar el formato EXPERIENCIA PROPONENTE EXTRANJERO adjuntando las certificaciones respectivas, las cuales deberán contener el nombre del contratante, del contratista, objeto, fecha de inicio, fecha de terminación, valor del contrato, y deberán cumplir con lo exigido en el artículo 480 del Código de Comercio y la Resolución 3269 del 2016 expedida por el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia. NOTA: Los documentos expedidos en el exterior, deben ser debidamente apostillados y traducidos oficialmente.

Cuando se certifiquen contratos realizados bajo la modalidad de Consorcio o de Unión Temporal, EL SENA tomará para la habilitación el porcentaje de participación en la ejecución del contrato del OFERENTE que haga parte del consorcio o de la unión temporal. Para lo anterior el OFERENTE deberá presentar el documento que acreditó la conformación del consorcio o de la unión temporal, donde deberá constar el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes para la ejecución del contrato. Igualmente se tomará la experiencia por el porcentaje de participación de este proceso de cada miembro del Consorcio o de unión temporal.

En caso de presentar certificaciones que incluyan contratos adicionales, estas deberán indicar por lo menos el año de suscripción de la adición, la adición en valor y/o plazo, si se adiciona el contrato principal.

Únicamente se podrá acreditar la experiencia requerida cuando el proponente que la acredite haya desarrollado de manera directa las actividades que constituyen la experiencia requerida para el presente proceso de selección. Sin embargo, también podrá acreditarse la experiencia cuando las actividades correspondientes hayan sido ejecutadas por el proponente o por uno de sus miembros bajo la modalidad de consorcio o unión temporal. Para efectos de la acreditación de la experiencia requerida en el presente proceso, no se aceptarán subcontratos, ni contratos ejecutados bajo la modalidad de administración delegada u oferta mercantil.

Se entiende como Subcontratista a la persona natural o jurídica a quien subcontrata el contratista principal, para ejecutar una actividad previamente contratada por una entidad estatal u otra persona natural o jurídica. Cuando se trate de proponente plural, cada uno de los integrantes deberá aportar certificados de experiencia para acreditar la experiencia especifica solicitada.

Para los contratos suscritos con entidades privadas, se deberá adjuntar junto con el certificado de experiencia, la copia del contrato y su respectiva póliza. La información sobre experiencia será verificada de acuerdo con la información relacionada por el oferente para lo cual este deberá anexar las certificaciones expedidas por las entidades contratantes las cuales deberán contener como mínimo:

1) Fecha de inicio del contrato
2) Fecha de terminación del contrato 3) Nombre del contratante y/o entidad
4) Objeto del contrato
5) Teléfono y dirección del Contratante y/o entidad
6) Valor del contrato. En ejercicio de esta facultad, los proponentes no podrán complementar, mejorar o modificar su oferta, ni acreditar hechos ocurridos con posterioridad al cierre del presente proceso.

NOTA: El SENA se reserva el derecho de verificar durante la evaluación y hasta la adjudicación, la información aportada por el proponente y a fin de corroborar la misma, podrá solicitar soportes que considere convenientes tales como: certificaciones, copias de los contratos, actas de liquidación, estados financieros, copia de pago de impuestos, facturas etc.

ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA EN LA MODALIDAD DE CONSORCIO Y/O UNIÓN TEMPORAL O PROMESA DE SOCIEDAD FUTURA:

El proponente extranjero acreditará la experiencia requerida en el pliego de condiciones, mediante el diligenciamiento del FORMULARIO “EXPERIENCIA DEL PROPONENTE”, en su parte de “ACREDITACIÓN EXPERIENCIA PARA OFERENTES EXTRANJEROS SIN DOMICILIO EN COLOMBIA”.

Para el caso de personas naturales y jurídicas extranjeras, la experiencia deberá acreditarse mediante certificaciones que den cuenta de esta por un mínimo del 100% del valor total del

presupuesto oficial del proceso expresada en Salarios Mínimos Mensuales Legales Vigentes (SMMLV) colombianos y cuyo objeto corresponda a la prestación de servicios de operador logístico.

Para el efecto esta documentación deberá cumplir con los protocolos y formalidades para los documentos expedidos en el exterior.

Las certificaciones que presente el oferente extranjero deben reunir los requisitos que se describen a continuación:

- Nombre o razón social del contratante.
- Nombre o razón social del contratista.
- Objeto del contrato o descripción detallada del producto en caso de factura.
- Año celebración del contrato
- Valor del contrato
- Nombre, cargo y firma del funcionario(s) que firman el contrato(s) y/o factura(s), medio de contacto.

La entidad evaluará la información suministrada y de acuerdo con ella determinará si resulta suficiente para acreditar la experiencia.

La información se entiende bajo la gravedad de juramento.

En caso de presentar certificaciones o contratos (con acta de liquidación) ejecutados en consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura, la experiencia acreditada será tenida en cuenta de acuerdo con el porcentaje de participación del contrato ejecutado. Para lo cual y como medio demostrativo el proponente deberá adjuntar el documento de conformación del consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura.

5.2.2.2 ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TÉCNICAS REQUERIDAS

1) Se verificará que el bien cotizado contenga y cumpla con las especificaciones técnicas solicitadas en esta invitación pública y en cada uno de los ítems allí estipulados, en las condiciones, calidades y cantidades y se ajuste a las necesidades de la entidad en las especificaciones técnicas.

2) Se requiere que el proponente cuente con al menos **dos (2) puntos de atención en la ciudad de Ibagué (Tolima),** con la infraestructura necesaria para el cumplimiento del objeto contractual, por sí mismo o a través de terceros, (cuando los puntos de atención no son propios se debe acreditar mediante contratos o convenios suscritos entre las partes; estos deben cumplir las exigencias que se requieren en los estudios previos para el futuro contratista y acreditar los

mismos requisitos que el proponente en cuanto a existencia, habilitantes en materia de seguridad y salud en el trabajo, así mismo que cuente con el stock mínimo de los elementos requeridos por la Entidad, para lo cual deberá aportar el documento idóneo que acredite dicho requisito).

3) El proponente deberá certificar bajo la gravedad del juramento que garantizará la calidad de los productos y lo hará en la propuesta, con la manifestación de que los productos a suministrar serán de excelente calidad y que cumplen con todas las especificaciones de presentación y empaque de los productos ofertados, conforme a lo establecido en las normas que rigen la materia; el rótulo o etiqueta de los productos deberá contener la información básica exigida por la autoridad competente que regula la materia.

4) El proponente deberá aportar los soportes de los registros Sanitarios de los alimentos vigentes al momento de presentación de la propuesta, así como el Concepto Sanitario concedido por la Secretaría de Salud, al proponente cuando la actividad principal de comercio sea "Expendio de Alimentos".

5) El oferente deberá certificar bajo la gravedad del juramento que garantizará la oportunidad en la entrega de los productos a partir del momento (diario y/o semanal) en el que sean requeridos por la entidad.

5.2.2.3 <u>De seguridad y salud en el trabajo</u>

El proponente deberá demostrar cumplimiento de las obligaciones que le aplican en relación a la Seguridad y Salud en el Trabajo Decreto 1072 de 2015 Libro 2 Parte 2 titulo 4, capítulos 1, 2, 3 y 6. Artículos 2.2.4.1.3., Art. 2.2.4.6.1, art. 2.2.4.6.4, art. 2.2.4.6.8 , cumplir con la Resolución 0312/2019 Estándares mínimos así:

1.El proponente debe presentar el 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 del año inmediatamente anterior - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019, el cual debe estar firmado por el Represente Legal y Profesional, con Licencia en Seguridad y Salud en Trabajo, dicha calificación debe estar soportada con la certificación de la ARL a la que se encuentre afiliada la empresa.

Nota: En caso de que el proponente sea persona natural y/o independiente y quien es la única persona responsable del desarrollo del objeto contractual, no está obligado a la implementación

de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST), pero si debe garantizar la cobertura al Sistema (presentar afiliación y/o pago antes de inicio de labores).

5.2.2.4 De gestión ambiental

No Aplica.

5.2.3 De carácter financiero

No Aplica.

5.2.4 Oferta económica

La propuesta económica objeto de evaluación será aquella que determine el precio ofertado en la plataforma SECOP II.

La oferta económica debe ser clara y verificable aritméticamente, en ella se deben establecer por separado los precios para cada ítem ofrecido (sin que el valor total de la oferta económica sobrepase los valores incluido IVA establecidos por la Entidad en el estudio de mercado como precio promedio del valor total de este). Todos los impuestos, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización o ejecución del contrato, incluidas la constitución de la garantía única de cumplimiento en caso de que se requiera, son a cargo exclusivo del CONTRATISTA. Por lo tanto, los precios que se presenten deberán considerar tales conceptos.

El proponente debe tener en cuenta los siguientes aspectos:

a) Para la presentación de la propuesta económica, se debe diligenciar el Anexo suministrado por la entidad. Este debe diligenciarse en forma clara y completa, indicando el valor de cada ITEM (incluido IVA) **los cuales no deben sobrepasar el precio del valor total establecidos por la Entidad dentro del presente proceso en el estudio de mercado (incluido el IVA) so pena de rechazo.**

b) **El oferente deberá tener en cuenta dentro de su oferta económica, todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos que estarán a su cargo, así como los gastos directos o indirectos que ocasione la ejecución del objeto contractua**l.

c) En el evento en que la propuesta económica tenga centavos, el proponente deberá aproximarla al peso, ya sea por exceso o por defecto, de manera que si los centavos son menores a 50 se supriman los centavos y los pesos permanezcan idénticos, y si los centavos son iguales o mayores a 50, se suprimen los centavos y el último peso se aumenta al peso inmediatamente superior. **NO DEBE SOBREPASAR PRECIOS ESTIMADOS POR LA ENTIDAD.**

La única información válida para efectos de la evaluación económica de las propuestas presentadas será el documento de oferta económica que se encuentre cargado en el Secop 2.

5.3.2 PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

La propuesta será presentada de forma electrónica a través de la plataforma del SECOP II, para lo cual el Oferente deberá estar registrado como se establece en la guía que para el efecto publicó la agencia nacional de contratación Colombia Compra Eficiente en el siguiente link: https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documentos/20170407_guia_registro_ proveedor.pdf.

El oferente deberá elaborar la Oferta de acuerdo con lo establecido en el presente Estudio Previo y anexar la documentación exigida. El oferente deberá tener en cuenta que con la presentación de su Oferta se entiende que acepta y cumple con las condiciones técnicas mínimas requeridas.

Los Proponentes presentarán las propuestas a través de la plataforma SECOP II, de conformidad al cronograma del proceso.

Se debe presentar carta de presentación de la propuesta en el formato adoptado por el Sena (GCCON-F- 061CartadepresentaciondelaPropuestaV02, o la versión vigente) en la cual se incorporan las acciones requeridas por la entidad para su presentación en la plataforma transaccional de Secop 2.

Los proponentes plurales deben presentar su oferta a través de su cuenta de proponente plural para que sea válida y pueda ser evaluada. Tener en cuenta las guías de Colombia Compra Eficiente para proponentes Plurales.

RECUERDE todos los documentos como observaciones al proceso, documentos de subsanación, aclaraciones y observaciones al informe de evaluación deberán ser presentados a través del SECOP II. Por lo expuesto, revise y aplique las guías elaboradas y publicadas en la plataforma.

5.3.3 INDISPONIBILIDAD DEL SECOP II PARA PRESENTAR OFERTAS

En caso de que no pueda acceder al SECOP II, comuníquese a la Mesa de Servicio de la Agencia Nacional de Contratación Colombia Compra Eficiente ANCCE, e informe de una posible falla atribuible al SECOP II. 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.

En todo caso, deberá agotar el Protocolo de Indisponibilidad del SECOP II, vigente.

El correo electrónico para informar a la Entidad previo a la hora y fecha prevista para el cierre es: contratacionto lima@sena.edu.co con los datos requeridos en el protocolo mencionado. Se aclara que todo el proceso contractual será llevado en la plataforma del SECOP II y que solo se llevará a cabo este procedimiento si existe certificado de indisponibilidad de Colombia Compra Eficiente.

5.3.4 REGLAS PARA EXPEDIR ADENDAS

a) Mediante ADENDA expedida con anterioridad a la fecha de cierre del proceso, se podrá modificar el proceso.

b) Todas las Adendas serán creadas y publicadas en el SECOP II. https://community.secop.gov.co/STS/Users/Login/Index

c) Si la adenda se expide para adicionar requisitos de participación del proceso, el SENA extenderá el plazo para la presentación de la oferta por un día hábil adicional al previsto. En caso de que la adenda se expida simplemente para aclarar el alcance de algún numeral de este Estudio Previo sin que ello incida en los requisitos de participación, no se extenderá al plazo para la presentación de la oferta.

d) Límite para la expedición de adendas: El SENA podrá expedir adendas, a más tardar, hasta el día hábil inmediatamente anterior, al vencimiento del plazo para presentar Ofertas a la hora fijada para tal presentación. Sin embargo, este término no se aplicará a la modificación de las fechas o términos establecidos para las etapas posteriores al cierre, que también se harán mediante adendas.

e) En aquellos casos en que exista indisponibilidad, y la Entidad Estatal no pueda realizar una Adenda, la Entidad Estatal podrá realizarla dentro de las 12 horas hábiles siguientes a la publicación del Certificado de Indisponibilidad.
Una vez publicada la ADENDA el proponente deberá descargarla y presentar nuevamente su oferta en caso de que ésta ya hubiese sido presentada por el oferente en la plataforma.

5.3.5 FORMA DE EVALUACIÓN

La evaluación y escogencia se hará de manera global por la totalidad de los ítems atendiendo las especificaciones esenciales (Cuadros de solicitud de elementos) con el precio más bajo, siempre que se encuentre en condiciones de mercado, satisfaga las necesidades de la entidad y aquella que no supere el presupuesto oficial, no tenga un precio artificialmente bajo, cumpla las especificaciones técnicas y de calidad requeridas, conforme a lo contenido en el presente Estudio Previo.

Teniendo en cuenta que el contrato a suscribir tendrá un precio fijo ejecutado a monto agotable por lote, la evaluación del precio se hará sobre el precio que resulte de la sumatoria de los valores unitarios de los productos requeridos por lote objeto de suministro. Así las cosas, la evaluación se hará a la propuesta que oferte el menor precio por lote resultante de la sumatoria de los valores unitarios de los elementos señalados en este numeral.

La verificación y la evaluación de las Ofertas será adelantada por quienes sean designados por el Ordenador del Gasto, quienes verificarán el cumplimiento de los requisitos habilitantes del oferente ubicado en el primer lugar del orden de revisión.

En todo caso el orden de revisión está definido por el menor precio ofertado en el valor total de la propuesta incluido IVA.

De acuerdo con el numeral 4° del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, en el evento en que el oferente que ofertó el menor precio cumpla con los requisitos habilitantes se procederá a la Aceptación de la Oferta, de lo contrario se verificarán los requisitos habilitantes del oferente que presentó el segundo menor precio y así sucesivamente.

5.3.6 PROCEDIMIENTO EN CASO DE EMPATE

Se entenderá que hay empate cuando dos o más Ofertas presenten un idéntico precio de Oferta económica, bajo el anterior criterio, la Entidad aplicará los factores establecidos en el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020 *"Por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia",* conforme con los medios de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1082 de 2015.

5.3.7 DOCUMENTOS SUBSANABLES

Conforme a lo establecido en las normas vigentes para contratación estatal, serán subsanables los requisitos y documentos que no sean o hagan parte de los factores de habilitación y escogencia; en todo caso, se tendrán en cuenta las reglas de subsanabilidad y dentro del término establecido en el cronograma.

- El SENA podrá solicitar la subsanación y/o aclaración de requisitos o documentos no necesarios para la comparación de las Ofertas y los oferentes deberán allegarlos en el término señalado por el comité evaluador en el informe de evaluación, de no hacerlo su oferta será rechazada.
- Las subsanaciones requeridas en las evaluaciones serán comunicadas a través de la plataforma SECOP II.
  Las respuestas se presentarán a través de la plataforma SECOP II dentro del término indicado, sin que por ello puedan completar, adicionar, modificar o mejorar las propuestas.

6 OTROS ASPECTOS

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

7 ANÁLISIS DE RIESGOS

El Centro de comercio y servicios – SENA Regional Tolima, de acuerdo con las disposiciones del artículo 4 de la ley 1150 de 2007 y de los artículos 2.2.1.1.1.3.1, 2.2.1.1.1.6.1, 2.2.1.1.1.6.3 y el numeral 2 del artículo 2.2.1.2.5.2 del Decreto 1082 de 2015 y con base en la Metodología para identificar y clasificar los riesgos elaborado por Colombia Compra Eficiente procedió a tipificar, estimar y asignar los riesgos de la presente contratación.

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. allí se identifican y describen los riesgos, según el tipo y la etapa del proceso de contratación en la que ocurre.

Luego, se evalúan los riesgos teniendo en cuenta su impacto y su probabilidad de ocurrencia y finalmente, se establece un orden de prioridad teniendo en cuenta los controles existentes y el contexto de estos. El documento Matriz de Riesgos se encuentra anexo al presente Estudio Previo.

8 GARANTÍAS

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
X	**Cumplimiento:** por **el (20 %) del valor del contrato**, vigente por el plazo del contrato y 4 meses más, a la cual podrá imputarse tanto el valor de la cláusula penal pecuniaria como las multas o los perjuicios derivados de la declaratoria de caducidad.
X	**Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados:** por **el (20%) del valor del contrato**, vigente por el plazo de ejecución del contrato y 4 meses más.
X	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** por un valor asegurado de **200 SMLMV**, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato.

NOTA 1: La fecha de expedición debe ser concordante con las fechas de las vigencias de las garantías.

LAS GARANTÍAS EXIGIDAS DEBERÁN PROPONERSE DE LA SIGUIENTE MANERA:

a. **BENEFICIARIO**: A Nombre del SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA - CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS SENA TOLIMA. NIT 899.999.034-1.
b. **AFIANZADO**: A Nombre del oferente, en caso de ser una Unión Temporal o consorcio el beneficiario/afianzado se hará a nombre de los integrantes de la Unión temporal o del Consorcio.
c. **VIGENCIA**: La vigencia será como quedo establecida en cada amparo días calendario a partir del cierre de la presentación de la oferta hasta la aprobación de la garantía del contrato.
d. **CUANTÍA**: La garantía deberá ser constituida como quedo establecida en cada amparo por ciento del valor total del presupuesto disponible.

En todo caso las garantías y sus efectos se regirán por lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.3.1.1 del Decreto 1082 de 2015. 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 cinco (5) días calendario, siguientes a la firma del acta.

NOTA 2: Las pólizas y su correspondiente soporte de pago deberán ser cargadas por el proponente en la plataforma SECOP II para la posterior revisión y aprobación por parte de la Entidad. No olvidar que cuando se diligencien en la referida plataforma los datos de la póliza se debe escoger la opción contrato de seguro.

9 ACUERDOS COMERCIALES

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

10 ANEXOS

- CDP
- Anexo No. 1 - Presupuesto Oficial
- Anexo No. 2 – Análisis del Sector
- Anexo No. 3 – Análisis de Riesgos (Matriz de Riesgos)

El presente documento se suscribe el 10 de abril de 2026 en Ibagué, Tolima.



ALVARO FREDY BERMUDEZ SALAZAR

Subdirector Centro de Comercio y Servicios

Elaboró: Camila Andrea González– Profesional Gestión Contractual
Revisó componente jurídico: Maria Alejandra Diaz Vidales – Abogada Contratista
Revisó componente técnico: Jorge Luis Gomez – Instructor técnico
Revisó componente técnico: Edwin Eliel Martinez Cornelio– Apoyo área técnica
Revisó componente Ambiental: Carlos Andrés Rubiano Rojas– Dinamizador Ambiental y Energético
Revisó componente SST: Tania Guevara Angarita– Apoyo HYSI-SST