	Versión: 03
	Código: GIL-F-073

PROCESO

GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA

NOMBRE DEL FORMATO

FORMATO CONSULTA DE EXISTENCIA DE BIENES EN KARDEX

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública:	X	**Pública Clasificada:**		**Pública Reservada:**	

FECHA:	**13/03/2026**	**CIUDAD/MUNICIPIO:**	**Tuluá**
COD REGIONAL:	**76**	**REGIONAL**	**VALLE**
CENTRO DE COSTO:	**Centro Latinoamericano de Especies Menores**		
COD CENTRO DE COSTO:	**912510**		

Una vez consultados y validados los saldos del kárdex del sistema de administración y control de bienes (SACB) de Centro Latinoamericano de Especies Menores de los bienes solicitados por el área o dependencia de contratacón se informa las siguientes existencias en almacén:

CONSECUTIVO SACB	NOMBRE	DESCRIPCION U OBSERVACIONES	TIPO DE ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE BIENES EN KARDEX
299799	BALANZA LIQUIDADORA ELECTRÓNI	BALANZA;TIPO ELEMENTO=CONSUMO SENA;UNIDAD DE MEDIDA=UNIDAD;CARACTERISTICA=ELECTRONICA DIGITAL;CAPACIDAD=3000 GR;CLASE=N.A.;	CONSUMO	UND	55
298631	PRENSA MANUAL PARA QUESOS HA	ESTAS SE ENTREGARON EN ENERO Y NO SON DE CONSUMO SINO QUE ENTRAN HACER PARTE DE LOS ACTIVOS. VALIDAR CON LA COORDINACIÓN RESPECTIVA SI REALMENTE SE REQUIEREN	DEVOLUTIVO	UND	0
298631	PRENSA MANUAL PARA QUESOS HA	ESTAS SE ENTREGARON EN ENERO Y NO SON DE CONSUMO SINO QUE ENTRAN HACER PARTE DE LOS ACTIVOS. VALIDAR CON LA COORDINACIÓN RESPECTIVA SI REALMENTE SE REQUIEREN	DEVOLUTIVO	UND	0

Información generada del aplicativo SACB de fecha:	**feb/16/2026**

Relacione los elementos de los cuales no se tiene existencias en Kardex de acuerdo a la solicitud .

1	MANTELES BLANCOS EN ALGODÓN - 1,50 x 2,00 mts Tela
2	MANTELES EN ALGODÒN COLOR SURTIDOS - 1,40 x 1,80 mts, 240 GRAMOS EN ALGODÓN
3	CAMINOS PARA CENTRO DE MESA - COLORES SURTIDOS - ALGODÓN 240 - 40cm X 1,80 Mts
4	MANTELES CUADRADOS COLORES SURTIDOS O COLOR VERDE SECO EN ALGODÓN DE LINO - 1,50 x 1.50 mts Tela de Lino
5	VAJILLA CUADRADA DE PORCELANA BLANCA. En porcelana blanca de 20 piezas, 4 Platos llano blancos 25 cms, 4 Platos postre blancos 18,5 cms, 4 Platos sopa blancos 21,5cm 720ml, 4 Tazas blancas 8cm 220ml y 4 platillos blancos 15cm
6	COGNAC - El cognac V.S es un tipo de brandy que se elabora a partir del vino de uva blanca de las cepas cultivadas en los alrededores de la ciudad de Cognac, zona relativamente cálida del departamento francés de Charente, de alta graduación alcohólica. Es obtenido por destilación. Su elaboración se basa en el calentamiento, evaporación del alcohol de vino y su recuperación posterior en toneles de roble (crianza). Requisitos Generales Sabor característico, color café suave. El producto se podra envasar en vidrio o porcelana Requisitos Específicos El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 634. Graduación alcoholimétrica: Máximo 60°. Empaque y Rotulado El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del
7	CAFE EN GRANO TIPO EXTRACRISP paquete x 340 gramos. Resolución No. 0736 2002 del Comité Nacional de Cafeteros. Compuesto de grano grande, principalmente plano, parejo, retenido por criba de malla 14, con tolerancia del 5% inferior a esa malla, pero retenido por la malla 14, de esmerado beneficio y debidamente seleccionado. Debe tener color característico. Debe tener sabor y aroma característico, debiendo estar libre de sabores defectuosos como fermento, producto químico, moho, etc. Debe estar libre de insectos vivos. El nivel máximo de plaguicidas debe estar de acuerdo con lo indicado en el Codex Alimentarius. Humedad: No debe sobrepasar del 12%, medida en equipos basados en la constante dieléctrica del café, calibrados previamente según método de estufa ISO 6673 a ciento cinco 105ºC, con peso de la muestra no inferior a 400 gramos. Los defectos deben estar por debajo de los límites
8	CAFETERA CHEMEX 10TAZAS: Este método de preparación es en vidrio templado.Diseño alemán en forma de reloj de arena con agarradera en madera.
9	CAFETERA SIFÓN CANADIENSE: Este método combina una preparación de inmersión completa (como la prensa Francesa) con un filtro (por ejemplo, un V60), brindando como resultado una taza muy limpia y de buen cuerpo. El sifón es perfecto para brindar cualidadesal café y es este balance lo que hace único el café de sifón.
10	AGUARDIENTE ORIGEN VALLE DEL CAUCA Licor destilado elaborado con alcohol extraneutro, tratado con agua refinada de alta pureza, producto de la caña y anís producido en el valle del cauca.Nivel alcohólico 29% Color: transparente Sabor: fresco y aromático Olor:característico del mismo producto. Botella x 750 ml
11	COCTELERA - Boston shaker combo 15 piezas kit de coctelera boston negro de 11 piezas
12	LICOR COINTREAU: Bot. x 700 ml es la marca comercial de un licor triple sec francés, elaborado a base de cáscaras de naranjas. Fue creado en la destilería de la familia Cointreau en 1875, en el pueblo de Saint-Barthelemy- d'Anjou (periferia de Angers), en la región francesa de Países del Loira. Alexis Lichine afirma que su nombre primitivo fue el de "Curaçao Blanco Triple Sec El producto se podra envasar en vidrio o porcelana Requisitos Específicos El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 634. Graduación alcoholimétrica: Máximo 60°. Empaque y Rotulado El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capitulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para
13	CAFETERA AEROPRESS SS 1-4 TZ Es un método de preparación ideal para obtener un café con cuerpo pronunciado junto a sabores claros y diferenciados.Para preparar una taza de café utiliza tu variedad de especialidad favorita en un grado de molienda media-fina y dale un tiempo de 1 minuto y medio al proceso de inmersión. Su cuerpo de pasta dura y acabados en silicona lo hacen un producto duradero y resistente a golpes o caídas. Medidas montadas: 9 1/2pulgadas alto x 4pulgadas ancho x 4pulgadas profundidad
14	BANDEJA ANTIDESLIZANTE. Rectangular 38 x 51 cms, color café o negra
15	JARRA LATTE 600 ML - Especificaciones: Tamaño: Altura entre: 11 cm y 13 cm, Diámetro: 8cm y 10cm, Diámetro inferior: 8.5cm 9.5cm Peso neto aproximado 150g Material: acero inoxidable 304
16	JARRA CUELLO DE GANSO: Capacidad 1200 ml electrica a 110w. Con termómetro en acero inoxidable. Jarra cuello ganso o cisne - Hervidor de café con termómetro para temperatura exacta, hervidor de té de cuello de cisne de acero inoxidable de alta calidad para café de goteo, prensa francesa y té, adecuado para todas las estufas e inducción. Capacidad 1 litro Temperatura digital variable, tablero LCD +/- 1 °, cronometro con función de calentamiento rápido, función para mantener caliente, indicador de temperatura. Cuello ultra delgado para mayor control. Balanceergonómico
17	JARRA LATTE 350 ML - Especificaciones: Tamaño: Altura entre: 9.2 cm y 10.2 cm, Diámetro: 6.6 cm y 7.6 cm, Diámetro inferior: 7.7 cm y 8,7 cm Peso neto: 140 g Material: acero inoxidable 304
18	PISCO CHILENO: Pisco es la denominación de un aguardiente de uvas, producido en elaborado fundamentalmente mediante la destilación del producto Nivel alcohólico 14% Color: amarillo Sabor: sabor a frutas tropicales, con notas cítricas Olor: característico del mismo producto. Botella 750ml
19	WHISKY - Izarra Whisky - escocés es la bebida alcohólica obtenida de la destilación de caldos de cereales malteados, en presencia o no de granos enteros de otros cereales, que haya sido sacarificada por la diastasa de malta que contiene, con o sin otras enzimas naturales y fermentada por la acción de la levadura, mediante una o varias destilaciones a menos de 94.8 grados alcoholimétricos, de forma que el destilado tenga el aroma y el sabor derivado de las materias primas utilizadas, envejecidas, al menos durante tres (3) años en recipientes de roble Requisitos Generales El whisky debe ser un líquido límpido y con el color ambar caracteristico Requisitos Específicos El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 917. Graduacion Alcoholimétrica. Mínimo 40% Empaque y Rotulado El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer
20	FILTRO PAPEL REDONDO CHEMEX: Filtro de papel chemex en puntas caja cuadrada de 6-8-10 tazas x 100 unidades

21	VINO ROSADO FRANCES ESPUMOSO ICE EDITION BLEND- Vino es el producto obtenido por la fermentación alcohólica normal del mosto de uvas frescas y sanas o del mosto concentrado de uvas sanas, sin adición de otras sustancias. Vino tinto es aquel que se elabora a partir de uvas Requisitos Generales: El vino Rosado debe ser de una tonalidad suave, brillante, que va desde el rosa claro al rosado fuerte. generalmente proviene de las siguientes cepas Agliánico Ancellota Arinarnoa Barbera Bonarda Bourboulenc Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Caladoc Carignan Carmenere Elkigaina Graciano Grenache Noir Lambrusco Malbec Empague y Rotulado: El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las características del producto. El rotulado debe
22	TEQUILA REPOSADO- El Tequila es un aguardiente regional obtenido por la destilación de mostos fermentados de Maguey tequilano, de acuerdo con las reglamentaciones del gobierno mexicano. De acuerdo a las características adquiridas en procesos posteriores a la destilación, el Tequila se clasifica en una de las siguientes clases: Blanco o Plata. Joven u Oro. Reposado. Añejo. Extra añejo. Requisitos Generales El Tequila puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos, con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor. El producto debe contar con denominación de origen mexicano. Requisitos Específicos Graduación Alcoholimetrica: Mínimo 35° Empague y Rotulado El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad
23	MANTELES EN ALGODÒN OVALADO COLOR BLANCOEN SATIN - 1,60 x 2,20 mts
24	WHISKY IRLANDÉS TRADICIONAL - Whisky es la bebida alcohólica obtenida de la destilación de caldos de cereales malteados, en presencia o no de granos enteros de otros cereales, que haya sido sacarificada por la diastasa de malta que contiene, con o sin otras enzimas naturales Botella x 750 ml
25	CREMA DE WHISKY - La crema de whisky es una bebida conformada por whisky, leche condensada, nata líquida, sirope de chocolate, café instantáneo y extracto de vainilla. Requisitos Generales Aroma característico. Color uniforme y característico. Sabor característico sin indicios de fermentacion u oxidación. Es un licor con un contenido mínimo de 100 gr por litro de azúcar. Requisitos Específicos Cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 1035. Graduación alcoholimétrica: Máximo 35° Empaque y Rotulado El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las características del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC
26	AMARETTO- Es un licor originario de Saronno, al norte de Italia. El amaretto toma su nombre de los huesos de albaricoque con el amargo de las almendras los cuales acompañados por alcohol puro, azúcar caramelizado y la esencia de diecisiete plantas y frutas aromáticas entre las que destaca de forma especial la vainilla, aunque tiene también melocotón (durazno) y cereza. Su graduación alcohólica suele rondar los 25 grados y no supera en ningún caso los 30. El producto se podra envasar en vidrio o porcelana Requisitos Específicos El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 634. Graduación alcoholimétrica: Máximo 25°. Empaque y Rotulado El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto
27	TENEDORES PARA PESCADO. En acero inoxidable línea hotelera, referencia Bali. Paquete x 12 tenedores
28	KIT DE COCTELERIA - Color dorado con base de bambú 8 piezas
29	GINEBRA INGLESA - GIN - OTOLANDESA PURA Bot x 700 ml Aguardiente obtenido por destilación y rectificación de un mosto fermentado, posteriormente redestilado en presencia de bayas de enebro (cumplerios communis) y otras especies aromáticas utilizadas en la elaboración de dicho producto. Requisitos Generales Las características de la Ginebra la describen con un color que varía entre el dorado y el transparente, puede ser dulce, seca o semiseca, y con el tiempo no se añeja Requisitos Específicos El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 300 Graduación alcoholimétrica: Mínimo 37.5° Empaque y Rotulado El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. El rotulado debe cumplir con
30	CREMA DE OAFE - Es un licor con un contenido mínimo de 100 gr por litro de azúcar. Requisitos Generales Puede ser adicionado con vainilla y/o sustancias aromatizantes permitidas, edulcorado y colorizado. Sabor característico, color caramelo. Requisitos Específicos Cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 1035 Graduación alcoholimétrica: Máximo 25° Sabor café, color caramelo, densidad suave Empaque y Rotulado El producto se debe distribuir en envases decuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. El
31	LICOR CURAZAO AZUL- Licor elaborado por destilación de pieles de naranjas amargas (Citrus Corassaviensis) maceradas en alcohol y azúcar. Se elabora en color azul, blanco, rojo, naranja y verde. Requisitos Generales Requisitos Específicos Cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1245 Grado Alcoholimétrico: Máximo 40° Empaque y Rotulado El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853. Botella x 750 ml
32	VODKA RAS BERRY - El vodka es la bebida alcohólica, obtenida de alcohol etílico potables o destilados alcohólicos simples de origen agrícola rectificados, seguidos o no de filtración a través de carbón activado como forma de atenuar las características organolépticas de las materias primas originales. El vodka se produce a través de lafermentacion de granos y plantas ricas en almidon como el centeno, trigoy papa. El vodka se puede saborizar o aromatizar agregando especias o extractos de frutas. Requisitos Generales El vodka no debe tener ningún aroma o sabor distinto del que es propio del alcohol etílico neutro. El vodka debe ser un líquido transparente, libre de turbidez y sólidos suspendidos. El vodka saborizado debe tener el aroma y sabor propio de la especie con que esta saborizado el producto. Requisitos Específicos El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 305. Graduacion
33	VODKA RASPBERRY - El vodka es la bebida alcohólica, obtenida de alcohol etílico potables o destilados alcohólicos simples de origen agrícola rectificados, seguidos o no de filtración a través de carbón activado como forma de atenuar las características organolépticas de las materias primas originales. El vodka se produce a través de lafermentacion de granos y plantas ricas en almidon como el centeno, trigoy papa. El vodka se puede saborizar o aromatizar agregando especias o extractos de frutas. Requisitos Generales El vodka no debe tener ningún aroma o sabor distinto del que es propio del alcohol etílico neutro. El vodka debe ser un líquido transparente, libre de turbidez y sólidos suspendidos. El vodka saborizado debe tener el aroma y sabor propio de la especie con que esta saborizado el producto. Requisitos Específicos El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 305. Graduacion
34	TEQUILA BLANCO- El Tequila es un aguardiente regional obtenido por la destilación de mostos fermentados de Maguey tequilano, de acuerdo con las reglamentaciones del gobierno mexicano. De acuerdo a las características adquiridas en procesos posteriores a la destilación, el Tequila se clasifica en una de las siguientes clases: Blanco o Plata. Joven u Oro. Reposado. Añejo. Extra añejo. Requisitos Generales El Tequila puede ser añadido de edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes permitidos, con objeto de proporcionar o intensificar su color, aroma y/o sabor. El producto debe contar con denominación de origen mexicano. Requisitos Específicos Graduación Alcoholimetrica: Mínimo 35° Empaque y Rotulado El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente
35	RON ESPECIAL- Producto obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica de melazas o mieles de caña de azúcar o de sus jugos frescos y posterior destilación, con una graduación alcohólica inferior a 96% vol. Puede ser añejado y/o mezclado con destilados de otras procedencias y adicionado de pequeñas cantidades de azúcar o de otros edulcorantes permitidos para suavizar por adición de azúcar o de otro edulcorante permitido El color se puede modificar con caramelo o con carbón activado En la elaboración del ron no se permite la práctica tendiente a sustituir el tiempo de atajamiento natural en recipientes de roble. En los documentos soporte de las operaciones de bolsa debe especificarse departamento o región de origen e empresa que lo produce. Requisitos Específicos El ron debe cumplir con los parámetros establecidos en la NTC 287 en cuanto a contenido de alcohol, extracto seco total, acidez total, acidez volátil, aldehídos, y ésteres Envase y rotulado El ron se debe distribuir en envases adecados para el consumo y conservación. Tapados y sellados de
36	VINO BLANCO ARGENTINO - Vino es el producto obtenido por la fermentación alcohólica normal del mosto de uvas frescas y sanas o del mosto concentrado de uvas sanas, sin adición de otras sustancias. Vino blanco es un vino elaborado con uvas blancas o tintas; en el caso de estas últimas, se separa inmediatamente el mosto del hollejo para que no se tiña de color. La fermentación de los blancos se hace sólo con el mosto, libre de hollejos y semillas. Aunque existen vinos blancos con crianza, no suelen añejarse. El vino blanco puede ser seco o dulce Requisitos Generales El vino blanco debe ser un líquido transparente, brillante, de amarillo verdoso pálido a dorado intenso. El color del vino
37	VINO TINTO ARGENTINO - Vino es el producto obtenido por la fermentación alcohólica normal del mosto de uvas frescas y sanas o del mosto concentrado de uvas sanas, sin adición de otras sustancias. Vino tinto es aquel que se elabora a partir de uvas tintas. La fermentación se hace con el mosto junto con el hollejo, que es el que aporta el color. Requisitos Generales: El vino tinto debe ser un líquido oscuro, brillante, que va desde el púrpura, pasando por el rubí, ladrillo y café. El color del vino depende de su edad; entre más joven, más purpura y entre más añejo, encontraremos colores pálidos. Requisitos Específicos: Grado Alcoholimétrico: Mínimo 11° El vino tinto generalmente proviene de las siguiente cepa, Malbec Empague y Rotulado: El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad
38	BANDEJA REDONDA ANTIDESLIZANTE. Color negro o marrón Ref 14 forrada en caucho antideslizante
39	BANDEJA REDONDA ANTIDESLIZANTE. Institucional redonda antideslizante 35 cm color negro o marrón
40	CACHAÇA- Es una bebida alcohólica destilada de Brasil. Se obtiene como producto de la destilación del jugo de la caña de azúcar fermentado. con una concentración de alcohol de entre el 38% y el 54%. Pueden también ser añadidos hasta 6 gramos de azúcar por litro. El producto se podra envasar en vidrio o porcelana Requisitos Específicos El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 634. Empaque y Rotulado El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853."Rótulo: cualquier marbete, marca, imagen u otro medio descriptivo o
41	CEREZAS EN ALMÍBAR- en presentación de Galón. Producto obtenido estabilizando los frutos o partes de frutas frescas sanas desprovistas de semillas, puestas en su propio jugo, edulcorado con productos naturales o/o jarabe o almíbar como líquido de gobierno. En ningún caso se emplearan edulcorantes artificiales Denominada también como fruta caramelizada, escarchada o glaseada. Requisitos generales Color: que sea uniforme y brillante Olor y sabor: dulce Apariencia: brillante, transparente. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas modificar sus características fisicoquímicas. El alimento debe estar exento de contaminantes, especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas, y exteroido de la humedad. Requisitos Específicos En el almíbar el contenido es azúcar 14°BRIX mínimo y 20° BRIX
42	MEZCAL - hecho 100% con agave espadín en Oaxaca, Méjico. Para su elaboración conserva los antiguos métodos tradicionales ya que es un mezcal artesanal, maravillosamente balanceado, muy suave, con toques de agave cocido, madera y un delicioso final ahumado. Su color es blanco platinado. 38° de alcohol. x botella de 750cc
43	FILTRO PAPEL V 60 No 2 BLANCO Los filtros Dripper V60 tamaño 02 son la mejor compañía para tu Dripper V60 de Hario. Estos filtros son fabricados en Japón. La magia de los filtros Dripper V60 de Hario es que estos logran una bebida limpia y con el perfecto filtrado que necesita tu café. Cada paquete por 100 unidades
44	PRENSA FRANCESA: Material Tapa: 100% Acero Inoxidable Material Filtro y Pistón: 100% Acero Inoxidable, Material Jarra: Vidrio Borosilicato Material Manija: Polipropileno. Capacidad litro
45	VODKA - El vodka es la bebida alcohólica, obtenida de alcohol etílico potables o destilados alcohólicos simples de origen agrícola rectificados, seguidos o no de filtración a través de carbón activado como forma de atenuar las características organolépticas de las materias primas originales. El vodka se produce a través de lafermentacion de granos y plantas ricas en almidon como el centeno, trigoy papa. El vodka se puede saborizar o aromatizar agregando especias o extractos de frutas. Requisitos Generales El vodka no debe tener ningún aroma o sabor distinto del que es propio del alcohol etílico neutro. El vodka debe ser un líquido transparente, libre de turbidez y sólidos suspendidos. El vodka saborizado debe tener el aroma y sabor propio de la especie con que esta saborizado el producto. Requisitos Específicos El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 305. Graduacion Alcoholimétrica: Mínimo 37.5%
46	VASOS MANHATTAN - Ideal para servir bebidas frías, batidos naturales o incluso agua. Su estructura es totalmente en vidrio resistente a las astillas y golpes, contiene una base gruesa para un cómodo agarre al trasladar el vaso de un lugar a otro. Material de construcción: Vidrio. Color: Transparente. Capacidad: 11.25 onzas. Dimensiones: 14.7 cm de altura x 6.3 cm de ancho y fondo x 5.5 cm de diámetro de la base. Paquete x 6 vasos
47	FILTRO PAPEL CAFETERA AEROPRESS: Los filtros AeroPress son pequeños discos de papel que permiten al método AeroPress hacer su magia. Estos eliminan algunos de los aceites del café y permiten obtener una taza limpia y con un sabor intenso. El paquete viene por 350unidades.
48	VINO TINTO CHILENO - Vino es el producto obtenido por la fermentación alcohólica normal del mosto de uvas frescas y sanas o del mosto concentrado de uvas sanas, sin adición de otras sustancias. Vino tinto es aquel que se elabora a partir de uvas tintas. La fermentación se hace con el mosto junto con el hollejo, que es el que aporta el color. Requisitos Generales: El vino tinto debe ser un líquido oscuro, brillante, que va desde el púrpura, pasando por el rubí, ladrillo y café. El color del vino depende de su edad entre más joven, más purpura y entre más añejo, encontraremos colores pálidos. Requisitos Específicos: Grado Alcoholimétrico: Mínimo 11° El vino tinto generalmente proviene de las siguientes cepas, Cabernet Sauvignon, o, Carmanara, Empague y Rotulado: El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera
49	VENCE TINTO DAT - Hace referencia a una amplia gama de vinos espanoles que se ona en las ciudades ahaticas de oeiez de la Primera NTC 634. Graduación alcoholimétrica: Máximo 22°. Empaque y Rotulado El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853."Rótulo: cualquier marbete, marca, imagen u otro medio descriptivo o gráfico que se haya escrito, impreso o estarcido, marcado, marcado en alto o bajo relieve, grabado o adherido al envase de una bebida alcohólica ., Nombre y ubicación del fabricante, importador y/o envasador responsable ,Número de registro sanitario,
50	VASO PARA MALTEADA - Este vaso de vidrio se utiliza para servir refrescos, té helado, jugos de frutas hasta una cerveza helada. Fabricado en vidrio, material de duradero y robusto para el su uso diario. Dispone de una base gruesa para brindar una mayor estabilidad sobre bandejas, mostradores y mesas. Además, ofrece el tratamiento DuraTuff que fortalece el tercio superior del vidrio para garantizar la seguridad al quebrarse ya que brinda resistencia ante choques térmicos o físicos.
51	ABSENTA- es una bebida alcohólica de ligero sabor anisado, con un fondo amargo de ajenes complejos debido a la combolción de las hierbas que contiene, principalmente Artemisia absinthium. NTC 634. Graduación alcoholimetrica: Alcohol por volumen: de70 A 90% Empaque y Rotulado El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853."Rótulo: cualquier marbete, marca, imagen u otra medio descriptivo o gráfico que se haya escrito, impreso o estarcido, marcado, marcado en alto o bajo relieve, grabado o adherido al envase de una bebida alcohólica , Nombre y
52	ESCOCIA- es una bebida alcohólica de origen escocés obtenida por destilación de mostos fermentados de cebada malteada, Requisitos Específicos El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 634. Graduación alcoholimétrica: Alcohol por volumen: 20%. Empaque y Rotulado El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853."Rótulo: cualquier marbete, marca, imagen u otro medio descriptivo o gráfico que se haya escrito, impreso o estarcido, marcado, marcado en alto o bajo relieve, grabado o adherido al envase de una bebida alcohólica , Nombre y
53	VINO BLANCO CHILENO - Vino es el producto obtenido por la fermentación alcohólica normal del mosto de uvas frescas y sanas o del mosto concentrado de uvas sanas, sin adición de otras sustancias. Vino blanco es un vino elaborado con uvas blancas o tintas; en el caso de estas últimas, se separa inmediatamente el mosto del hollejo para que no se tiña de color. La fermentación de los blancos se hace sólo con el mosto, libre de hollejos y semillas. Aunque existen vinos blancos con crianza, no suelen añejarse. El vino blanco puede ser seco o dulce Requisitos Generales El vino blanco debe ser un líquido transparente, brillante, de amarillo verdoso pálido a dorado intenso. El color del vino depende de su edad, entre más joven, más pálido y entre más añejo, encontraremos colores dorados. Requisitos Específicos Grado Alcoholimétrico: Mínimo 11° El vino blanco generalmente proviene de la siguiente cepa, Sauvignon Blanc, El producto se
54	FILTRO CAFETERA SIFON JAPONES: Filtros de papel para preparar tus tazas de café favoritas con tu Sifón Francés. Paquete x 100 unidades
55	CAFETERA MOKA ITALIANA: Especificación: Capacidad: 600 ml, o 9 tazas. Tipo: fondo ancho Material: acero inoxidable Tamaño: 1000 ml aprox: 18 cm x 9 cm aprox Peso: aprox. 400 gr
56	TAZAS PARA CAFÈ ESPRESSO,O POCILLO TE ACTUALITE BLANCO En porcelana blanca, Capacidad de 240 ml / 8 onzas x unidad
57	CAMPARI- es una bebida alcohólica de grado medio, refrescante y refrescante, calificable como aperitivo, de característico color rojo y sabor amargo. El producto se podra envasar en vidrio o porcelana Requisitos Específicos El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 634. Empaque y Rotulado El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853."Rótulo: cualquier marbete, marca, imagen u otro medio descriptivo o gráfico que se haya escrito, impreso o estarcido, marcado, marcado en alto o bajo relieve, grabado o adherido al envase de una
58	JAGER MEISTER- Licor de hierbas jagër meister de origen alemán tiene un contenido en alcohol del 35% de volumen., NTC 634. Graduación alcoholimétrica: Alcohol por volumen: 35%. Empaque y Rotulado El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853."Rótulo: cualquier marbete, marca, imagen u otro medio descriptivo o gráfico que se haya escrito, impreso o estarcido, marcado, marcado en alto o bajo relieve, grabado o adherido al envase de una bebida alcohólica , Nombre y ubicación del fabricante, importador y/o envasador responsable ,Número de registro sanitario,
59	CUCHARA DE CATACION DE CAFÉ: Acabados en acero inoxidable RW. Es liviana y sencilla convirtiéndose en una herramienta de calidad para el catador de café. Su diseño cuenta con la capacidad ideal para catación.Medidas entre Mango 10,5 cm a 12,5 cm Diámetro 4 cm a 6cm
60	HIELERA REDONDA EN ACERO INOXIDABLE de capacidad 2000 ml / 2litros.

61	JARRAS CON TAPA PARA BEBIDA CALIENTE. capacidad 2 litros en acero inoxidable, referencia INOX
62	RON AÑEJO NACIONAL. Ron añejo o viejo. Ron que se ha sometido a un proceso de maduración mínimo de 3 años El ron debe ser un líquido transparente que posea aroma, color y sabor atribuidos a éste. El sabor del ron se puede suavizar por adición de azúcar o de otro edulcorante permitido El color se puede modificar con caramelo o con carbón activado En la elaboración del ron no se permite la práctica tendiente a sustituir el tiempo de atajamiento natural en recipientes de roble. En los documentos soporte de las operaciones de bolsa debe especificarse departamento o región de origen y empresa que lo produce. Requisitos Específicos El ron debe cumplir con los parámetros establecidos en la NTC 287 en cuanto a contenido de alcohol, extracto seco total, acidez total, acidez volátil, aldehídos y ésteres Envases y rotulado El ron se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Tapados y sellados de
63	VINO ROSADO CHILENO - Vino es el producto obtenido por la fermentación alcohólica normal del mosto de uvas frescas y sanas o del mosto concentrado de uvas sanas, sin adición de otras sustancias. Vino tinto es aquel que se elabora a partir de uvas Requisitos Generales: El vino Rosado debe ser de una tonalidad suave, brillante, que va desde el rosa claro al rosado fuerte. generalmente proviene de las siguientes cepas Agliánico Ancellota Arinarnoa Barbera Bonarda Bourboulenc Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Caladoc Carignan Carmenere Ekigaina Graciano Grenache Noir Lambrusco Malbec Empaque y Rotulado: El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 281 y con el Capítulo
64	HIELÉRA METÁLICA MEDIANA REDONDA. En acero inoxidable grande capacidad de 4400 ml
65	VINO BLANCO NACIONAL - Vino es el producto obtenido por la fermentación alcohólica normal del mosto de uvas frescas y sanas o del mosto concentrado de uvas sanas, sin adición de otras sustancias. Vino blanco es un vino elaborado con uvas blancas o tintas; en el caso de estas últimas, se separa inmediatamente el mosto del hollejo para que no se tiña de color. La fermentación de los blancos se hace sólo con el mosto, libre de hollejos y semillas. Aunque existen vinos blancos con crianza, no suelen añejarse. El vino blanco puede ser seco o dulce Requisitos Generales El vino blanco debe ser un líquido transparente, brillante, de amarillo verdoso pálido a dorado intenso. El color del vino depende de su edad: entre más joven, más pálido y entre más añejo, encontraremos colores dorados. Requisitos Específicos Grado Alcoholimétrico: Mínimo 10° El vino blanco generalmente proviene de las siguientes cepas Chardonnay Chenin
66	GINGER BEER - Bebida de jengibre, endulzado naturalmente con stevia y el azúcar de las frutas. Es un ingrediente esencial para cocteles y todo tipo licor. El grado de alcohol varía en función de su fabricación, pero si se sigue la elaboración tradicional puede alcanzar hasta el 11%. El producto se podra envasar en vidrio o porcelana Requisitos Específicos El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 634. Graduación alcoholimétrica: Máximo 60°. Empaque y Rotulado El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC
67	RON BLANCO DE LIMON - Aguardiente obtenido por destilación especial de mostos fermentados del zumo de la caña de azúcar, sus derivados o subproductos, y no se privará de los principios aromáticos a los cuales debe sus características específicas, se madura mínimo seis meses en recipientes de roble, de forma que al final posea el gusto y el aroma que le son característicos. El ron debe ser un líquido transparente que posea aroma, color y sabor atribuidos a éste. El sabor del ron se puede suavizar por adición de azúcar o de otro edulcorante permitido El color se puede modificar con caramelo o con carbón activado En la elaboración del ron no se permite la práctica tendiente a sustituir el tiempo de atajamiento natural en recipientes de roble. En los documentos soporte de las operaciones de bolsa debe especificarse departamento o región de origen y empresa que lo produce. Requisitos Específicos El ron debe cumplir con
68	VINO ROSADO CHILENO - Vino es el producto obtenido por la fermentación alcohólica normal del mosto de uvas frescas y sanas o del mosto concentrado de uvas sanas, sin adición de otras sustancias. Vino tinto es aquel que se elabora a partir de uvas tintas. La fermentación se hace con el mosto junto con el hollejo, que es el que aporta el color. Requisitos Generales: El vino tinto debe ser un líquido oscuro, brillante, que va desde el púrpura, pasando por el rubí, ladrillo y café. El color del vino depende de su edad; entre más joven, más purpura y entre más añejo, encontraremos colores pálidos. Requisitos Específicos: Grado Alcoholimétrico: Mínimo 10° El vino tinto generalmente proviene de las siguientes cepas Agliánico Ancellota Arinarnoa Barbera Bonarda Bourboulenc Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Caladoc Carignan Carmenere Ekigaina Graciano Grenache Noir Lambrusco Malbec Empaque y Rotulado: El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853 "Rótulo: cualquier marbete, marca, imagen u otro medio descriptivo o gráfico que se haya escrito, impreso o estarcido, marcado, marcado en alto o bajo relieve, grabado o
69	TAZAS PARA CAFÈ ESPRESSO. En porcelana blanca, Capacidad de 60 a 100 ml x unidad
70	AGUARDIENTE AMARILLO- Con un color llamativo y con un sabor excepcional, el aguardiente amarillo se caracteriza por ser un producto autóctono de la región cafetera de manizales caldas, esta bebida alcohólica artesanal nació en 1905, contiene un 24° de alcohol. Nace la fórmula del Aguardiente Amarillo, basada en el uso de la mejor caña gorobeta, anís sembrado en el cerro Guadalupe y agua pura del nacimiento del Río Santodomingo. Su color era amarillo vibrante como el sol y su sabor fresco y aromático. Olor que recuerda la naturaleza con una entrada dulce y muy fresca. El Aguardiente debe cumplir con los parámetros establecidos en las NTC 222, 410 y 411 en cuanto a contenido de alcohol, azúcares, sabor y olor. Se debe cumplir con lo establecido en la Ley No 1816 del 10 Diciembre de 2016. Empaque y Rotulado El aguardiente se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y
71	VINO ROSADO ARGENTINO - Vino es el producto obtenido por la fermentación alcohólica normal del mosto de uvas frescas y sanas o del mosto concentrado de uvas sanas, sin adición de otras sustancias. Vino tinto es aquel que se elabora a partir de uvas Requisitos Generales: El vino Rosado debe ser de una tonalidad suave, brillante, que va desde el rosa claro al rosado fuerte. generalmente proviene de las siguientes cepas Agliánico Ancellota Arinarnoa Barbera Bonarda Bourboulenc Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Caladoc Carignan Carmenere Ekigaina Graciano Grenache Noir Lambrusco Malbec Empaque y Rotulado: El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 281 y con el Capítulo
72	VINO TINTO NACIONAL - Vino es el producto obtenido por la fermentación alcohólica normal del mosto de uvas frescas y sanas o del mosto concentrado de uvas sanas, sin adición de otras sustancias. Vino tinto es aquel que se elabora a partir de uvas tintas. La fermentación se hace con el mosto junto con el hollejo, que es el que aporta el color. Requisitos Generales: El vino tinto debe ser un líquido oscuro, brillante, que va desde el púrpura, pasando por el rubí, ladrillo y café. El color del vino depende de su edad; entre más joven, más purpura y entre más añejo, encontraremos colores pálidos. Requisitos Específicos: Grado Alcoholimétrico: Mínimo 10° El vino tinto generalmente proviene de las siguientes cepas Agliánico Ancellota Arinarnoa Barbera Bonarda Bourboulenc Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Caladoc Carignan Carmenere Ekigaina Graciano Grenache Noir Lambrusco Malbec Empaque y Rotulado: El producto se debe
73	CAFETERA MELLITA # 02: El cono de filtro de café de tamaño número 2, con capacidad de 2 a 4 tazas, está diseñado para hacer café de manera manual, verter sobre café Prepare café fresco de una sola taza con cada preparación ,prepare solo lo necesario para reducir el desperdicio. Irrompible y portable. Fácil de usar y reutilizable. Fácil de limpiar.
74	VINO TINTO NACIONAL - Vino es el producto obtenido por la fermentación alcohólica normal del mosto de uvas frescas y sanas o del mosto concentrado de uvas sanas, sin adición de otras sustancias. Vino tinto es aquel que se elabora a partir de uvas tintas. La fermentación se hace con el mosto junto con el hollejo, que es el que aporta el color. Requisitos Generales: El vino tinto debe ser un líquido oscuro, brillante, que va desde el púrpura, pasando por el rubí, ladrillo y café. El color del vino depende de su edad; entre más joven, más purpura y entre más añejo, encontraremos colores pálidos. Requisitos Específicos: Grado Alcoholimétrico: Mínimo 10° El vino tinto generalmente proviene de las siguientes cepas Agliánico Ancellota Arinarnoa Barbera Bonarda Bourboulenc Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Caladoc Carignan Carmenere Ekigaina Graciano Grenache Noir Lambrusco Malbec Empaque y Rotulado: El producto se debe
75	JARRA DOSIFICADORA - Con una capacidad de 2 litros, jarra en polipropileno sin agitador incluye tapa.ELABORADA EN POLIPROPILENO CAPACIDAD DE 2 LITROS, GRADUADA MARCA RECONOCIDA MATERIAL GRADO ALIMENTICIO.
76	LICOR DE DURAZNO- Es un licor hecho de extracto natural de durazno. Tiene un contenido en alcohol del 15% de volumen., NTC 634. Graduación alcoholimétrica: Alcohol por Volumen: 15%. Empaque y Rotulado El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853."Rótulo: cualquier marbete, marca, imagen u otro medio descriptivo o gráfico que se haya escrito, impreso o estarcido, marcado, marcado en alto o bajo relieve, grabado o adherido al envase de una bebida alcohólica. Nombre y ubicación del fabricante, importador y/o envasador responsable. Número de
77	BANDEJA REDONDA ANTIDESLIZANTE. Institucional redonda antideslizante 28 cm color negro o marrón
78	CUCHARAS DE SOPA. En acero inoxidable línea hotelera por unidad referencia tramontina / inca metal
79	BRANDY - Es un aguardiente de alta graduación alcohólica. Es obtenido por destilación. Su elaboración se basa en el calentamiento,evaporación del alcohol de vino y su recuperación posterior en toneles de roble (crianza). Requisitos Generales Sabor característico, color café suave. El producto se podra envasar en vidrio o porcelana Requisitos Específicos El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 634. Graduación alcoholimétrica: Máximo 60°. Empaque y Rotulado El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853."Rótulo: cualquier
80	PLATO PARA TAZA DE CAFÉ ESPRESSO. En porcelana blanca. 12.5 cms de radio
81	VASOS DESECHABLES BIODEGRADABL DE PAQUETE X 50 7 ONZAS - Ideales para servir café, té o chocolate, nuestros vasos para bebidas calientes son todo lo que necesita para mantener el calor por mucho más tiempo, biodegradables, inoloros e inocuos Inoloros e Inocuos. Paquete x 50 unidades
82	TENEDORES DE MESA GRANDE. En acero inoxidable línea hotelera referencia tramontina / inca metal
83	PLATO PARA TAZA DE CAFÉ ESPRESSO. En porcelana blanca16.5 cms de radio
84	CUCHARAS DE POSTRE O TE.Longitud 17 cm maximo y sin mango de madera / liza. En acero inoxidable línea hotelera referencia tramontina / inca metal
85	VASOS DESECHABLES BIODEGRADABL E PAQUETE X 50 9 ONZAS - Ideales para servir café, té o chocolate, nuestros vasos para bebidas calientes son todo lo que necesita para mantener el calor por mucho más tiempo, biodegradables, inoloros e inocuos Inoloros e Inocuos. Paquete x 50 unidades
86	VASO COLLINGS - l: Vidrio Capacidad: 8oz
87	VASO COLLINGS - l: Vidrio Capacidad: 12oz
88	VASO DE CAFÉ IRLANDÉS O TODDY- Es la utilizada para el café con leche, como por ejemplo el cappuccino o el café latte. Su capacidad suele ser aproximadamente de 240 A 270 ml.
89	CERVEZA IMPORTADA: Cerveza es la bebida obtenida por fermentación alcohólica de un mosto elaborado con cebada germinada y otros cereales o azúcares, adicionado de lúpulo o su extracto natural, levadura yagua potable, a la cual se le podrán adicionar sabores naturales permitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social. Esta bebida está comprendida entre 5 y 7 grados alcoholimétricos. Las cervezas con una graduación alcoholimétrica, inferior a 5 grados alcoholimétricos, se denominarán cervezas sin alcohol o cervezas no alcohólicas y se clasificarán como alimento. Requisitos Generales La cerveza no deberá contener impurezas o materiales extraños, ni sedimentos diferentes a los de las materias primas utilizadas permitidas en su elaboración o a los componentes normales que se forman durante el proceso de elaboración. La levadura empleada en la elaboración de la cerveza debe provenir de un cultivo puro de levadura
90	CERVEZA NACIONAL EXTRA SECA NEGRA ARTESANAL Cerveza es la bebida obtenida por fermentación alcohólica de un mosto elaborado con cebada germinada y otros cereales o azúcares, adicionado de lúpulo o su extracto natural, levadura yagua potable, a la cual se le podrán adicionar sabores naturales permitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social. Esta bebida está comprendida entre 2.5 y 15 grados alcoholimétricos. Las cervezas con una graduación alcoholimétrica, inferior a 2.5 grados alcoholimétricos, se denominarán cervezas sin alcohol o cervezas no alcohólicas y se clasificarán como alimento. Requisitos Generales La cerveza no deberá contener impurezas o materiales extraños, ni sedimentos diferentes a los de las materias primas utilizadas permitidas en su elaboración o a los componentes normales que se forman durante el proceso de elaboración. La levadura empleada en la elaboración
91	CERVEZA NACIONAL EXTRA SECA DORADA Cerveza es la bebida obtenida por fermentación alcohólica de un mosto elaborado con cebada germinada y otros cereales o azúcares, adicionado de lúpulo o su extracto natural, levadura yagua potable, a la cual se le podrán adicionar sabores naturales permitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social. Esta bebida está comprendida entre 2.5 y 15 grados alcoholimétricos. Las cervezas con una graduación alcoholimétrica, inferior a 2.5 grados alcoholimétricos, se denominarán cervezas sin alcohol o cervezas no alcohólicas y se clasificarán como alimento. Requisitos Generales La cerveza no deberá contener impurezas o materiales extraños, ni sedimentos diferentes a los de las materias primas utilizadas permitidas en su elaboración o a los componentes normales que se forman durante el proceso de elaboración. La levadura empleada en la elaboración de la cerveza debe
92	PINZAS PARA HIELO. En acero inoxidable Royal/ INCA METAL
93	FILTRO PAPEL MELLITA No. 2: Los filtros de papel de café Melita cuentan con una diferenciada y exclusiva tecnóloga a de micro poros. Melitta le garantiza la mas alta calidad de pureza, resistencia y filtración. Paquete x 30 unidades
94	AMARGO DE ANGOSTURA- El producto debe estar exento de sustancias tóxicas y no debe ocultar reacciones generales de alimentos no permitidos,no debe producir reacciones secundarias en el alimento, además no debe usarse para ocultar alteraciones o disimular la calidad del alimento. Requisitos Específicos Sabor amargo. El producto está compuesto de agua, alcohol, especias, aromas naturales, azúcar y colorante caramelo Graduación alcoholimétrica: Máximo 44% Empaque y Rotulado El producto se debe empacar en material suficientemente inerte al producto para asegurar la buena conservación El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. presentación x 160ml
95	CAFE SOLUBLE LIOFILIZADO- Café soluble que ha sido sometido a un proceso de deshidratación a bajas temperaturas que permite preservar el sabor y aroma, que se puede disolver rápidamente en agua caliente para ser consumido El café soluble liofilizado no debe presentar olor ni sabor diferente al característico del producto en buen estado de conservación durante su vida útil. El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El producto, no debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, o presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. El producto café instantáneo debe ser 100% café, y su apariencia debe ser homogénea. El nivel máximo permitido de ocratoxina A en el café instantáneo es de 10Fo/kg. El café instantáneo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5247. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del
96	PALA PARA MANTEQUILLA. En acero inoxidable línea hotelera
97	TENEDORES DE POSTRE. En acero inoxidable línea hotelera/ Linea Lisboa Incametal
98	CUCHARAS PARA TÉ. En acero inoxidable línea hotelera
99	VASO DE CARTON BIODEGRADABL E PAQUETE DE 50 X 4 ONZAS - Ideales para servir café, té o chocolate, nuestros vasos para bebidas calientes son todo lo que necesita para mantener el calor por mucho más tiempo, biodegradables, inoloros e inocuos Inoloros e Inocuos. Paquete x 50 unidades
100	GASEOSA COLA NEGRA Botella x 200 ml bebida azucarada gaseosa vendida a nivel mundial en tiendas, restaurantes y máquinas expendedoras en más de doscientos países o territorios. refresco azucarado de color marrón oscuro o negro debido al caramelo de su composición. Originalmente se vendía en farmacias. Frecuentemente esta posee cafeína. Dos de los ingredientes originales y de donde obtiene el nombre son hojas de coca y semillas de Cola acuminata. DOCENA PACK / 12 UNIDADES POR PAQUETE

101	CUCHILLOS DE MESA GRANDE. En acero inoxidable línea hotelera /REFERENCIA INCA METAL/ TRAMONTINA
102	BEBIDA CARBONATADA O SODA NEUTRA. Botella x 220 ml. Es la bebida obtenida mediante la disolución de un mínimo de tres volúmenes de gas carbónico (CO2) en agua tratada. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3352. El producto no deberá contener cantidades superiores a las sustancias establecidas en el Codex Alimentarius 1081981 El producto se empacará en material inerte que garantice al producto el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto, y mantenga una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio; con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. El envase utilizado debe cumplir con la NTC 1447 o NTC 4773 o NTC 853. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. DOCENA / 12
103	RON AÑEJO - Ron añejo o viejo maduración mínimo de tres años El ron debe ser un líquido transparente que posea aroma, color y sabor similares a este. El sabor del ron se puede suavizar por adición de azúcar o de otro edulcorante permitido El color se puede modificar con caramelo o con carbón activado En la elaboración del ron no se permite la práctica tendiente a sustituir el tiempo de atajamiento natural en recipientes de roble. En los documentos soporte de las operaciones de bolsa debe especificarse departamento o región de origen e empresa que lo produce. Requisitos Específicos El ron debe cumplir con los parámetros establecidos en la NTC 287 en cuanto a contenido de alcohol, extracto seco total, acidez total, acidez volátil, aldehídos y ésteres Envase y rotulado El ron se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Tapados y sellados de manera que aseguren su calidad durante el transporte y
104	CONCENTRADO DE CREMA DE COCO - Producto concentrado de crema de coco a partir del extracto de la pulpa de cocos secos de la mejor calidad, presentado en mezcla azucarada envasada al vacío y esterilizada para su mejor conservación. Sabor natural a coco, concentrado para mayor rendimiento y mejor sabor. Sin saborizantes ni esencias. Envase adecuado y práctico para su utilización con registro Invima. Lata x 400 ml FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
105	POLVO DE HORNEAR - Polvo blanco sin olor, neutro, que aporta excelente volumen al producto final sin dejar sabor residual. áreas de aplicación en la industria de repostería, panadería, pastelería y bizcochería. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA. Presentacion Kilo (1.000 gr).
106	ESENCIA SABOR A MORA - LÍquido oleoso de color, sabor y aroma caracteristicos para uso alimentario. Debe presentar Registro Sanitario, empacado y etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente.Frasco por 500 ml. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
107	ESENCIA SABOR A FRESA - LÍquido oleoso de color, sabor y aroma caracteristicos para uso alimentario. Debe presentar Registro Sanitario, empacado y etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente.Frasco por 500 ml. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
108	CONDIMENTO CHORIZO AHUMADO - Condimento de chorizo que contenga entre el 60 - 65 % de sal y 28 - 35 % de fosfato, Bolsa x kilogramo. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
109	Hilo de amarre - Caracteristicas: Hilo para amarre de productos alimenticios, suave pero al mismo tiempo resistente; La combinación de resistencia y elasticidad hace que este producto sea adecuado para el atado del embutido tanto a mano como mediante máquinas atadoras. HILO PARA AMARRE DE CHORIZO C15- CONO X 200 GRAMOS (300 MTS) C15CR
110	CONDIMENTO POLLO RELLENO - Bolsa por 1 Kg de Condimento pollo relleno. Condimento pollo relleno que contenga entre el 50 60 % de sal y 20 30 % de fosfato, producto empacado en bolsa laminada metalizada (PetbioAlumenPolietileno) por kilo, debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacado (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a seis meses a partir de la fecha de entrega, cumplir con la resolución 2606 de 2009 y NTC 1453, el proveedor debe presentar ficha técnica del Producto. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
111	CONDIMENTO CHORIZO PREMIUM - Condimentos embutidos, alimentos. producto preparado sazonador para cárnicos, presentación kg, uso en preparacion de alimentos para consumo humano. Bolsa x kilogramo. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
112	CONDIMENTO AJO EN POLVO - Bolsa por 1 kg de Condimento ajo en polvo. Producto empacado en bolsa laminada metalizada,(PetBioAlumenPolietileno), debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacado (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a seis meses a partir de la fecha de entrega, cumplir con la resolución 2606 de 2009 y NTC 1453, el proveedor debe presentar ficha técnica del Producto FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA
113	FOSFATOS PARA EMBUTIDOS - Se presenta polvo fino blanco, inoloro. los fosfatos son comúnmente agregados a productos cárnicos, por lo que hay que considerar sus propiedades funcionales en la elaboración de cárnicos además de las de aumento en retención de agua y mejoramiento de la estabilidad de la emulsión. Presentación x kilo. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
114	CONDIMENTO GENOVA - Bolsa por 1 Kg de Condimento Génova. Condimento génova producto empacado en bolsa laminada metalizada (PETBIOALUMENPOLIETILENO) por kilo, composición entre 50 55% de sal y 15 20 % de fosfato, debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacado (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a seis meses a partir de la fecha de entrega, cumplir con la resolución 2606 de 2009 y NTC 1453, el proveedor debe presentar ficha técnica del Producto. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
115	CUAJO EN PASTA - Cuajo ref-50 Presentación caja x 50 unidades. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA
116	CEBOLLA EN POLVO - CEBOLLA EN POLVO. Mis observaciones: Cebolla en polvo para uso alimentario, de tamaño de partícula pequeño con certificados de calidad y cumplimiento de BPM.Presentacion Bolsa x 1 kg. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
117	CONDIMENTO LONGANIZA - Condimento de longaniza que contenga entre el 5 - 8 % de sal. Bolsa x kilogramo. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
118	GUANTE PARA CARNICERÍA - Material: Acero inoxidable 304L, máxima resistencia al corte. Diseño de malla antipinchazos, malla flexible, protege tus manos de cortes. Ambidiestros: Los guantes se adaptan a cualquier mano. Fácil de limpiar. El cierre de muñeca ajustable garantiza un ajuste seguro y cómodo que no se deslizará ni se caerá. 2 TALLA S - 4 TALLA M
119	CONDIMENTO JAMON - Condimentos embutidos, alimentos. condimento jamon que contenga entre el 40 - 50 % de sal. Bolsa x kilogramo. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
120	CONDIMENTO HAMBURGUESA - Condimento hamburguesa que contenga entre el 4 - 6 % de sal y 18 - 25 % de fosfato. Bolsa x kilogramo. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
121	LEVADURA SECA INSTANTANEA - Obtenida mediante contorolados proceso de fermentación, separación y concentración a traves de filtros al vacio, que le otorgan una gran actividad y eficacia fermentiva.Apariencia granulada, Color café claro o blanco, Olor inoloro, Sabor debe tener sabor agradable, Textura particulas de diferente tamaño, pH 6,0-6,2. Ideal para preparación de panes, pizzas, galletas, pancakes y todo tipo de recetas de panadería. Prsentación x libra. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
122	C.M.C O CARBOXIMETIL CELULOSA - Producto solido, para uso en la industria de alimentos, el producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses a partir de la fecha de entrega, cumplir con la resolución 2606 de 2009 y la NTC 1582, el proveedor debe presentar ficha técnica del producto. CMC, para alimentos presentacion en polvo fino color blanco amarillento, no tiene olor, estabilizante para uso en la industria de alimentos, uso en bebidas y postres, pureza mínima del 99%, tambien se utiliza como auxiliar para formar geles en gelatinas y pudines, como espesante en aderezos y rellenos, como agente suspensor en jugos de frutas, como coloide protector en emulsiones y mayonesas. SE DEBE ENTREGAR PRESENTACIÓN DE 1KG. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE
123	PECTINA CITRICA RAPIDA - La pectina de alto éster extraído de cáscaras de Lcítricos y estandarizada mediante la adición de sacarosa. áreas de aplicación: mermeladas y jaleas, presentacion: color: crema sabor y olor: insaboro e inoloro, los beneficios: rápida velocidad de gelificación y alta temperatura de gelificación. Presentacion Kilo (1.000 gr) FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
124	SET OLLAS DE TEFLON - Olla antiadherente buena calidad, que contenga 10 piezas de 5 tamaños así: 18 cm, 20 cm, 22 cm, 24cm y 26cm de diámetro, cada una con su respectiva tapa de vidrio templado
125	PAILA O PAILON GRANDE DE ALUMINIO FUNDIDO 40 LITROS #28. Caracteristicas Material Aluminio fundido de excelente calidad, son gruesos, duran mucho tiempo. traen orejas para un mejor agarre. DIMENSIONES DE AL PAILA DE ALUMINIO Diámetro (distancia de oreja a oreja) 70 cm, Altura (hondo) 23 cm, Peso 10 Kg Capacidad 40 litros (53 botellas) Son ideales para hacer natilla, manjar blanco, panela entre otros.
126	FRASCO CONFITERO BOCA ANCHA Para alimentos, material vidrio, tamaño 16 cm X21 cm capacidad 124.24 onzas, tapa plastica colores surtidos.
127	GLUCOSA LIQUIDA - Líquido viscoso acuoso no cristalizable que consiste en una mezcla de dextrosa, X700GR maltosa y sacáridos superiores y obtenido por hidrólisis controlada de almidón. beneficios edulcorante, agente de brillo, humectante, azúcar invertido. áreas de aplicación dulces de leche, bocadillos, dulcería, repostería. como aditivo en bebidas, y en general en la industria alimentaria. Presentacion frasco de litro. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
128	ACIDO CITRICO GRADO USP - Acido citrico anhidro, de grado alimenticio, producto sólido, color blanco, en forma de cristales, para uso en la industria de alimentos. El producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses a partir de la fecha de entrega, cumplir con la Resolución 2606 de 2009, el Proveedor debe presentar ficha técnica del Producto. (se utiliza principalmente como acidulante, agente aromatizante, conservante y resaltador de sabor,neutralizante, antioxidante) Bolsa x kilogramo, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
129	JABÓN LAVALOZA LIQUIDO - Jabón para el lavado de loza. Su composición a base de tensioactivos biodegradables para efectiva remoción de grasa presentación x galon
130	BASCULA DE MESA (UTENSILIOS DE COCINA DOMÉSTICOS) - Gramera con 5 modos de medicion, bowl en acero inoxidable remobible, de 1,5 lt, mide el volumen de la leche, agua, aceite y azucar, capidad de peso 5 kilogramos, division de 1 gramo. Presentación por unidad.
131	CALDERO 10 LITROS CON TAPA - Caldero 10 litros con tapa. De 51 cm de diametro y dos de 5 litros en el mismo material.
132	VINAGRE BLANCO al 5% - Obtenido a partir de la dilucion de vinagre concentrado con agua filtrada, presentacion liquida, sabor agrio y olor propio caracteristico a su naturaleza. Litro (1000 cc) NO TIENE FECHA DE CADUCIDAD
133	BICARBONATO DE SODIO * kilo - Polvo o terrones blancos cristalinos. Porcentaje de pureza al 99%. Bolsa x kilogramo. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
134	ALMIDON DE PAPA - Caracteristicas: Polvo color blanco, espesante y estabilizante natural, aglutinante. Usos del producto para espesar salsas, estabilizante de guisos y helados y para mejorar la textura de masas panaderas y reposteras, así como de embutidos. No tienen trigo dado que su alto poder ligante sustituye en parte la ausencia de gluten. Presentación x kilo. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
135	CAFÉ INSTANTÁNEO - CAFÉ MOLIDO. Su color marrón oscuro a negro, apariencia granulada o polvo fino, dependiendo del proceso de fabricación. Aroma intenso y característico a café, sabor amargo y robusto, aunque depende del tipo de café utilizado y de su proceso de preparación. Textura polvo fino o pequeños gránulos solubles en agua. Empacada en envases herméticos que preserven la frescura y aroma del café y con registro INVIMA. Presentación bolsa kilo (1000 gr) FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA
136	VITAFILM PARA ALIMENTOS (PAPEL CRISTALFLEX) - Pelicula plastica transparente , para cubrir los alimentos, rollo x 300 metros color trasparente.
137	BOWL 29 CM ACERO INOXIDABLE - Bowl 29 cm redondo en acero inoxidable. Capacidad 3.6 litros.
138	NUEZ MOCADA EN PEPA - Preparacion de alimentos de consumo humano. (myristica fragrans, h) moscadero, semillas desprovistas del arilo, empacado en bolsa de polipropileno,producto en envase higiénico, libre de olores y sabores extraños, libre de plagas, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
139	PROTEINA DE SOYA o PROTEINA AISLADO DE SOYA - Proteina de soya y agentes de sulfitos, PRESENTACION EN TROCITO, mayor al 85% de proteina, empacado en bolsa pigmentada blanca, fecha de vencimiento mayor de 6 meses a partir de la fecha de entrega. Presentación x libra. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
140	GELATINA SIN SABOR - Aspecto polvo granulado, color amarillo pálido, sabor neutro y olor neutro. Presentación x Libra 500 gramos. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.

141	MOLDE PARA CHOCOLATERIA EN SILICONA - Fabricado en silicona de alta flexibilidad y antiadherencia. Resiste temperaturas máximas de 230 Grados Centígrados. Fácilmente desmoldable y de rápida limpieza. Puede ser utilizado en hornos convencionales, microondas, y refrigeradores. Ideal para hacer chocolates y bombones
142	ACIDO ASCORBICO O ASCORBAN - Producto sólido, color blanco, antioxidante en forma de cristales, para uso en la industria de alimentos, el producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses a partir de la fecha de entrega, cumplir con la Resolución 2606 de 2009, el Proveedor debe presentar ficha técnica del Producto, el producto se debe entregar empacado en bolsa polipropileno impresa x kilo. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
143	BOWL 46 CM ACERO INOXIDALE - Bowl 46 cm capacidad 19 litros
144	CUCHILLO ACERO INOXIDABLE 25 CM MANGO EN ACERO INOXIDABLE. - Cuchillo de hoja afilada 25 cm 26 cm de largo y ancho de 5 cm 7 cm y corte preciso,en acero inoxidable, El mango del cuchillo esta fabricado en acero inoxidable 410; La hoja del cuchillo esta fabricada en acero 420; Dureza: 52 HRC Certificacion NSF, libre de high carbon.
145	MARGARINA SIN SAL - producto obtenido de la emulsión de grasas y aceites vegetales. utilizado panaderia y pasteleria, su punto de fusion 37-39 °c, permite un buen cremado, olor y sabor agradable. ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER SAL, Presentación por Libras, FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
146	TRIPA NATURAL DE CERDO CALIBRADA 28 MM - 30 MM. MADEJA POR 90 METROS. Tripa natural de cerdo calibrada para mayor uniformidad del producto final. Producto Utilizado para embutir derivados cárnicos como chorizo, morcilla, butifarra, longaniza, entre otros. Presentación Madeja por 90 metros. ECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
147	LIENZO - Tamaño 1 mts de largo x 1,50 ancho. La tela lienzo o liencillo es un textil en COLOR BLANCO, se usa para filtrar y tamizados y bolsas ecologicas, Peso: 111 gr/m2; tejido plano; (TELA MUSELINA, es un tejido vaporoso, fino y transparente. Compuesto por hilos retorcidos y finos, no muy compactos, utilizando algodón, seda, lana viscosa o hilos sintéticos) PRESENTACION QUE ESTEN CORTADOS X 1 METRO.
148	ACEITE VEGETAL DE SOYA X 20 LITROS - Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. Caracteristicas el contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. El aceite se debe observar con consistencia líquida, color amarillo claro y fresco. Presentacion Cuñete de aceite vegetal de soya x 20 litros. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
149	GEL ANTIBACTERIAL MANOS - Gel antibacterial, glicerinado, alcohol- no requiere enjuague - logra una eficaz sanitizacion de las manos sin necesidad de agua. Presentacion x litro. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
150	CUCHARONES COCINA - herramienta, utensilio de cocina basic nylon utensilio de cocina, tipo cuhara, en material de alta resistencia, soporta una temperatura máxima de 200 grados centígrados, puede lavarse en la vajillas.
151	TABLA PICAR EN POLIPROPILENO GRANDE - Tamaño 41.7 x 29 cm blanca ; herramienta de cocina alimentos, Utensilio de cocina tabla de picar, reversible, mango colgante, durable y no absorbente, apto para lavavajillas, fabricado en material polipropileno.
152	COFIAS DESECHABLES - Gorros desechables de color blanco, tipo oruga, Presentacion paquete x 100 unidades.
153	CULTIVO LACTEO LIOFILIZADO MA - Producto liofilizado, que contenga como cultivo Láctico MA: son bacterias seleccionadas por los cambios que pueden producir y que poseen una serie de características comunes, el producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses, el proveedor debe presentar ficha técnica del producto, el producto se debe entregar a temperaturas entre 0°C y -4°C, empacado en bolsa tricapa tipo sachet impresa, preparación para 40 litros. MANTENER EN CADENA DE FRIO EN RANGO DE (2 a 4 ºC), sobre 1,5 gramos
154	AVENA EN HOJUELA - La harina de avena debe tener un color uniforme, ligeramente crema y debe estar libre de materias extrañas, cascarilla y material extraño, harina de avena es el producto obtenido de la molienda y tamizacion de la avena, la harina de avena para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios o amargos o cualquier otro olor o sabor objetable, el producto debe contener vitaminas (A, B, B1, B2, B6, B12, C, D), Minerales (hierro, zinc), debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma técnica NTC 2160, la avena molida se debe empacar en bolsa de estructura trilaminada en BOPP+FOIL+LDEP de 70 gr/m2, material que le proporcionen una adecuada protección, e higiene y características durante el transporte y almacenamiento, de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y acción de la luz y que asegures la buena conservación del
155	HIPOCLORITO DE SODIO al 5.2% - 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 HOCl y/o ión hipoclorito OCl-. 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. Presentacion Galon (4 litros) FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
156	Nevera de icopor - Capacidad entre 5 y 10 litros. Caja de icopor-termo sellada. Garantiza cadena de frio para conservación de muestras- Material polipropileno
157	CULTIVO LACTEO LIOFILIZADO MT - Producto liofilizado, que contenga como cultivo Láctico MT: son bacterias seleccionadas por los cambios que pueden producir y que poseen una serie de características comunes, el producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses, el proveedor debe presentar ficha técnica del producto, el producto se debe entregar a temperaturas entre 0°C y -4°C, empacado en bolsa tricapa tipo sachet impresa, preparación para 40 litros. Presentacion por sobre 1,5 gramos. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
158	CREMA DE LECHE ENTERA PASTERIZADA LITRO - Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica NTC 930 y Resolución 1804, el producto debe ser 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. Según su contenido en grasa láctea la crema de leche se clasificará en: rica en grasa, entera y semientera. La crema de leche proviene de la leche de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. La crema de leche fresca, podrá estar elaborado a partir de leche cruda y ser sometida a proceso de pasteurización ultrapasteurización (UHT) o esterilización. Debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctica y demás sustancias diferentes a las lácteas. La crema de leche debe estar exenta de
159	ESPATULA LISA - Espatula ancha 21 cm para pasteleria. Espatulas de alta temperatura Profesional en forma de lengua con el exterior de silicona flexible para usarse en todo de recipientes y el mango de nylon resistente al calor hasta 260 ºC, o baja temperatura construidas totalmente en silicona. Esta espatula miserable es ideal para su uso en la reposteria al ayudar a preparar mezclas para pasteles, flanes, gelatinas, caramelo, betún, frost, coberturas. Además de facilitar la mezcla de pures, aderezos, salsas, tortas, etc. Por su material de fabricación previene las raspaduras en recipientes o sartenes de acero inoxidable.- Resistente a manchas y a olores. No absorbe colores, sabores ni olores de los alimentos.
160	Termòmetro de punzòn - Termòmetro de punzòn, Caracterìsticas: diametro de caractula 4.5 cm, longitud del punzón 15 cm en acero inoxidable, Fabricado en acero inoxidable, Rango de temperatura -10 + 250° Centígrado, con cristal en policarbonato, Funda de plástico.
161	ENVASE O FRASCO DE VIDRIO TIPO BOMBILLO - Agroindustria: Concapacidad de 250 gramos con tapa metalica y resistente altas temperaturas. Presentación por caja x 24 unidades
162	SAL BLANCA - Cloruro de sodio, Es un sólido grumoso beige, blanca maduro, húmedo, inodoro e higroscópico y altamente soluble en agua. Ph: 7. Presentacion Bolsa x kilo. NO TIENE FECHA DE CADUCIDAD
163	JARRA DOSIFICADORA - Con una capacidad de 2 litros, jarra en polipropileno, sin agitador, incluye tapa. elaborada en polipropileno. capacidad de 2 litro, graduada, material grado alimenticio.
164	BENZOATO DE SODIO - Producto sólido, preservante, color blanco, para uso en la industria de alimentos, el producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses a partir de la fecha de entrega; cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y con la NTC 1453, el proveedor debe presentar ficha técnica del Producto. Presentación x Kilo. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
165	Detergente liquido neutro galon - El detergente neutro es un producto diseñado para uso en industrias manufactureras, procesadoras de alimentos, hoteles, restaurantes, colegios, e instituciones en general. Especial para remover grasas y residuos de alimentos en superficies, paredes, equipos, llenadoras y empacadoras. Puede ser dosificado manual o automáticamente. Galon x 3,8 Litros
166	Empaque líquido de silicona - Adhesivo Multipropósito de aplicación en frío.
167	MANTEQUILLA SIN SAL - la mantequilla es una emulsión de agua en grasa, obtenida como resultado del desuero lavado y amasado de los conglomerados de globulos grasos, que se forman por el batido de la crema de leche y es apta para el consumo humano con o sin maduracion. presentación por libra, envase higuienico libre de olores y sabores, caracteristicas organolepticas: color amarillo, sabor caracteristico, olor caracteristico, ph 6.1 -6.4, textura suave. Presentación por Libra. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 1 a 3 MESES, A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
168	AZUCAR. Mis observaciones: Azúcar blanco refinado de alta pureza, sólido cristalizado constituido esencialmente por sacarosa, no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una inadecuada manipulación del producto, el contenido de metales pesados en el azúcar blanco no debe ser superior al indicado en el Codex Alimentarius. Bolsa x kilogramo. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
169	FECULA DE MAIZ - Se presenta en forma de polvo fino blanco, posee alta movilidad, esta libre de impurezas, es inoloro y libre de partículas negras. es empelado en diversas aplicaciones industriales y en la producción de alimentos y bebidas. Presentación x kilogramo. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
170	HARINA DE TRIGO - producto obtenido de la molienda de trigos duros, sanos, limpios y cernido. color: blanco cremoso, aplicación en industria alimentaria (panificación, pastas alimenticias). beneficios: materia prima principal en la industria de panificación y pastas alimenticias. QUE NO DEJE TRAZA RESIDUAL EN PRODUCTO TERMINADO. Rotulado con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales) , fecha de fabricacion lote de producción, peso neto, registro sanitario INVIMA, Bolsa x kilogramo, FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
171	Esponjas - Esponjillas tipo SABRA
172	LECHE EN POLVO ENTERA: Leche para consumo humano, deshidratada, cuyo contenido en agua es igual o inferior a un 5% en peso del producto final. Leche deshidratada se obtiene mediante la deshidratación de leche pasteurizada. Entera, envase higiénico, libre de impurezas e insectos. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en la Decreto 616 del 2006 y la NTC 1036. Debe estar Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, peso, lote de producción y fecha de vencimiento la cual debe ser de 12 meses contados a partir de la fecha de entrega. El proveedor debe presentar ficha tecnica del producto. Registro SANITARIO INVIMA Bolsa x kilo (1000 cc) FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA
173	ENVASES O RECIPIENTES PLASTICOS PARA YOGURTH. Con capacidad para litro (1000 cc), envases para yogurth fabricados en polirtileno de alta densidad. Presentación por unidad.
174	BOLSA PLASTICA SELLABLE (Cierre fácil) - con capacidad x 250ml (Aprox 17 x 19 cm) , bolsas polietileno transparente, con cierre hermetico y pestañas para abrir facil, de muy buena calidad, sirve para congelar
175	EMPAQUE DOY PACK EN POLIPROPILENO DOSIFICADORA - capacidad de X 250 GRS CON VALVULA bolsa coextruida alta barrera impresa o sin impresión con selles laterales planos y fuelle de fondo curvado que permite exhibir el producto en forma vertical. Presentación por unidad.
176	Cepillo de cerda fina limpieza de elementos metrológicos - Cepillo elaborado en forma de plancha, con el fin de adaptarlo a la mano, elaborado para el uso de aseo domestico y empresarial , utilizada en prendas delicadas y ásperas.
177	COLORTANTE PARA ALIMENTOS EN POLVO: diferentes colores amarillo claro,, naranja, fresa, naranja con fecha de vencimiento mayor a un año. Presentación: sobre 25 gr
178	VASO DESECHABLE, TRANSPARENTE - capacidad de 7 onzas; para manejo de alimentos. Paquete x 50 unidades.
179	APANADO (MIGA DE PAN) - Mezcla homogénea color blanco empacado en bolsa pigmentada blanca por libra, con fecha de vencimiento superior a 6 meses. Es un subproducto de panaderia utilizado principalmente para realizar apanados a productos carnicos. no de debe contener materia extraña o impureza , libre de olores objetables, apto consumo humano. Presentación x libra (500 gramos) FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
180	SALSAS PARA COCINAR - MOSTAZA: Condimento envasado con apariencia externa pastosa y de sabor picante, la mostaza preparada deberá proceder exclusivamente de mostaza en polvo y estará exenta de materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y microorganismos que indiquen una manipulación defectuosa del producto, se le podrá agregar cúrcuma longa L. (palillo), no se permitirá la adición de sustancias amiláceas, no se permitirá el uso de sustancias conservadoras, no se permitirá el uso de colorantes artificiales, densidad alta y apariencia natural, presencia de trazas de semilla de mostaza, envase deberá ser de vidrio o de un material adecuado que proteja al producto de la contaminación, del contacto con el aire, que sea inerte a la acción del contenido y que comunique a éste sabores extraños, deberá ser impermeable al aceite y al agua, su uso deberá ser aprobado por la autoridad sanitaria competente, el

181	ALVERJA CAVALIER ENLATADA O ENVASADA - Material vegetal (Alverja) con liquido de gobierno empacado en envase de hojalata herméticamente sellado para anular la entrada de luz y oxígeno, que a su vez son sometidas a procesos de esterilización para garantizar su estabilidad en el tiempo. Aspectos propios del producto, granos enteros/levemente abiertos. Con registro INVIMA. Presentación Lata x 580 gramos). FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
182	PALILLOS DE PINCHO - PALO DE PINCHO 30cm X 100 UNIDADES
183	JABON DETERGENTE LIQUIDO - Presentacion x Litro- FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO A 9 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
184	CARBON VEGETAL - Sustancia sólida, ligera, negra y combustible, que resulta de la destilación o de la combustión incompleta de la leña o de otros cuerpos orgánicos. Presentación x Kilo
185	JABON DETERGENTE EN POLVO - Los detergentes en polvo no caducan, a menos que se expongan a la humedad, Presentacion En Bolsa x Kilogramo
186	ESENCIA DE VANILLA - Sustancia aromatica, identicas a las naturales, líquidos translucidos y/o ligeramente turbios, libre de particulas extrañas de olores y sabores caracteristicos frutales - herbales- lácteo - agrio. salados y/o alicorados. Frasco por 500 ml. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
187	PIÑA CAYEN SUAVE EN LATA O EN FRASCO - Piña cayen en conserva, en trozos suaves, envasa en lata. Este producto mantiene el sabor y la textura jugosa de la piña fresca. Presentación por frasco (565gr). FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA
188	ROMERO SECO - Hojas secas y trituradas de romero de color verde grisáceo a marrón claro, dependiendo del proceso de secado. Con aroma intenso, fresco, con toques de pino y madera. Humedad < 12. Presentación kilo(1000 gr). NO CADUCAN EN EL SENTIDO DE QUE SE VUELVAN DAÑINAS PARA LA SALUD, PERO SÍ PIERDEN SU SABOR Y AROMA CON EL TIEMPO.
189	ESENCIA SABOR COCO - LÍquido oleoso de color, sabor y aroma caracteristicos para uso alimentario. Debe presentar Registro Sanitario, empacado y etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente. Frasco por 500 ml. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA
190	Recogedor de basura - Recogedor plástico de basura con cabo
191	Cepillo limpiador de cristaleria de laboratorio. - Cepillos con cerdas de nylon blanco y mango de plástico, para limpiar vasos de vidrio y otros utensilios de laboratorio cilíndricos
192	AJO EN DIENTE - Ajo Blanco: Es el ajo más tradicional y común. De sabor suave y se conserva muy bien, excelente sabor y un aroma persistente. La cabeza del ajo blanco suele tener más dientes que el de otros tipos, son más carnosos y se conservan por más tiempo. ajo usado para todos los tipos de guisos, salteados, ensalada. PRODUCTO SEMIPERECEDERO
193	ALMIDÓN DE YUCA - Almidón agrio de yuca, tipo extra ideal para pandeyuca, almojabanas, pandebono y buñuelos. Es un polvo blanco y fino que se obtiene mediante una fermentación natural y posterior secado del almidón extraído de las raíces de yuca. rotulado con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales) , fecha de fabricacion lote de produccion, peso neto y Fecha de vencimiento, Empacada en Bolsa de polietileno impresa x kilo (1000gr) FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA
194	HARINA DE PAPA - Es elaborado con tuberculos Solanum Tuberosum, o papas precocidas y deshidratadas moliendo finamente empleando métodos de procesamiento industrial. La industria alimenticia utiliza la harina de papa dado a que NO contiene gluten pero si abundante almidón, para aglutinar producto alimenticios. Caracteristicas sensoliales de la harina de la papa: Olor caracteristico dela papa, Color blanco, Sabor caracteristico de la papa. Bolsa x 1 kilogramo. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA
195	MEZCLA PARA ADOBAR - Mezcla de especias y condimentos secas para adobar carnes y otros alimentos. Contiene sal, Harina de Arroz, Especias, Hierbas Aromáticas deshidratadas en polvo (orégano, comino, pimienta, ajo) y resaltador de sabor. Humedad < 12. Presentación kilo (1000 gr). FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
196	LAUREL EN POLVO - Laurel en polvo obtenida a partir de las hojas secas de la planta Laurus nobilis. Tiene un sabor aromático, ligeramente amargo y un olor característico.Empacada en bolsa 500 gramos. NO TIENE UNA FECHA DE CADUCIDAD EN EL SENTIDO DE QUE SE VUELVA PELIGROSO PARA LA SALUD.
197	ENCENDEDOR A GAS - Encendedor prerelleno facil de operar, viene listo para usar con butano, encendedor tipo mechera con pistola de llama, graduacion de llama para ajuste personalizado. Largo 24 cm, alto 1.5 cm, ancho 10 cm, peso 80 gramos.
198	ESENCIA DE AREQUIPE - Sustancia aromatica, identicas a las naturales, líquidos translucidos y/o ligeramente turbios, libre de particulas extrañas de olores y sabores caracteristicos frutales - herbales- lácteo - agrio. salados y/o alicorados. Frasco por 500 ml. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
199	Bolsa blanca - plástico 65cm x 90 cm Calibre mínimo de 1.6 milesimas de pulgada. Presentación Bolsa Basura Blanca 65*90-20 unidades. Paquete x 20 unidades
200	GUANTE DE NITRILO - Guantes de nitrilo elaborados en caucho sintético no supone riesgo para personas alérgicas. Gran adaptabilidad, alto nivel de sensibilidad táctil muy elástico. Libre de talco y de latex. Caja por 100 Color azul. Cantidades TALLA L = 2; TALLA M = 4; TALLA S = 2
201	VINAGRE BLANCO - De 3% al 5% de acidez, el vinagre es obtenido a partir de la dilucion de vinagre concentrado con agua filtrada, presentacion liquida, sabor agrio y olor propio caracteristico a su naturaleza. Usos: Ideal para ensaladas y otras preparaciones alimenticias. Presentacion Galon x 3800 ml. NO CADUCA, YA QUE ES UN PRODUCTO QUE SE AUTO-CONSERVA DEBIDO A SU ALTA ACIDEZ.
202	SALSAS PARA COCINAR - SALSA DE TOMATE: Producto elaborado a partir de pasta o oconcentrado de tomate, adicionado de sal, edulcorantes, vinagre, especeias y aditivos permktidos. Su consistencia es blanda y uniforme, su color caracteristico y sabor propio de lsa salsa de tomate. Presentación bolsa kilo (1000 gr) FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
203	ESENCIA SABOR A GUANABANA - LÍquido oleoso de color, sabor y aroma caracteristicos para uso alimentario. Debe presentar Registro Sanitario, empacado y etiquetado de acuerdo a la normatividad vigente.Frasco por 500 ml. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
204	Juego de Recogedor y Cepillo para recoger Polvo
205	CEPILLOS DE MANO EN FIBRA - cepillo de 10pulgadas con fibra de pbt politereftalato butileno) de rigidez media de 1 3/4pulgadas de longitud calibre 0.019 y resistente block de polipropileno. especial para lavado y tallado de contenedores de pisos, paredes y techos. el diseño de este cepillo con dos lados que tocan la superficie (plana), le permite al usuario limpiar debajo de mostradores y en muros cubiertos con azulejos y zoclos.
206	Músculo entero de Ternera, fresco, sin empacar, sin hueso y refrigerado entre 0°c y 4°c. Kilo (1000 gr)
207	VINOS PARA COCINAR - Vino Blanco Seco: Vino de cocina blanco seco gourmet, ha sido elaborado con propias de la región y mosto concentrado blanco las mejores uvas y finas hierbas. Grado alcohólico: 10% de volumen. Presentación 750 ml. NO TIENE FECHA DE CADUCIDAD ESPECIFICA
208	POLLO ENTERO: Pollo eviscerado sin fracturas, obtenido de animales alimentado con alimentos que no sean de OGM. Color rojo cerezo. Peso de 1.3 kg. Temperatura de congelación de -12°C. Su empacado debe presentar instrucciones de conservación y la vida útil.Kilo (1000 gr)
209	SALSA DE SOYA - LIQUIDA Producto 100% natural, obtenido a partir de proteína PVH, adicionando azúcar, sal y otros aditivos. Envasado en condicionesaltamente higiénicas para garantizar su conservación y características de calidad. Presentacion por Litro. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
210	Protector de caucho para dedos - Guante industrial negro talla M y L x par
211	TOCINETA: Tocineta ahumada en tiras finas, preparada a partir de la panceta de cerdo. En lonjas o tiras finas. Color rosado a rojo con un tono más oscuro en las áreas ahumadas. Aroma característico del ahumado, fuerte y agradable, con notas saladas y especiadas. Textura Seca por el proceso de ahumado, pero mantiene una textura crujiente al cocinarla, especialmente cuando se fríe. Empacado al vacío con fecha de vencimiento y refrigerado es entre 2°C y 4°C. Presentación Libra por (500 gr).
212	CUERDA DE FIBRA ATA FÁCIL X 3.000 METROS Los hilos de rafia retorcida de polipropileno son fibras sintéticas versátiles, utilizadas en una variedad de trabajos que requieren amarres y sujeciones. Su diseño resistente y duradero los hace indispensables en numerosas aplicaciones, desde la cosecha de verduras hasta el empaquetado de productos. Caracteristicas: Resistencia y Durabilidad, Versatilidad de Uso, Facilidad de Manejo. PRESENTACION ROLLO X 3000 METROS
213	MARISCOS CONGELADOS: CAMARONES: Precocido con un color rosado, pelados y desvenados de color rojo brillante con textura firme, jugosa y tierna. Debe presentar instrucciones de conservación y la vida útil empacado en bolsas al v.acío. Mantener a temperaturas de -18°C o inferiores para preservar su frescura. Presentación kilo (1000 gr)
214	SORBATO DE POTASIO - Polvo cristalino blanco o amarillo claro, punto de fusión 270°c. fácilmente soluble en agua, el producto se utiliza principalmente en la conservación de productos alimenticios, se considera de baja toxicidad. conservante antimicrobiano. Inhibidor de mohos y levaduras en bebidas y productos en general. Presentación x kiloFECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
215	CARNE DE CERDO: Músculo entero de cerdo pernil, fresco, sin empacar, sin hueso y refrigerado entre 0°c y 4°c. Kilo (1000 gr)
216	CUCHILLO ACERO INOXIDABLE 10 CM, MANGO EN POLIPROPILENO - Cuchillo profesional de hoja afilada, largo de 9 cm 10 cm, ancho 2 cm 3 cm. y corte preciso,en acero inoxidable, mango de polipropileno moldeado blanco Certificacion NSF, libre de high carbon.
217	TRAPERO 1/2 LIBRA - Trapero en microfibra 80% poliester 20% poliamida, trapero profesional ultrabsorcion y alta durabilidad, color blanco copa azul, peso 350 gramos, tipo mecha para copa.
218	Bolsa negra - plástico 65cm x 90 cm Calibre mínimo de 1.6 milesimas de pulgada. Paquete x 100 unidades
219	PESCADO BAGRE: Entero, debe ser de tamaño mediano a grande pescado con piel. Color platado con tonos oscuros, su carne debe ser firme, jugosa y blanca o ligeramente rosada, con piel debe presentar instrucciones de conservación y la vida útil. Sin olores rancios o amoniacales. Eviscerado, sin escamas sueltas, sin hematomas ni cortes profundos. Temperatura de congelación -18°C. Presentación kilo (1000 gr)
220	Detergentes de lavado para laboratorios - Detergente Neutro Presentación Galon 3.8 litros.

221	Humo líquido - Garrafa tipo PET por 1 litro de Humo líquido. Producto concentrado de humo. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA. Presentacion Litro (1.000 ml)
222	CUCHILLO ACERO INOXIDABLE 15-16 CM, MANGO POLIPROPILENO - Cuchillo profesional de hoja afilada, 15 cm 16 cm de largo y ancho de 4 cm 5 cm y corte preciso,en acero inoxidable, mango de polipropileno moldeado blanco Certificacion NSF, libre de high carbon.
223	BOLSA EMPAQUE AL VACIO (plana termoencogible 15 m x 22 cm) - Rollos Bolsas Empaque Vacío 22cm X 15 Metros
224	LICOR AGUARDIENTE - Licor destilado. Aguardiente, presentacion botella de vidrio, color trasparente. Presentación Botella x 750 cc FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA
225	Desinfectante amonio cuaternario - Galón de Limpiador líquido germicida y bactericida en base de Amonio Cuaternario, tensoactivos, secuestrantes y desodorizantes mezclados en solución acuosa resistente a dilución en aguas duras por galón. El Amonio cuaternario debe representar la familia de compuestos antimicrobianos, considerados como agentes activos catiónicos potentes. Estabilidad de un año en condiciones normales de almacenamiento. Presentación Galon 3.8 litros. Fecha de vencimiento mínima de 1 año a partir de la entrega.
226	CONDIMENTO SALCHICHA TIPO HOT DOG - Bolsa por 1 Kg de Condimento Salchicha tipo hot dog. Condimento salchicha tipo hot dog que contenga entre el 62 66 % de sal y 28 a 32% de fosfato, producto empacado en bolsa laminada metalizada (PetbioAlumenPolietileno) por kilo, debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacado (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a seis meses a partir de la fecha de entrega, cumplir con la resolución 2606 de 2009 y NTC 1453, el proveedor debe presentar ficha técnica del Producto. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO A 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
227	MARISCOS CONGELADOS: ANILLOS DE CALAMARES: Anillos de calamar (rodajas o secciones del cuerpo del calamar), listos para cocinar. Color, blanco translúcido o ligeramente rosado, dependiendo del proceso de congelación y del frescor del producto. Aroma, fresco, a marisco, sin olores rancios o desagradables. Textura, suave, algo crujiente en la parte exterior cuando se cocina (especialmente al freír), pero con un interior tierno. Congelados, empaquetados en bolsas selladas al vacío con fecha de expedición. Presentación kilo (1000 gr)
228	JERINGA PLASTICO DESECHABLE, USO VETERINARIO - Inyector plastico desechable uso veterinario, de 60 mililitos, con aguja, tipo de punta catéter Presentacion caja x 25 unidades
229	COCO SECO - Rallado sin sabor, obtenido a partir de la pulpa de coco madura, deshidratada y rallada. . Presentación kilo (1000 gr) FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA
230	POLVO DE PIMENTÓN ROJO - Es un condimento en polvo de color rojo-anaranjado, obtenido al moler pimientos rojos secos. Es un condimento en polvo de color rojo-anaranjado, obtenido al moler pimientos rojos secos. También se conoce como paprika. Presenta en bolsa kilo (1000 gr) NO TIENE FECHA DE CADUCIDAD EN EL SENTIDO DE QUE SEA PELIGROSO PARA LA SALUD CONSUMIRLO DESPUÉS DE ESA FECHA.
231	MARISCOS CONGELADOS: LANGOSTINOS: Precocido con un color rosado a rojo con o sin cáscara, con cabeza. Textura firme, jugosa y tierna. Debe presentar instrucciones de conservación y la vida útil empacado en bolsas al vacío. Mantener a temperaturas de -18°C o inferiores para preservar su frescura. Presentación kilo (1000 gr)
232	PIMIENTA MOLIDA. Características organolépticas: Aspecto Molturado, Color Marrón oscuro - negro, Olor aromático, Exento de olores atípicos, Sabor picante, Ausencia materias extrañas, Especia en polvo por kilogramo. Presentacion x Kilo FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA.
233	COMINO MOLIDO: USO PREPARACIÓN ALIMENTOS. PRESENTACIÓN X KILO. FECHA VENCIMIENTO MAYOR A 1 AÑO
234	JERINGA PARA ADOBAR CARNES CON 1 AGUJA - Inyector de adobo. Material: acero inoxidable y PP; Tamaño: 22 cm x 7 cm / 8,6 x 2.7inch (L x W); inyector de adobo para inyecciones simples, tales como mantequilla de ajo, mantequilla de miel, vino tinto y el salsa,adobo etc. Presentación x unidad.
235	CUCHILLO - Cocinero en acero de 25.4 cm aproximadamente, equivalente 10" pulgadas , de excelente calidad (MEDIDA DEL MANGO MAS LA HOJA DE 25 CM)
236	ARROZ BLANCO - Grano de cereal: TIPO I (grano largo), GRADO 4. (Según norma técnica colombiana ICONTEC NTC 671). Humedad 13 % máximo. Presentaqción x Arroba. NO TIENE FECHA DE CADUCIDAD
237	PARGO ROJO: Pargo rojo entero. Pescado limpio, eviscerado y listo para cocinar. Carne de color blanco rosado, con un tono ligeramente translúcido cuando es fresco. Aroma, fresco, con un ligero olor a mar, característico de los productos del mar frescos. Textura, carne firme, jugosa, con escamas pequeñas y fáciles de remover. Temperatura de congelación -18°C. Presentación kilo (1000 gr).
238	ROLLO PRECORTADO DE BOLSA PLASTICA TRANSPARENTE. Medidaa 45 cm X 30 cm. Presentacion Rollo x 500 unidades
239	BALANZA LIQUIDADORA ELECTRÓNICA 40KG DIGITAL GRAMO EN GRAMO - Este instrumento brinda la precisión, calidad y tecnología, Además, cuenta con una gran variedad de funciones que permiten trabajar con comodidad. Pantalla con Display que te muestra de manera clara y precisa tu pesaje. Caracteristicas Balanza electrónica, presentación de mesa, mueble totalmente en acero inoxidable. Capacidad 40 Kg. División mínima 5 gr de 0 - 8 kg / 10 gr de 8, con tecla de Tara que es indispensable para convierte la balanza en una herramienta de trabajo práctica, que posibilita restar el peso del recipiente que contiene el producto y alcanzar la medida exacta.
240	DESINFECTANTE EN GEL PARA MANOS - Bidón plástico de mínimo 20 litros de Gel Sanitizador, antiséptico, desinfectante de aplicación externa, para manos; elaborado con 100% etanol naturalmente renovable al 70%, sin fragancia, debe eliminar el 99% de los gérmenes más comunes al contacto, no requiere agua. El producto debe contar con la notificación sanitaria para cosméticos. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA
241	DETERGENTE DESENGRASANTE INDUSTRIAL- Bidón plástico de mínimo 20 litros de Detergente desengrasante industrial líquido, neutro, biodegradable y libre de fosfatos con propiedades desengrasantes, mezcla de agentes tensoactivos aniónicos, emulsificantes y estabilizantes , no corrosivo. Uso recomendado para plantas de alimentos. Con Ph neutro al 100 % (6,57,5), color amarillo, soluble completamente en agua. Estabilidad: Un año en condiciones normales de almacenamiento. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA. Bidon de 20 litros
242	RON BLANCO - Aguardiente obtenido por destilación especial de mostos fermentados del zumo de la caña de azúcar, sus derivados o subproductos, y no se priva de los principios aromáticos a los cuales debe sus características específicas, se madura mínimo seis meses en recipientes de roble, de forma que al final posea el gusto y el aroma que le son característicos. El ron debe ser un líquido transparente que posea aroma, color y sabor atribuidos a éste. El sabor del ron se puede suavizar por adición de azúcar o de otro edulcorante permitido El color se puede modificar con caramelo o con carbón activado En la elaboración del ron no se permite la práctica tendiente a sustituir el tiempo de atajamiento natural en recipientes de roble. En los ingredientes señalados en las características de ley, debe especificarse claramente o razón de origen y ammonia que la produce. Parámetros Físicos Físicos debe cumplir con los parámetros
243	AGUARDIENTE CON ACEOAR - Las características especiales del aguardiente son: Contenido de alcohol a 20C. mínimo 24C Contenido máximo de metanol: 300 mg/m cúbicos. El aguardiente debe cumplir con los parámetros establecidos en las NTC 222, 410 y 411 en cuanto a contenido de alcohol, azúcares totales, metanol, furfural, cobre y hierro. Se debe cumplir con loestablecido en la Ley No.1816 del 19 Diciembre de 2016. Empaque y Rotulado El aguardiente se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Tapados y sellados de manera que aseguren su calidad durante el transporte y almacenamiento. Cuando los envases son de vidrio debencumplir con la norma correspondiente. El rotulado debe cumplir con la Norma Técnica Colombiana NTC 4676 - Bebidas Alcohólicas. Rotulado, debe contener la palabra Aguardiente. Cuando sea aguardiente compuesto de debe agregar la palabra
244	Prensa Manual Para Queso De 6 Moldes Hasta 500 Gramos Cada Uno. Características: Prensa moldes e impulsores totalmente elaborado en acero inoxidable 304.Diseño especial que permite un fácil lavado y desinfección, sin tapas plásticas que retienen bacterias, fundamental en la elaboración de productos lácteos. Contenido Caja: 1 Prensa, 6 Moldes, 6 Impulsores, Cuajo para procesar hasta 50 litros de leche, Garantía del vendedor: 30 días.
245	Prensa Manual Para Queso De 6 Moldes Hasta 1 Kilo Cada Uno, Descripción: Prensa moldes e impulsores totalmente elaborado en acero inoxidable 304. Diseño especial que permite un fácil lavado y desinfección, sin tapas plásticas que retienen bacterias, fundamental en la elaboración de productos lácteos. Contenido Caja: 1 Prensa, 6 Moldes, 6 Impulsores, Cuajo para procesar hasta 50 litros de leche, Garantía del vendedor: 30 días.
246	PROTEINA DE SOYA o PROTEINA AISLADO DE SOYA - Polvo cristalino blanco o amarillo claro, punto de fusión 270ºc. fácilmente soluble en agua, el producto se utiliza principalmente en la conservación de productos alimenticios, se considera de baja toxicidad. conservante antimicrobiano. Inhibidor de mohos y levaduras en bebidas y productos en general. Presentacion Kilo (1.000 gr)
247	Tripolifosfato de sodio - Bolsa por 1 Kilogramo de Tripolifosfato de sodio. Producto en polvo, certificado para alimentos, empacado en bolsa PetbioAlumenPolietileno por kilo, debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacado (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a seis meses a partir de la fecha de entrega, cumplir con la resolución 2606 de 2009 y NTC 1453, el proveedor debe presentar ficha técnica del Producto
248	GLICERINA SOLIDA x KILO - Es un producto sólido de origen natural, de sabor dulce, que posee propiedades suavizantes y acondicionantes para la piel que se emplea en la elaboración de jabones decorativos. Es totalmente transparente y contiene propiedades higroscópicas X 1 Kilo

FIRMA ALMACENISTA	Julian A Caicedo
NOMBRE COMPLETO	**JULIAN ADOLFO CAICEDO COLLAZOS**
N° DE IDENTIFICACIÓN	**94521078**
CORREO INSTITUCIONAL	jcaicedo@sena.edu.co