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

ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

ÁREA DE LA NECESIDAD	Coordinación Académica Centro Latinoamericano de Especies Menores
ORDENADOR DEL GASTO	Jorge Iván Noguera Jiménez, Subdirector (E) SENA Centro Latinoamericano de Especies Menores
OBJETO	CONTRATAR LA ADQUISICION DE MATERIALES DE FORMACIÓN DE AGROINDUSTRIA, MESA Y BAR PARA LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN QUE IMPARTE EL SENA CLEM EN EL 2026

1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

De conformidad con lo dispuesto en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, en el numeral 2 del artículo 2 y el artículo 8 de la Ley 1150 de 2007, y en concordancia con el Decreto 1082 de 2015, la Subdirección del SENA Centro Latinoamericano de Especies Menores presenta el estudio previo del proceso de selección cuyo objeto es:

“CONTRATAR LA ADQUISICION DE MATERIALES DE FORMACIÓN DE AGROINDUSTRIA, MESA Y BAR PARA LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN QUE IMPARTE EL SENA CLEM EN EL 2026”.

El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), entidad adscrita al Ministerio del Trabajo, en cumplimiento de la Ley 119 de 1994, tiene como función invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos mediante la formación profesional integral, promoviendo su incorporación a actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país.

En este contexto, el Centro Latinoamericano de Especies Menores – CLEM, adscrito al SENA Regional Valle, desarrolla programas de formación profesional integral en áreas como la producción pecuaria de especies menores, contando con unidades productivas caprina, cunícola, porcícola y avícola, así como programas de formación en mesa y bar, entre otros, los cuales constituyen ambientes de aprendizaje fundamentales para la ejecución de los procesos formativos.

En virtud de lo anterior, la coordinación administrativa debe garantizar el adecuado funcionamiento y sostenimiento de los programas de formación mediante la adquisición oportuna de los elementos e insumos necesarios para el desarrollo de las actividades académicas. Actualmente, se evidencia la inexistencia de inventarios suficientes en bodega, lo cual hace necesario adelantar la adquisición de materiales de formación requeridos para los aprendices.

La adquisición de elementos de mesa y bar no constituye un aspecto accesorio, sino un componente esencial dentro de los procesos de formación profesional integral, especialmente en programas relacionados con la gastronomía, hotelería y turismo. La disponibilidad de estos insumos permite que los aprendices desarrollen sus competencias en ambientes reales de aprendizaje, facilitando la articulación entre la teoría y la práctica.

El uso adecuado de vajillas, cristalería, cubertería y utensilios especializados fortalece no solo las habilidades técnicas, sino también los estándares de calidad, presentación y servicio exigidos en el sector productivo. Asimismo, contribuye al desarrollo de competencias transversales como el trabajo en equipo, la atención al cliente, la organización y el cumplimiento de protocolos de servicio.

De igual manera, la disponibilidad de estos elementos se alinea con los lineamientos establecidos en el Decreto 249 de 2004, en cuanto a la misión institucional del SENA de impartir formación pertinente, integral y de calidad, orientada al desarrollo de competencias laborales. La ausencia de estos recursos limitaría significativamente los procesos formativos, afectando la preparación integral de los aprendices y su adecuada inserción en el mercado laboral.

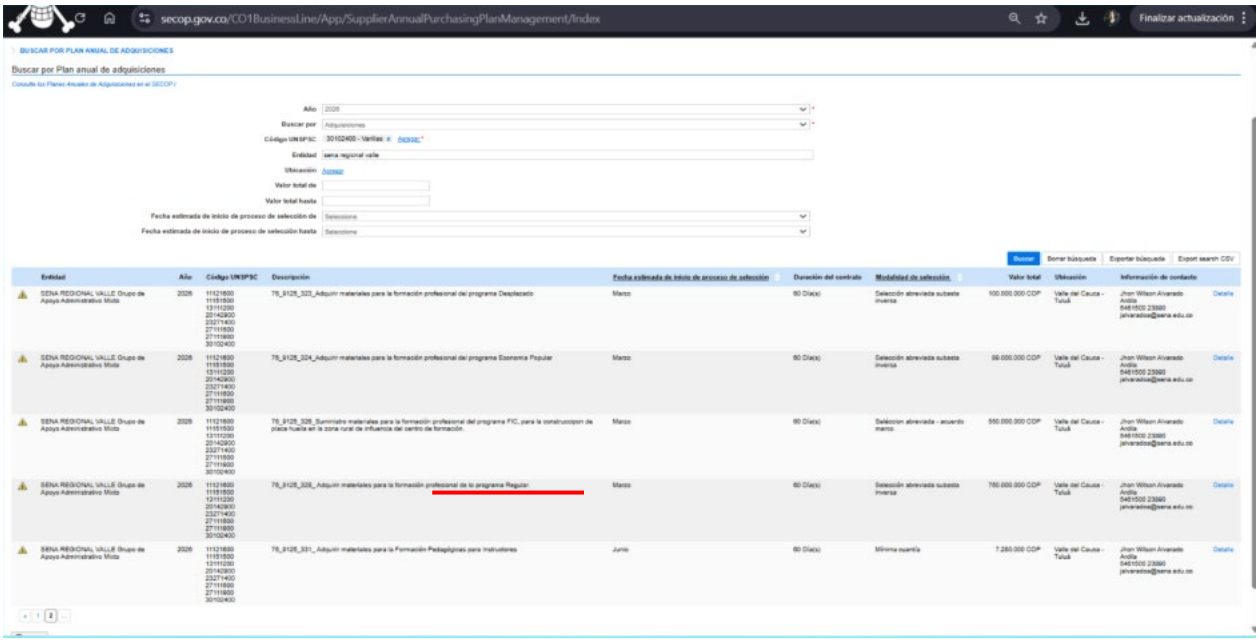
En este sentido, la inversión en dichos elementos no solo responde a una necesidad operativa, sino que constituye una garantía de calidad en la formación, asegurando que los aprendices adquieran las destrezas necesarias para desempeñarse de manera competitiva.

El presente proceso se adelanta en concordancia con el Plan Estratégico Institucional, el Plan de Acción de la vigencia y lo dispuesto en el Decreto 249 de 2004, así como en la Ley 119 de 1994.

Finalmente, dado el carácter prioritario de los elementos requeridos para el desarrollo de los procesos formativos, así como la necesidad de atender de manera oportuna el déficit de inventarios, se hace necesario adelantar un proceso contractual de compraventa que permita satisfacer esta necesidad.

En atención a la cuantía estimada y a la inexistencia de acuerdos marco de precios aplicables al objeto contractual, se determina que la modalidad de selección más adecuada, en aplicación de los principios de economía, transparencia y selección objetiva, es la Invitación Pública de Mínima Cuantía, conforme al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.

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



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

El objeto contractual se clasifica en los siguientes códigos del Clasificador de Bienes y Servicios:

ITEM	DESCRIPCIÓN	CODIGO UNSPSC
1	MANTELES BLANCOS EN ALGODÓN - 1,50 x 2,00 mts Tela	52121503
2	MANTELES EN ALGODÒN COLOR SURTIDOS - 1,40 x 1,80 mts, 240 GRAMOS EN ALGODÓN	52121503
3	CAMINOS PARA CENTRO DE MESA - COLORES SURTIDOS - ALGODÓN 240 - 40cm X 1,80 Mts	52121503
4	MANTELES CUADRADOS COLORES SURTIDOS O COLOR VERDE SECO EN ALGODÓN DE LINO - 1,50 x 1.50 mts Tela de Lino	52121503
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	52151702
6	COGNAC - El coñac 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 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, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. -Contenido neto. Botella por 700 Ml	50202206

7	CAFÉ EN GRANO TIPO EXPORTACIÓN: paquete x 340 gramos. Resolución No. 05 de 2002 del Comité Nacional de Cafeteros. Compuesto de grano grande, principalmente plano, parejo, retenido por encima de malla 17, 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 contemplados en la Resolución No. 05 de 2002 del Comité Nacional de Cafeteros. El empaque debe cumplir con las siguientes características: Impermeable, inerte, resistente y durable, moldeable, con leve permeabilidad al dióxido de carbono y no contaminante. Lo anterior, para garantizar la conservación de las propiedades físicas y organolépticas de un café seleccionado. El producto debe ser empacado en bolsa de papel kraft, pergamino o aluminio con espesores de 9 a 20 micras; con válvula desgasificadora. TOSTION MEDIA o maxima media alta- variedad castilla o borbon (rosado, rojo o amarillo)	50201706
8	CAFETERA CHEMEX 10TAZAS: Este método de preparación es en vidrio templado.Diseño alemán en forma de reloj de arena con agarradera en madera.	52141526
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. solo se consigue m japones	52141526
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	50202206
11	COCTELERA - Boston shaker combo 15 piezas kit de coctelera boston negro de 11 piezas	52152004

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-Barthélemy- 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 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, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. -Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. -Número de lote. -Nombre y	50202206
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	52141526
14	BANDEJA ANTIDESLIZANTE. Rectangular 38 x 51 cms, color café o negra	52151600
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	52151605
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	52141526

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	52151605
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 citricas Olor: característico del mismo producto. Botella 750ml	50202206
19	WHISKY - 12años Whisky escoces 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 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 750ml	50202206
20	FILTRO PAPEL REDONDO CHEMEX: Filtro de papel chemex en puntas caja cuadrada de 6-8-10 tazas x 100 unidades	52141531
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 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 IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853. Botella 750ml	50202203

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° 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 1853. Nombre y ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. - Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. Botella x 750 ml	50202206
23	MANTELES EN ALGODÒN OVALADO COLOR BLANCOEN SATIN - 1,60 x 2,20 mts	52121503
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	50202206

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 caracteristico. Color uniforme y caracteristico. Sabor caracteristico 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 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 -Número de lote. - Nombre y ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. - Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. - Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. Botella x 700 ml	50202206
26	AMARETTO - Es un licor dulce originario de Saronno, al norte de Italia. El amaretto combina el dulzor de los huesos de albaricoque con el amargo de las almendras los cuales están 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. 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, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. Botella x 700 ml	50202206
27	TENEDORES PARA PESCADO. En acero inoxidable línea hotelera, referencia Bali. Paquete x 12 tenedores	52151705
28	KIT DE COCTELERIA - Color dorado con base de bambú 8 piezas	52152004

29	GINEBRA: INGLESA "GIN" O HOLANDESA PURA Bot x 700 ml Aguardiente obtenido por destilación y rectificación de un mosto fermentado, posteriormente redestilado en presencia de bayas de enebro (Juniperos 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 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. - Número de lote. Nombre y ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. -Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. -Número de lote.	50202206
30	CREMA DE CAFÉ - Es un licor con un contenido mínimo de 100 gr por litro de azúcar. Requisitos Generales Puede ser adicionado con vainilla y otras sustancias aromatizantes permitidas, edulcolorado y coloreado. Sabor característico, color caramelo. Requisitos Específicos Cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 1035 Graduación alcoholimétrica: Máximo 25° Sabor cafe, 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 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. El rotulo debera indicar fecha de vencimiento. -Número de lote. -Nombre y ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. -Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. Botella x 750 ml	50202206

31	LICOR CURAZAO AZUL: Licor elaborado por destilación de pieles de naranjas amargas (Citrus Curassaviensis) 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	50202206
32	VODKA CITRÓN O MANDARINA- 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% 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 700ml	50202206

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 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 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 700ml	50202206
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 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. Nombre y ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. Botella x 750 ml	50202206

35	RON AÑEJO 8 AÑOS: Ron añejo o viejo: Ron que se ha sometido a un proceso de maduración mínimo de tres 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 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 almacenamiento. Cuando los envases son de vidrio deben cumplir con la norma correspondiente. El rotulado debe cumplir con la legislación vigente para empaque y rotulado de bebidas alcohólicas, Debe contener la palabra Ron y la marca de fábrica. Se debe indicar el tiempo de maduración. Que debe estar certificada por la autoridad competente. Nombre y ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. Botella x 750 ml	50202206
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 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 las siguientes cepa chardonney o sauvignon i El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y Empaque y Rotulado 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 IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la. Botella 750ml	50202203

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 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 IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853. Botella 750ml	50202203
38	BANDEJA REDONDA ANTIDESLIZANTE. Color negro o marrón Ref 14 forrada en caucho antideslizante	52151600
39	BANDEJA REDONDA ANTIDESLIZANTE. Institucional redonda antideslizante 35 cm color negro o marrón	52151600
40	CACHAZA: 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 51%. 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 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, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. -Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. Botella x 1000 ml	50202206

41	CEREZAS EN ALMIBAR: en presentacion de Galon. Producto obtenido esterilizando los fruta o partes de frutas frescas sanas desprovista o no de semillas, puestas en su propio jugo, en jugo edulcorado con productos naturales o en 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 protegido de la humedad. Requisitos Específicos En el almíbar el contenido se azúcar: 14°BRIX mínimo y 20° BRIX Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 3207 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte ycomercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social	50101800
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	50202206
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	52141531
44	PRENSA FRANCESA: Material Tapa: 100% Acero Inoxidable Material Filtro y Pistón: 100% Acero Inoxidable, Material Jarra: Vidrio Borosilicato Material Manija: Polipropileno. Capacidad litro	52141526

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% 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 750ml	50202206
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	52152102
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.	52141531

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 Carmenere. 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 IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853. Botella 750ml	50202203
49	JEREZ FINO DRY - hace referencia a una amplia gama de vinos españoles que se cría en las ciudades andaluzas de Jerez de la Frontera 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, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. -Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. -Número de lote. -Nombre y ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. - Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. Botella x 750 ml	50202203

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.	52152102
51	ABSENTA: es una bebida alcohólica de ligero sabor anisado, con un fondo amargo de tintes complejos debido a la contribución de las hierbas que contiene, principalmente Artemisia absinthium. NTC 634. Graduación alcoholimétrica: 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 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, importados y/o envasador responsable. - Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. -Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. -Número de lote. -Nombre y ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. - Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico 70 A 90° grados. Botella x 750 ml	50202206

52	LICOR DE COCO:licor no cremoso - de origen holandes Es un licor hecho en las Barbados de extracto natural de coco a base de ron. Tiene un contenido en alcohol del 20% de volumen.,. 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 ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. -Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. -Número de lote. -Nombre y ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. - Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos.Botella x 750 ml	50202206
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 debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y Empaque y Rotulado 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 IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la. Botella 750ml	50202203
54	FILTRO CAFETERA SIFON JAPONES: Filtros de papel para preparar tus tazas de café favoritas con tu Sifón Francés. Paquete x 100 unidades	52141531

55	CAFETERA MOKA ITALIANA: Especificación: Capacidad: 850 ml, o 9 tazas. Tipo: fondo ancho Material: acero inoxidable Tamaño: 850 ml aprox: 18 cm x 9 cm aprox Peso: aprox. 400 gr	52141526
56	TAZAS PARA CAFÈ ESPRESSO,O POCILLO TE ACTUALITE BLANCO En porcelana blanca, Capacidad de 240 ml / 8 onzas x unidad	52152101
57	CAMPARI: es una bebida alcohólica de grado medio, tonificante 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 bebida alcohólica. -Nombre y ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. - Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. -Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados. alcoholimétricos. Botella x 750 ml	50202206
58	JAGER MEISTER: Licor de hierbas jager 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, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. -Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. -Número de lote. -Nombre y ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. - Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. Botella x 700 ml	50202206

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	52151704
60	HIELERA REDONDA EN ACERO INOXIDABLE de capacidad 2000 ml / 2litros.	52151604
61	JARRAS CON TAPA PARA BEBIDA CALIENTE. capacidad 2 litros en acero inoxidable, referencia INOX	52151605
62	RON AÑEJO NACIONAL: Ron añejo o viejo: Ron que se ha sometido a un proceso de maduración mínimo de 8 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 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 almacenamiento. Cuando los envases son de vidrio deben cumplir con la norma correspondiente. El rotulado debe cumplir con la legislación vigente para empaque y rotulado de bebidas alcohólicas, Debe contener la palabra Ron y la marca de fábrica. Se debe indicar el tiempo de maduración. Que debe estar certificada por la autoridad competente. Nombre y ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. Botella x 750 ml ORIGEN ANTIOQUIA / CALDAS	50202206

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 IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853. Botella 750ml	50202203
64	HIELÉRA METÁLICA MEDIANA REDONDA. En acero inoxidable grande capacidad de 4400 ml	52151604
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 Gewurztraminer Champagne Grecánico Dorato Moscatel Moscato Pedro Ximénez Pinot Gris Riesling Sauvignon Blanc Semillón Tocai Friulano Torrontés Ugni El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y Empaque y Rotulado 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 IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la. Botella 750ml	50202203

66	GINGER BEER - Ginger Beer esta hecho a base 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 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, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. -Contenido neto	50202306
67	RON BLANCO DE LIMÓN: 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 loa 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 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 almacenamiento. Cuando los envases son de vidrio deben cumplir con la norma correspondiente. El rotulado debe cumplir con la legislación vigente para empaque y rotulado de bebidas alcohólicas, Debe contener la palabra Ron y la marca de fábrica. Botella x 750 ml - ORIGEN PUERTO RICO	50202206

68	VINO ROJO OPORTO X 750ML BOTELLA - Vino de Oporto. Uvas recogidas a mano que se retiran del tallo y se trituran antes de la fermentación, bajo temperatura controlada, y con maceración de la piel para extraer los mejores componentes. 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 bebida alcohólica. -Nombre y ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. - Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. -Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados. alcoholimétricos. -Número de lote. Botella 750ml	50202203
69	TAZAS PARA CAFÈ ESPRESSO. En porcelana blanca, Capacidad de 60 a 100 ml x unidad	52152101

70	AGUADIENTE 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 manzanares caldas, esta bebida alcohólica anisada 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 totales, metanol, furfural, cobre y hierro. Se debe cumplir con lo establecido 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 compuesto o compuesta y la marca de fábrica. Se debe indicar el contenido de alcohol en el rótulo. El producto debe llevar un texto con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: Nombre del producto. Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. País de origen. Contenido nominal. Número de registro sanitario. Número del lote o fecha de fabricación. Lista de ingredientes. Precauciones particulares. En la etiqueta debe llevar el mensaje EL ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARALA SALUD, PROHIBASE LA VENTA A MENORES DE EDAD. Botella de 750 Ml origen caldas	50202206
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 IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853. Botella 750ml	50202203

72	VINO DULCE (MOSCATEL) X 750ML BOTELLA - 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 281 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853. Botella 750ml	50202203
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.	52141526
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 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 IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853. Botella x 750 ml	50202203

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.	52151605
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, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. -Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. -Número de lote. -Nombre y ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. - Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. Botella x 750 ml	50202206
77	BANDEJA REDONDA ANTIDESLIZANTE. Institucional redonda antideslizante 28 cm color negro o marrón	52151600
78	CUCHARAS DE SOPA. En acero inoxidable línea hotelera por unidad referencia tramontina / inca metal	52151704

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 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, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. -Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. Botella x 750 ml	50202206
80	PLATO PARA TAZA DE CAFÉ ESPRESSO. En porcelana blanca. 12.5 cms de radio	52152103
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	52152000
82	TENEDORES DE MESA GRANDE. En acero inoxidable línea hotelera referencia tramontina / inca metal	52151705
83	PLATO PARA TAZA DE CAFÉ ESPRESSO. En porcelana blanca16.5 cms de radio	52152103
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	52151704
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	52152000
86	VASO COLLINGS - l: Vidrio Capacidad: 8oz	52152102
87	VASO COLLINGS - l: Vidrio Capacidad: 12oz	52152102

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. Pack de 4 vasos	52152102
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 después del proceso de elaboración. La levadura empleada en la elaboración de la cerveza debe provenir de un cultivo puro de levadura cervecera libre de cualquier otro tipo de microorganismo. Requisitos Específicos Graduación alcoholimétrica: Máximo 15°. El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3854. El envase de vidrio deberá cumplir con la NTC 1853. El envase metálico deberá cumplir con la NTC 853. Empaque y Rotulado El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. El rotulo debera indicar fecha de vencimiento. El producto dependiendo del volumen podrá ser embalado en canastilla plástica, plástico. Presentacion Sixpack/ 6 UNIDADES DE ORIGEN BELGA	50202301

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 después del proceso de elaboración. La levadura empleada en la elaboración de la cerveza debe provenir de un cultivo puro de levadura cervecera libre de cualquier otro tipo de microorganismo. Requisitos Específicos Graduación alcoholimétrica: Máximo 15°. El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3854. El envase de vidrio deberá cumplir con la NTC 1853. El envase metálico deberá cumplir con la NTC 853. Empaque y Rotulado El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. El rotulo debera indicar fecha de vencimiento. El producto dependiendo del volumen podrá ser embalado en canastilla plástica, plástico. Presentacion Sixpack/ 6 UNIDADES	50202301

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 después del proceso de elaboración. La levadura empleada en la elaboración de la cerveza debe provenir de un cultivo puro de levadura cervecera libre de cualquier otro tipo de microorganismo. Requisitos Específicos Graduación alcoholimétrica: Máximo 15°. El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3854. El envase de vidrio deberá cumplir con la NTC 1853. El envase metálico deberá cumplir con la NTC 853. Empaque y Rotulado El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. El rotulo debera indicar fecha de vencimiento. El producto dependiendo del volumen podrá ser embalado en canastilla plástica, plástico. Presentacion Sixpack/ 6 UNIDADES	50202301
92	PINZAS PARA HIELO. En acero inoxidable Royal/ INCA METAL	52152006
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	52141531
94	AMARGO DE ANGOSTURA- El producto debe estar exento de sustancias tóxicas y no debe ocultar reacciones generales de aditivos 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	50202206

95	CAFÉ SOLUBLE LIOFILIZADO: Café soluble que ha sido sometido aun 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 10Eg/kg. El café instantáneo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5247. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Frasco x 85 gramos	50201708
96	PALA PARA MANTEQUILLA. En acero inoxidable línea hotelera	52151707
97	TENEDORES DE POSTRE. En acero inoxidable línea hotelera/ Linea Lisboa Incametal	52151705
98	CUCHARAS PARA TÉ. En acero inoxidable línea hotelera	52151704
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	52152000
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	50202306
101	CUCHILLOS DE MESA GRANDE. En acero inoxidable línea hotelera /REFERENCIA INCA METAL/ TRAMONTINA	52151702

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 1117 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 / 4 UNIDADES EL PACK	50202306
103	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	52151700
104	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.	41111502
105	VITAFILM PARA ALIMENTOS (PAPEL CRISTALFLEX) - Pelicula plastica transparente , para cubrir los alimentos, rollo x 300 metros color trasparente.	24141503
106	BOWL 29 CM ACERO INOXIDABLE - Bowl 29 cm redondo en acero inoxidable. Capacidad 3.6 litros.	52152102
107	BOWL 46 CM ACERO INOXIDALE - Bowl 46 cm capacidad 19 litros	52152102
108	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.	50151510
109	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.	52151704

110	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.	52151605
111	CREMA DE LECHE ENTERA PAUSTERIZADA 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 sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias toxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana. La crema de leche debe cumplir con los limites de residuos de plaguicidas establecidos en el resolución 2906 de Materia grasa % m/m: semientera: 18 % mínimo Rica en grasa: 48% mínimo. Acidez como ácido láctico % m/m: 0,25% máximo. La crema de leche acidificada con cultivo láctico debe La crema de leche en polvo, debe presentar un máximo de 5% M/m de humedad. La crema de leche ultrapasteurizada (UHT) y esterilizada bien sea semientera, entera o rica en grasa, no debe presentar crecimiento microbiano. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4 C. Color, olor y sabor característico del producto. Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica. Producto perecedero. Presentacion en litro. PRODUCTO PERECEDERO. LA CREMA DE LECHE SUELE TENER UNA VIDA ÚTIL DE 1 A 2 SEMANAS SI SE MANTIENE REFRIGERADA Y NO SE ABRE.	50131702
112	ESPATULA LISA - Espaptula ancha 21 cm para pasteleria. Espátulas de alta temperatura Profesional en forma de lengua con el extremo 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 repostería 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.	52151707

113	Termòmetro de punzòn - Termòmetro de punzòn, Características: 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.	41112209
114	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	52152102
115	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	47131805
116	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 25 unidades el pack	24111503
117	Músculo entero de Ternera, fresco, sin empacar, sin hueso y refrigerado entre 0°c y 4°c. Kilo (1000 gr)	50111501
118	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)	50112002
119	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).	50112007
120	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 (130gr)	50121506
121	CARNE DE CERDO: Músculo entero de cerdo pernil, fresco, sin empacar, sin hueso y refrigerado entre 0°c y 4°c. Kilo (1000 gr)	50111515

122	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)	50121536
123	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.	52151609
124	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)	50121514
125	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)	50121505
126	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.	52151647
127	CUCHILLO - Cocinero en acero de 25.4 cm aproximadamente, equivalente 10" pulgadas , de excelente calidad (MEDIDA DEL MANGO MAS LA HOJA DE 25 CM)	52151609
128	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	50151503
129	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).	50121516
130	Olla Sancochera en Aluminio con medidas de 40x42 centimetros, con un diametro de 42 centimetros plateado, con tapa y capacidad de 50 litros	52151700

1.5 MADURACIÓN DEL PROYECTO

“No aplica”

2. OBJETO

CONTRATAR LA ADQUISICION DE MATERIALES DE FORMACIÓN DE AGROINDUSTRIA, MESA Y BAR PARA LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN QUE IMPARTE EL SENA CLEM EN EL 2026.

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

El contratista seleccionado deberá ejecutar el contrato suscrito según los requerimientos y en el tiempo acordado.

2.2 TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Suministro	
Otro:	Describa cual.

2.3 LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES, CONSULTAS O DISEÑOS.

“No aplica”.

2.4 CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)

“No aplica”.

2.5 CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

“No aplica”.

2.6 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

ITEM	DESCRIPCIÓN	CODIGO UNSPSC	UNIDAD	AREA DE FORMACION	CANTIDAD SOLICITADA
1	MANTELES BLANCOS EN ALGODÓN - 1,50 x 2,00 mts Tela	52121503	UN	Mesa y Bar	15
2	MANTELES EN ALGODÒN COLOR SURTIDOS - 1,40 x 1,80 mts, 240 GRAMOS EN ALGODÓN	52121503	UN	Mesa y Bar	15
3	CAMINOS PARA CENTRO DE MESA - COLORES SURTIDOS - ALGODÓN 240 - 40cm X 1,80 Mts	52121503	UN	Mesa y Bar	5
4	MANTELES CUADRADOS COLORES SURTIDOS O COLOR VERDE SECO EN ALGODÓN DE LINO - 1,50 x 1.50 mts Tela de Lino	52121503	UN	Mesa y Bar	15
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	52151702	UN	Mesa y Bar	5
6	COGNAC - El coñac 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 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, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. -Contenido neto. Botella por 700 Ml	50202206	UN	Mesa y Bar	2
7	CAFÉ EN GRANO TIPO EXPORTACIÓN: paquete x 340 gramos. Resolución No. 05 de 2002 del Comité Nacional de Cafeteros. Compuesto de grano grande, principalmente plano, parejo, retenido por encima de malla 17, 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 contemplados en la Resolución No. 05 de 2002 del Comité Nacional de Cafeteros. El empaque debe cumplir con las siguientes características: Impermeable, inerte, resistente y durable, moldeable, con leve permeabilidad al dióxido de carbono y no contaminante. Lo anterior, para garantizar la conservación de las propiedades físicas y organolépticas de un café seleccionado. El producto debe ser empacado en bolsa de papel kraft, pergamino o aluminio con espesores de 9 a 20 micras; con válvula desgasificadora. TOSTION MEDIA o maxima media alta-variedad castilla o borbon (rosado, rojo o amarillo)	50201706	LB	Mesa y Bar	4
8	CAFETERA CHEMEX 10TAZAS: Este método de preparación es en vidrio templado.Diseño alemán en forma de reloj de arena con agarradera en madera.	52141526	UN	Mesa y Bar	2

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. solo se consigue m japones	52141526	UN	Mesa y Bar	2
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	50202206	GAR	Mesa y Bar	3
11	COCTELERA - Boston shaker combo 15 piezas kit de coctelera boston negro de 11 piezas	52152004	UN	Mesa y Bar	3
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-Barthélemy- 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 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, importados y/o envasador responsable. - Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. -Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. -Número de lote. -Nombre y	50202206	GAR	Mesa y Bar	3
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	52141526	UN	Mesa y Bar	3
14	BANDEJA ANTIDESLIZANTE. Rectangular 38 x 51 cms, color café o negra	52151600	UN	Mesa y Bar	4
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	52151605	UN	Mesa y Bar	4
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	52141526	UN	Mesa y Bar	2
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	52151605	UN	Mesa y Bar	4
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 citricas Olor: característico del mismo producto. Botella 750ml	50202206	GAR	Mesa y Bar	3

19	WHISKY - 12años Whisky escoces 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 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 750ml	50202206	GAR	Mesa y Bar	3
20	FILTRO PAPEL REDONDO CHEMEX: Filtro de papel chemex en puntas caja cuadrada de 6-8-10 tazas x 100 unidades	52141531	EMB	Mesa y Bar	3
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 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 IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853. Botella 750ml	50202203	GAR	Mesa y Bar	3
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° 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 1853. Nombre y ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. - Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. Botella x 750 ml	50202206	UN	Mesa y Bar	3
23	MANTELES EN ALGODÒN OVALADO COLOR BLANCOEN SATIN - 1,60 x 2,20 mts	52121503	UN	Mesa y Bar	10
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	50202206	GAR	Mesa y Bar	3

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 caracteristico. Color uniforme y caracteristico. Sabor caracteristico 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 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 -Número de lote. - Nombre y ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. -Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. Botella x 700 ml	50202206	GAR	Mesa y Bar	3
26	AMARETTO - Es un licor dulce originario de Saronno, al norte de Italia. El amaretto combina el dulzor de los huesos de albaricoque con el amargo de las almendras los cuales están 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. 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, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. Botella x 700 ml	50202206	GAR	Mesa y Bar	3
27	TENEDORES PARA PESCADO. En acero inoxidable línea hotelera, referencia Bali. Paquete x 12 tenedores	52151705	EMB	Mesa y Bar	5
28	KIT DE COCTELERIA - Color dorado con base de bambú 8 piezas	52152004	UN	Mesa y Bar	3
29	GINEBRA: INGLESA "GIN" O HOLANDESA PURA Bot x 700 ml Aguardiente obtenido por destilación y rectificación de un mosto fermentado, posteriormente redestilado en presencia de bayas de enebro (Juniperos 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 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. - Número de lote. Nombre y ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. -Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. -Número de lote.	50202206	GAR	Mesa y Bar	4

30	CREMA DE CAFÉ - Es un licor con un contenido mínimo de 100 gr por litro de azúcar. Requisitos Generales Puede ser adicionado con vainilla y otras sustancias aromatizantes permitidas, edulcolorado y coloreado. Sabor característico, color caramelo. Requisitos Específicos Cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 1035 Graduación alcoholimétrica: Máximo 25° Sabor cafe, 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 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. El rotulo debera indicar fecha de vencimiento. -Número de lote. -Nombre y ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. -Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. Botella x 750 ml	50202206	GAR	Mesa y Bar	4
31	LICOR CURAZAO AZUL: Licor elaborado por destilación de pieles de naranjas amargas (Citrus Curassaviensis) 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	50202206	GAR	Mesa y Bar	3
32	VODKA CITRÓN O MANDARINA- 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% 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 700ml	50202206	UN	Mesa y Bar	6
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 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 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 700ml	50202206	UN	Mesa y Bar	5

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 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. Nombre y ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. Botella x 750 ml	50202206	UN	Mesa y Bar	5
35	RON AÑEJO 8 AÑOS: Ron añejo o viejo: Ron que se ha sometido a un proceso de maduración mínimo de tres 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 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 almacenamiento. Cuando los envases son de vidrio deben cumplir con la norma correspondiente. El rotulado debe cumplir con la legislación vigente para empaque y rotulado de bebidas alcohólicas, Debe contener la palabra Ron y la marca de fábrica. Se debe indicar el tiempo de maduración. Que debe estar certificada por la autoridad competente. Nombre y ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. Botella x 750 ml	50202206	GAR	Mesa y Bar	3
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 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 las siguientes cepa chardonney o sauvignon i El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y Empaque y Rotulado 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 IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la. Botella 750ml	50202203	GAR	Mesa y Bar	5
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 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 IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853. Botella 750ml	50202203	GAR	Mesa y Bar	5

38	BANDEJA REDONDA ANTIDESLIZANTE. Color negro o marrón Ref 14 forrada en caucho antideslizante	52151600	UN	Mesa y Bar	5
39	BANDEJA REDONDA ANTIDESLIZANTE. Institucional redonda antideslizante 35 cm color negro o marrón	52151600	UN	Mesa y Bar	5
40	CACHAZA: 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 51%. 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 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, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. -Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. Botella x 1000 ml	50202206	GAR	Mesa y Bar	3
41	CEREZAS EN ALMIBAR: en presentacion de Galon. Producto obtenido esterilizando los fruta o partes de frutas frescas sanas desprovista o no de semillas, puestas en su propio jugo, en jugo edulcorado con productos naturales o en 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 protegido de la humedad. Requisitos Específicos En el almíbar el contenido se azúcar: 14°BRIX mínimo y 20° BRIX Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 3207 Empaque y rotulado El producto debe ser envasado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte ycomercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social	50101800	GLN	Mesa y Bar	3
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	50202206	UN	Mesa y Bar	3
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	52141531	EMB	Mesa y Bar	5
44	PRENSA FRANCESA: Material Tapa: 100% Acero Inoxidable Material Filtro y Pistón: 100% Acero Inoxidable, Material Jarra: Vidrio Borosilicato Material Manija: Polipropileno. Capacidad litro	52141526	UN	Mesa y Bar	5
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% 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 750ml	50202206	UN	Mesa y Bar	6

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	52152102	EMB	Mesa y Bar	5
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.	52141531	EMB	Mesa y Bar	5
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 Carmenere. 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 IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853. Botella 750ml	50202203	GAR	Mesa y Bar	5
49	JEREZ FINO DRY - hace referencia a una amplia gama de vinos españoles que se cría en las ciudades andaluzas de Jerez de la Frontera 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, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. -Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. -Número de lote. -Nombre y ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. - Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. Botella x 750 ml	50202203	GAR	Mesa y Bar	5
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.	52152102	UN	Mesa y Bar	5
51	ABSENTA: es una bebida alcohólica de ligero sabor anisado, con un fondo amargo de tintes complejos debido a la contribución de las hierbas que contiene, principalmente Artemisia absinthium. NTC 634. Graduación alcoholimétrica: 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 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, importados y/o envasador responsable. - Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. -Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. -Número de lote. -Nombre y ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. - Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico 70 A 90° grados. Botella x 750 ml	50202206	GAR	Mesa y Bar	5

52	LICOR DE COCO:licor no cremoso - de origen holandes Es un licor hecho en las Barbados de extracto natural de coco a base de ron. Tiene un contenido en alcohol del 20% de volumen.,. 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 ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. - Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. -Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. -Número de lote. -Nombre y ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. - Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos.Botella x 750 ml	50202206	GAR	Mesa y Bar	5
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 debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y Empaque y Rotulado 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 IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la. Botella 750ml	50202203	GAR	Mesa y Bar	3
54	FILTRO CAFETERA SIFON JAPONES: Filtros de papel para preparar tus tazas de café favoritas con tu Sifón Francés. Paquete x 100 unidades	52141531	EMB	Mesa y Bar	5
55	CAFETERA MOKA ITALIANA: Especificación: Capacidad: 850 ml, o 9 tazas. Tipo: fondo ancho Material: acero inoxidable Tamaño: 850 ml aprox: 18 cm x 9 cm aprox Peso: aprox. 400 gr	52141526	UN	Mesa y Bar	5
56	TAZAS PARA CAFÈ ESPRESSO,O POCILLO TE ACTUALITE BLANCO En porcelana blanca, Capacidad de 240 ml / 8 onzas x unidad	52152101	UN	Mesa y Bar	12
57	CAMPARI: es una bebida alcohólica de grado medio, tonificante 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 bebida alcohólica. -Nombre y ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. - Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. -Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados. alcoholimétricos. Botella x 750 ml	50202206	GAR	Mesa y Bar	5

58	JAGER MEISTER: Licor de hierbas jager 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, importados y/o envasador responsable. - Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. -Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. -Número de lote. -Nombre y ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. - Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. Botella x 700 ml	50202206	GAR	Mesa y Bar	5
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	52151704	UN	Mesa y Bar	5
60	HIELERA REDONDA EN ACERO INOXIDABLE de capacidad 2000 ml / 2litros.	52151604	UN	Mesa y Bar	5
61	JARRAS CON TAPA PARA BEBIDA CALIENTE. capacidad 2 litros en acero inoxidable, referencia INOX	52151605	UN	Mesa y Bar	6
62	RON AÑEJO NACIONAL: Ron añejo o viejo: Ron que se ha sometido a un proceso de maduración mínimo de 8 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 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 almacenamiento. Cuando los envases son de vidrio deben cumplir con la norma correspondiente. El rotulado debe cumplir con la legislación vigente para empaque y rotulado de bebidas alcohólicas, Debe contener la palabra Ron y la marca de fábrica. Se debe indicar el tiempo de maduración. Que debe estar certificada por la autoridad competente. Nombre y ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. Botella x 750 ml ORIGEN ANTIOQUIA / CALDAS	50202206	GAR	Mesa y Bar	5
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 IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853. Botella 750ml	50202203	GAR	Mesa y Bar	5
64	HIELÉRA METÁLICA MEDIANA REDONDA. En acero inoxidable grande capacidad de 4400 ml	52151604	UN	Mesa y Bar	5

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 Gewurztraminer Champagne Grecánico Dorato Moscatel Moscato Pedro Ximénez Pinot Gris Riesling Sauvignon Blanc Semillón Tocai Friulano Torrontés Ugni El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y Empaque y Rotulado 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 IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la. Botella 750ml	50202203	GAR	Mesa y Bar	5
66	GINGER BEER - Ginger Beer esta hecho a base 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 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, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. -Contenido neto	50202306	UN	Mesa y Bar	12
67	RON BLANCO DE LIMÓN: 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 loa 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 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 almacenamiento. Cuando los envases son de vidrio deben cumplir con la norma correspondiente. El rotulado debe cumplir con la legislación vigente para empaque y rotulado de bebidas alcohólicas, Debe contener la palabra Ron y la marca de fábrica. Botella x 750 ml - ORIGEN PUERTO RICO	50202206	GAR	Mesa y Bar	5

68	VINO ROJO OPORTO X 750ML BOTELLA - Vino de Oporto. Uvas recogidas a mano que se retiran del tallo y se trituran antes de la fermentación, bajo temperatura controlada, y con maceración de la piel para extraer los mejores componentes. 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 bebida alcohólica. -Nombre y ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. - Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. -Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados. alcoholimétricos. -Número de lote. Botella 750ml	50202203	UN	Mesa y Bar	5
69	TAZAS PARA CAFÈ ESPRESSO. En porcelana blanca, Capacidad de 60 a 100 ml x unidad	52152101	UN	Mesa y Bar	12
70	AGUADIENTE 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 manzanares caldas, esta bebida alcohólica anisada 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 totales, metanol, furfural, cobre y hierro. Se debe cumplir con lo establecido 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 compuesto o compuesta y la marca de fábrica. Se debe indicar el contenido de alcohol en el rótulo. El producto debe llevar un texto con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: Nombre del producto. Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. País de origen. Contenido nominal. Número de registro sanitario. Número del lote o fecha de fabricación. Lista de ingredientes. Precauciones particulares. En la etiqueta debe llevar el mensaje EL ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARALA SALUD, PROHIBASE LA VENTA A MENORES DE EDAD. Botella de 750 Ml origen caldas	50202206	UN	Mesa y Bar	5
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 IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853. Botella 750ml	50202203	GAR	Mesa y Bar	5

72	VINO DULCE (MOSCATEL) X 750ML BOTELLA - 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 281 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853. Botella 750ml	50202203	GAR	Mesa y Bar	5
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.	52141526	UN	Mesa y Bar	5
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 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 IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853. Botella x 750 ml	50202203	GAR	Mesa y Bar	5
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.	52151605	UN	Mesa y Bar	5
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, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. -Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. -Número de lote. -Nombre y ubicación del fabricante, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. - Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. Botella x 750 ml	50202206	GAR	Mesa y Bar	5
77	BANDEJA REDONDA ANTIDESLIZANTE. Institucional redonda antideslizante 28 cm color negro o marrón	52151600	UN	Mesa y Bar	5
78	CUCHARAS DE SOPA. En acero inoxidable línea hotelera por unidad referencia tramontina / inca metal	52151704	UN	Mesa y Bar	24

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 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, importados y/o envasador responsable. -Número de registro sanitario otorgado por el ministerio de salud. -Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas. -Grado alcohólico, expresado en grados alcoholimétricos. Botella x 750 ml	50202206	GAR	Mesa y Bar	5
80	PLATO PARA TAZA DE CAFÉ ESPRESSO. En porcelana blanca. 12.5 cms de radio	52152103	UN	Mesa y Bar	12
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	52152000	EMB	Mesa y Bar	10
82	TENEDORES DE MESA GRANDE. En acero inoxidable línea hotelera referencia tramontina / inca metal	52151705	UN	Mesa y Bar	24
83	PLATO PARA TAZA DE CAFÉ ESPRESSO. En porcelana blanca16.5 cms de radio	52152103	UN	Mesa y Bar	12
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	52151704	UN	Mesa y Bar	24
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	52152000	EMB	Mesa y Bar	10
86	VASO COLLINGS - l: Vidrio Capacidad: 8oz	52152102	UN	Mesa y Bar	12
87	VASO COLLINGS - l: Vidrio Capacidad: 12oz	52152102	UN	Mesa y Bar	12
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. Pack de 4 vasos	52152102	EMB	Mesa y Bar	12
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 después del proceso de elaboración. La levadura empleada en la elaboración de la cerveza debe provenir de un cultivo puro de levadura cervecera libre de cualquier otro tipo de microorganismo. Requisitos Específicos Graduación alcoholimétrica: Máximo 15°. El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3854. El envase de vidrio deberá cumplir con la NTC 1853. El envase metálico deberá cumplir con la NTC 853. Empaque y Rotulado El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. El rotulo debera indicar fecha de vencimiento. El producto dependiendo del volumen podrá ser embalado en canastilla plástica, plástico. Presentacion Sixpack/ 6 UNIDADES DE ORIGEN BELGA	50202301	EMB	Mesa y Bar	5

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 después del proceso de elaboración. La levadura empleada en la elaboración de la cerveza debe provenir de un cultivo puro de levadura cervecera libre de cualquier otro tipo de microorganismo. Requisitos Específicos Graduación alcoholimétrica: Máximo 15°. El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3854. El envase de vidrio deberá cumplir con la NTC 1853. El envase metálico deberá cumplir con la NTC 853. Empaque y Rotulado El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. El rotulo debera indicar fecha de vencimiento. El producto dependiendo del volumen podrá ser embalado en canastilla plástica, plástico. Presentacion Sixpack/ 6 UNIDADES	50202301	UN	Mesa y Bar	5
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 después del proceso de elaboración. La levadura empleada en la elaboración de la cerveza debe provenir de un cultivo puro de levadura cervecera libre de cualquier otro tipo de microorganismo. Requisitos Específicos Graduación alcoholimétrica: Máximo 15°. El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3854. El envase de vidrio deberá cumplir con la NTC 1853. El envase metálico deberá cumplir con la NTC 853. Empaque y Rotulado El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. El rotulo debera indicar fecha de vencimiento. El producto dependiendo del volumen podrá ser embalado en canastilla plástica, plástico. Presentacion Sixpack/ 6 UNIDADES	50202301	UN	Mesa y Bar	3
92	PINZAS PARA HIELO. En acero inoxidable Royal/ INCA METAL	52152006	UN	Mesa y Bar	3
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	52141531	EMB	Mesa y Bar	3
94	AMARGO DE ANGOSTURA- El producto debe estar exento de sustancias tóxicas y no debe ocultar reacciones generales de aditivos 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	50202206	UN	Mesa y Bar	3

95	CAFÉ SOLUBLE LIOFILIZADO: Café soluble que ha sido sometido aun 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 10Eg/kg. El café instantáneo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5247. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Frasco x 85 gramos	50201708	UN	Mesa y Bar	3
96	PALA PARA MANTEQUILLA. En acero inoxidable línea hotelera	52151707	UN	Mesa y Bar	27
97	TENEDORES DE POSTRE. En acero inoxidable línea hotelera/ Linea Lisboa Incametal	52151705	UN	Mesa y Bar	24
98	CUCHARAS PARA TÉ. En acero inoxidable línea hotelera	52151704	UN	Mesa y Bar	24
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	52152000	EMB	Mesa y Bar	10
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	50202306	EMB	Mesa y Bar	3
101	CUCHILLOS DE MESA GRANDE. En acero inoxidable línea hotelera /REFERENCIA INCA METAL/ TRAMONTINA	52151702	UN	Mesa y Bar	25
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 (CO_2) 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 1117 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 / 4 UNIDADES EL PACK	50202306	UN	Mesa y Bar	3
103	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	52151700	UN	Agroindustria	67
104	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.	41111502	UN	Agroindustria	7
105	VITAFILM PARA ALIMENTOS (PAPEL CRISTALFLEX) - Pelicula plastica transparente , para cubrir los alimentos, rollo x 300 metros color trasparente.	24141503	UN	Agroindustria	40
106	BOWL 29 CM ACERO INOXIDABLE - Bowl 29 cm redondo en acero inoxidable. Capacidad 3.6 litros.	52152102	UN	Agroindustria	59
107	BOWL 46 CM ACERO INOXIDALE - Bowl 46 cm capacidad 19 litros	52152102	UN	Agroindustria	33
108	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.	50151510	UN	Agroindustria	12

109	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.	52151704	UN	Agroindustria	61
110	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.	52151605	UN	Agroindustria	69
111	CREMA DE LECHE ENTERA PAUSTERIZADA 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 sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar exenta de sustancias toxicas, residuos de drogas, medicamentos que pongan en riesgo la salud humana. La crema de leche debe cumplir con los limites de residuos de plaguicidas establecidos en el resolución 2906 de Materia grasa % m/m: semientera: 18 % mínimo Rica en grasa: 48% mínimo. Acidez como ácido láctico % m/m: 0,25% máximo. La crema de leche acidificada con cultivo láctico debe La crema de leche en polvo, debe presentar un máximo de 5% M/m de humedad. La crema de leche ultrapasteurizada (UHT) y esterilizada bien sea semientera, entera o rica en grasa, no debe presentar crecimiento microbiano. El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4 C. Color, olor y sabor característico del producto. Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica. Producto perecedero. Presentacion en litro. PRODUCTO PERECEDERO. LA CREMA DE LECHE SUELE TENER UNA VIDA ÚTIL DE 1 A 2 SEMANAS SI SE MANTIENE REFRIGERADA Y NO SE ABRE.	50131702	L	Agroindustria	33
112	ESPATULA LISA - Espaptula ancha 21 cm para pasteleria. Espátulas de alta temperatura Profesional en forma de lengua con el extremo 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 repostería 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.	52151707	UN	Agroindustria	30
113	Termòmetro de punzòn - Termòmetro de punzòn, Características: 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.	41112209	UN	Agroindustria	29
114	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	52152102	UNIDAD	Agroindustria	25
115	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	47131805	UN	Agroindustria	30
116	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 25 unidades el pack	24111503	UN	Agroindustria	30
117	Músculo entero de Ternera, fresco, sin empacar, sin hueso y refrigerado entre 0°c y 4°c. Kilo (1000 gr)	50111501	KG	Agroindustria	55
118	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)	50112002	KG	Agroindustria	80
119	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).	50112007	LB	Agroindustria	60

120	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 (130gr)	50121506	KG	Agroindustria	45
121	CARNE DE CERDO: Músculo entero de cerdo pernil, fresco, sin empacar, sin hueso y refrigerado entre 0°c y 4°c. Kilo (1000 gr)	50111515	KG	Agroindustria	40
122	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)	50121536	KG	Agroindustria	30
123	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.	52151609	UN	Agroindustria	102
124	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)	50121514	KG	Agroindustria	20
125	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)	50121505	KG	Agroindustria	13
126	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.	52151647	UN	Agroindustria	15
127	CUCHILLO - Cocinero en acero de 25.4 cm aproximadamente, equivalente 10" pulgadas , de excelente calidad (MEDIDA DEL MANGO MAS LA HOJA DE 25 CM)	52151609	UN	Agroindustria	61
128	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	50151503	ARR	Agroindustria	8
129	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).	50121516	KG	Agroindustria	6
130	Olla Sancochera en Aluminio con medidas de 40x42 centimetros, con un diametro de 42 centimetros plateado, con tapa y capacidad de 50 litros	52151700	UN	Agroindustria	4

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

1. Los productos deben ofertarse y entregarse en la presentación comercial solicitada. Por ningún motivo se recibirán productos a granel o en presentación diferente a la solicitada:

- Las entregas se deben de realizar con cantidades exactas según lo solicitado; ejemplo, no entregar una presentación de 30 kilos, para cubrir dos pedidos de 15 kilogramos cada uno.
- Entregas completas según lo requerido (sin faltantes).

2. Las fechas de vencimiento de los productos al momento de la entrega deben de tener un máximo treinta (30) días posteriores a la fecha de entrega.

3. Las marcas de los productos que ofrezca el proponente en su propuesta técnica y económica deben cumplir las especificaciones técnicas mínimas definidas en el presente proceso y son las marcas que se entregarán al SENA, si se le adjudica el contrato.

4. El descargue de los vehículos que entreguen los productos es asumido en su totalidad por el proveedor adjudicatario, por lo tanto, el personal con que cuente para este proceso debe presentar la dotación adecuada para dicha labor cumpliendo normas de seguridad y salud en el trabajo y deben presentar pago de aportes a seguridad social integral vigente.

Nota: La oferta técnica requerida es la elaborada por cada oferente, por lo tanto, no se aceptará copia idéntica, (fotocopia o copy page) parcial o total de las especificaciones técnicas incluidas en los documentos del proceso, ya que estas no incluyen la información solicitada como referencias, marcas, modelo y demás información de los productos ofertados por cada proponente.

2.8 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

2.8.1 Obligaciones generales del contratista

1) Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.
2) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
3) Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.
4) Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
5) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
6) Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.
7) Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.

8) Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. **El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.**
9) Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.
10) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.
11) Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.
12) Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.
13) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.
14) Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso que se hayan suministrado.
15) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.8.2 Obligaciones específicas del contratista

1) Todos los elementos entregados por el contratista adjudicatario del proceso MC-VLL-CLEM-0005-2026, deben ser nuevos, de primera calidad y libres de defectos, cumpliendo las especificaciones técnicas correspondientes, de acuerdo con las normas de calidad y seguridad del producto.
2) Garantizar que los bienes que entrega el contratista deben permitir su consumo o uso de forma segura y óptima durante un periodo razonable de acuerdo a la naturaleza del bien y las costumbres comerciales (fecha de vencimiento), de máximo 4 meses para los empacados (120) días, por tratarse de alimentos.
Nota: los alimentos como pescados, carnes y pollo deberán contar con el margen máximo autorizado para el consumo o preparación.
3) Presentar la factura o documento equivalente según normatividad vigente, al momento de la entrega de los bienes y/o servicios. Las facturas y documentos de soporte para los pagos deben ser anexados por el contratista a través del SECOP II conforme las orientaciones que le sean dadas por el supervisor del contrato o la persona que sea designada por él supervisor para apoyar dicha gestión.
4) Atender y proyectar con el supervisor fechas, horarios de entrega y cumplir a cabalidad los cronogramas de ejecución acordados.

5) El contratista debe presentar facturas o documento equivalente según la normatividad vigente, con la entrega de los bienes y/o servicios, y máximo durante los cinco (05) días hábiles siguientes.
6) Atender a cabalidad las orientaciones sobre la forma de pago del contrato incluidas en el numeral 2.12 del estudio previo, y gestionar oportunamente en SECOP II lo correspondiente para tramite de pago.
7) Cumplir conforme la oferta aceptada y normatividad con el transporte, cargue, descargue, entrega, riesgo y propiedad de los elementos requeridos por el SENA, serán asumidos por el contratista, hasta que se realice la entrega total a satisfacción en el lugar indicado.
8) El contratista debe asegurar que el vehículo en el que entrega los elementos cuente con los documentos según normatividad vigente: seguro obligatorio, revisión técnica mecánica vigente, permisos especiales para traslados de mercancías que lo requieren, etc.
9) Entregar los productos embalados con la menor cantidad de empaque posible, con el fin de evitar aumento en la generación de residuos, manteniendo la calidad y protección de estos.
10) Entregar los productos debidamente etiquetados acorde con lo establecido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos.
11) Entregar las fichas de datos de seguridad suministrada por el fabricante, comercializador o importador acorde con lo definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos.
12) Cumplir con los requerimientos del Anexo GCCON-AN-001 y aportar los soportes correspondientes requeridos en la etapa contractual (SST y Ambientales).
13) El contratista se obliga a sostener los precios unitarios ofertados dentro de la ejecución del contrato.
14) Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.

2.8.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

- 1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST
  2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del Responsable del SG-SST.
  3. Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL
  Nota: Incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo a la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85% **(PRECONTRACTUAL)
- Entregar las fichas de datos de seguridad suministrada por el fabricante, comercializador o importador acorde con lo definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos
  Nota: Las Fichas de datos de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la Resolución 773 de 2021 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años) **(PRECONTRACTUAL)**
- Carne y productos cárnicos

- Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos.
- Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
- Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos
- Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente **(PRECONTRACTUAL)**

- De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a la resolución 2674 de 2013, resolución 3168 y resolución 719 de 2015.
  Para el caso de bebidas alcohólicas destinadas a prácticas de formación profesional se deberá presentar el registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1686 de 2012**(PRECONTRACTUAL)**
- Certificación juramentada por parte del representante legal, en la cual se indique que los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, tanto nacionales como importados, que se comercializan en el SENA, cumplen con los requisitos de etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia, de conformidad con lo establecido en la Resolución 810 de 2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. **(PRECONTRACTUAL)**
- Certificado bajo la gravedad de juramento suscrito por el representante legal, en el cual se garantice que los alimentos refrigerados y/o congelados, así como sus materias primas, cumplen con las condiciones adecuadas de conservación, asegurando el mantenimiento de las temperaturas requeridas. **(PRECONTRACTUAL)**
- Entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el Invima**(PRECONTRACTUAL)**

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

  Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.

Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos **(CONTRACTUAL)**

- Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL, de manera mensual los primeros 5 días del mes.
  Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato. **(CONTRACTUAL)**

2.8.4 Obligaciones ambientales del contratista

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	(Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
CONTRATAR LA ADQUISICION DE MATERIAL PARA LA INDUSTRIA DE LA RESTAURACION COMPRENDIDOS POR LOS PROGRAMAS AGROINDUSTRIA Y DE MESA Y BAR DEL SENA CLEM 2026					
Queda prohibida la compra y uso de materiales de un solo uso, plásticos no reciclables y cualquier insumo que no contribuya al cumplimiento de la misión institucional y a la minimización del impacto ambiental. Allegar una declaración expedida por el Representante Legal en la que se manifieste el compromiso de utilizar embalajes amigables con el ambiente y que sean reciclables, En este documento adicionalmente deberá tambien comprometerse a garantizar el uso eficiente de los sistemas de refrigeración, promoviendo el ahorro energético y evitando pérdidas de alimentos que generen impacto ambiental	Precontractual				
Alimentos Refrigerados y/o Congelados El proponente debera entregar el documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	Contractual				
Normatividad Seguridad y Salud en el Trabajo					
Ley 2232 de 2022					
Resolución 5109 de 2005					
Resolución 2505 de 2004					
Resolución 2674 de 2013.					

Carlos arturo triviño soto - Dinamizador ambiental y energetico

2.8.5 Obligaciones del SENA

1) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
2) Rechazar los bienes y/o servicios cuando estos no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.
3) Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el contratista, con ocasión de la correcta ejecución del negocio jurídico suscrito.
4) Suministrar la información que previamente requiera el contratista en relación con el objeto del presente contrato.
5) Suscribir conjuntamente con el contratista y/o la Interventoría las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
6) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar. Para tal efecto, el Supervisor dará aviso oportuno al ordenador del

gasto o a su delegado, sobre la ocurrencia de hecho constitutivo incumplimiento o mora de las prestaciones contratadas.

7) Informar al proveedor la forma como se deben presentar las facturas o documento equivalente.
8) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.9 PLAZO DE EJECUCIÓN

El término de ejecución del negocio jurídico será de treinta (30) días hábiles. El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.

2.10 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será Tuluá – Valle del Cauca (Colombia), en las instalaciones del SENA CLEM, ubicado en el Km 2 vía Tuluá a Buga.

2.11 DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Tuluá (Valle).

2.12 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Pagos que se realizarán durante el contrato	**Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato**	**Requisito para el pago**
Único pago	Pago único conforme al ingreso de todos los elementos al almacén y certificadas por el supervisor del contrato.	Factura, Informe mensual de ejecución, RUT, Certificación del proveedor sobre pago de aportes seguridad social firmada por el revisor fiscal y expedición no mayor a 30 días.

2.13 PAGO DE ANTICIPOS

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

2.14 CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

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

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	**Empleado público de la entidad de nivel profesional, adscrito a la dependencia requirente del bien o servicio objeto de la presente contratación, que desarrolle actividades de vigilancia, seguimiento y control para el cumplimiento del contrato y se asegure de la correcta ejecución de este.** **Dicha función es inherente, obligatoria y complementaria a las funciones que debe cumplir el empleado público.**
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de **Yudy Falla Bohorquez– Coordinadora Académica CLEM** como supervisor del contrato, quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.	

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN

Mínima Cuantía

3.1 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

La modalidad de selección a aplicar corresponde a Mínima cuantía de conformidad con el Artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, adicionado por el artículo 274 de la Ley 1450 del 16 de junio de 2011 y por el artículo 94 de la Ley 1474 del 12 de julio de 2011, al referirse a las modalidades de selección, establece que la

escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos, contratación directa y contratación de mínima cuantía.

En atención al artículo 30 de la Ley 2069 de 2020 y reglamentada por el Decreto 1860 de 2021, no hay concurrencia entre las modalidades de la selección abreviada por Acuerdo Marco de Precios y de Mínima Cuantía y, por tanto, cuando el valor del objeto que se pretende contratar no exceda el 10% de la menor cuantía de la Entidad, independientemente de su objeto, se debe adelantar el procedimiento de contratación con base en la modalidad de selección de mínima cuantía, pues en este caso no debe tenerse en cuenta el objeto sino sólo el valor del Contrato. “Concepto Colombia Compras Eficiente, C-105 de 2022”.

El procedimiento de selección del contratista se rige por los principios de transparencia, selección objetiva e igualdad de derechos y oportunidades de los que se deriva la obligación de someter a todos los oferentes a las mismas condiciones definidas en la ley y en el pliego de condiciones, siendo este último la fuente de derechos y obligaciones de las partes y elemento fundamental para su interpretación e integración, pues contiene la voluntad de la administración a la que se someten los proponentes y futuro(s) contratista(s).

La Ley 1474 de 2011 en su artículo 88 (modifica el numeral 2 del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007) establece “La oferta más favorable será aquella que, teniendo en cuenta los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos, contenida en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, resulte ser más ventajosa para la entidad, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dichos documentos (…)”

3.2 LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

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

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

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

3.2.1 Forma de acreditación

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

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

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

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

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

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

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

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor estimado del contrato será hasta por la suma de **CIENTO CUARENTA Y CUATRO MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS CON SETENTA Y CUATRO CENTAVOS M/CTE. ($144.397.986,74), IVA incluido**, cuando a ello hubiere lugar, y demás

impuestos, costos directos e indirectos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal o de carácter legal.

Nota: El contratista deberá cancelar por concepto de estampillas en porcentaje del valor del contrato antes de IVA las siguientes: 0.5% PRO UCEVA y 0.5% Pro Universidad del Pacifico.

4.1 ANÁLISIS DEL SECTOR

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

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, La subdirección del centro Latinoamericano de Especies Menores CLEM adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para ***"CONTRATAR LA ADQUISICION DE MATERIALES DE FORMACIÓN DE AGROINDUSTRIA, MESA Y BAR PARA LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN QUE IMPARTE EL SENA CLEM EN EL 2026"*** es de **CIENTO CUARENTA Y CUATRO MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS CON SETENTA Y CUATRO CENTAVOS M/CTE. ($144.397.986,74)** M/CTE., tal como se evidencia en el documento anexo Análisis del sector en el apartado estudio de mercado, el cual forma parte integral del presente documento.

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

4.2 ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO			
PRESUPUESTO		**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	**X**	**C-3603-1300-20-20305C-3603025-02**	**$ 145.284.069,5**
Funcionamiento			

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Números
7426	13/05/2026	31/12/2026	912510	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	NACIÓN	$15.323.548

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Números
7426	13/05/2026	31/12/2026	912538	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	NACION	$ 34.637.754,5
7426	13/05/2026	31/12/2026	912545	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	NACION	$80.765.517
7426	13/05/2026	31/12/2026	912585	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	NACION	$14.557.250s

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

5.1 FORMA DE ADJUDICACIÓN

El proceso será adjudicado hasta por el valor total del presupuesto, al proponente que presente la oferta más favorable. En la adjudicación se podrán incrementar las cantidades de los materiales a los que se les disminuyeron según resultado del estudio de mercado, siempre que la oferta aceptada con menor precio lo permita y de acuerdo con las necesidades del centro.

5.1.1 Lotes

“No aplica”.

5.2 REQUISITOS HABILITANTES

5.2.1 De capacidad jurídica

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

El oferente podrá presentar oferta de las siguientes maneras:

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

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

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

Propuesta de Personas jurídicas extranjeras

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

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

Con tal fin se protocolizará en la notaría del respectivo circuito prueba idónea de la existencia y representación de dichas personas jurídicas y del correspondiente poder. Un extracto de los documentos

protocolizados se inscribirá en el registro de la respectiva Cámara de Comercio del lugar. Para este caso, los proponentes deberán presentar con las propuestas el documento que acredite tal situación.

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

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

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

5.2.1.1 Formato – Carta de presentación de la oferta

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

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

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

NOTA. La Carta de presentación de la oferta incluye la acreditación de socios que conforman la sociedad, el Acuerdo de confidencialidad, el Compromiso anticorrupción, la declaratoria de inhabilidades e

incompatibilidades, el Pacto de transparencia, la autorización de notificación electrónica al que se obliga el proponente, entre otros. Por tal razón se debe utilizar el formato establecido por la entidad.

5.2.1.2 Documento de identificación

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

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

5.2.1.3 Documento que acredite la situación militar definida

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

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

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

5.2.1.4 Certificado de existencia y representación legal

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

Se debe adjuntar el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de su jurisdicción, con una expedición no mayor a un (1) mes, contado de manera previa a la fecha de cierre del proceso de selección. En el certificado deberá constar quién ejerce la representación legal, las facultades del mismo, el objeto social relacionado o con actividades afines al proceso, la duración de la

sociedad, la cual deberá ser como mínimo igual al término de ejecución del contrato y un año más, tamaño de la empresa y domicilio social.

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

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

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

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

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

Si la propuesta es presentada por persona natural

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

Si la oferta es presentada por persona jurídica extranjera

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

5.2.1.5 Documento de constitución del consorcio o la unión temporal

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

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

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

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

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

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

5.2.1.6 Registro Único de Proponentes (RUP)

"No aplica".

5.2.1.7 Registro Único Tributario (RUT)

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

5.2.1.8 Certificación de pago a seguridad social y aportes parafiscales

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

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

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

Personas jurídicas singular o plural

El proponente, persona jurídica singular o plural, debe presentar la información establecida en el **FORMATO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES** suscrito por el revisor fiscal, de acuerdo con los requerimientos de ley o por el representante legal, bajo la gravedad del juramento, cuando no se

requiera revisor fiscal. En el documento deberá constar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al Servicio Nacional de Aprendizaje y al Fondo Nacional de Formación Profesional para la Industria de Construcción, cuando a ello haya lugar.

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

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

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

Personas naturales

El proponente persona natural debe acreditar la afiliación al Sistema de seguridad social en salud y pensiones, aportando los certificados de afiliación respectivos. Los referidos certificados se deben presentar con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, anteriores a la fecha del cierre del proceso de contratación. En caso de modificarse dicha fecha, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia de los certificados de afiliación la fecha originalmente establecida en el pliego de condiciones definitivo.

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

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

5.2.1.9 Garantía de seriedad de la oferta

“No aplica”.

5.2.1.10 Certificado de antecedentes fiscales – CGR

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

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

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

5.2.1.11 Certificado de antecedentes disciplinarios – PGN

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

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

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

5.2.1.12 Certificado de antecedentes judiciales

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

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

5.2.1.13 Certificado del Registro nacional de medidas correctivas

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

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

5.2.1.14 Certificado de Registro de inhabilidades por delitos sexuales

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

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

5.2.1.15 Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM

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

Para obtener el certificado, el proponente deberá seguir las instrucciones señaladas en la página web: https://www.redam.gov.co

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

5.2.1.16 [Requisito habilitante de orden jurídico]

Nota: los siguientes criterios se deben tener en cuenta en la presentación de las ofertas:

A. **Subsanabilidad:** el proponente tiene el deber y/o obligación de presentar su oferta completa e integra esto es aportando/adjuntando todos los requisitos solicitados en los estudios previos publicados por la entidad, pero solo documentos que no mejoren su propuesta adicionen o modifiquen la misma. Solo podrán aportar documentos que aclararen o precisen aspectos de su propuesta.
B. **Ofertas artificialmente bajas:** el oferente que aporte una propuesta con precios que están por fuera de los análisis del sector o estudio de mercado que se evidencien que no son precios del sector estará vulnerando lo expuesto por el Articulo 2.2.1.1.2.2.4 del Decreto 1082 de 2015, esto seria una causal de rechazo de la propuesta.
C. **El SENA CLEM** no acepta propuestas parciales o alternas.

D. **Ofertas de Uniones temporales o Consorcios:** deberán suscribir los formatos que así acreditan dicha unión y será una propuesta en conjuntos no se reciben propuestas independientes.
E. **Desempate:** como criterio de desempate se tendran en cuenta lo estipulado en el artículo 35 de la ley 2069 de 2020 en caso de cumplir alguna condición que pretenda hacer valer en los documentos señalados en el proceso.

5.2.2 De carácter técnico

B. Experiencia (E):

En el presente proceso se requiere que los proponentes interesados, evidencien experiencia en la comercialización especializada de los productos requeridos, por tratarse de elementos esenciales para el cumplimiento de las acciones de formación que realiza el centro.

Los proponentes interesados en participar deberán acreditar experiencia técnica en alguna de las siguientes opciones:

i). Dos (2) certificaciones de haber ejecutado contratos con objeto contractual similar, de la misma naturaleza o relacionados con la contratación del presente proceso.
ii). Copia de dos (2) contratos ejecutados, cada uno con su correspondiente *acta de liquidación, donde se evidencie su ejecución a satisfacción.
iii). Una combinación de las dos primeras opciones, es decir una certificación y copia de un contrato con su correspondiente acta de liquidación*.
iv) Si la experiencia a acreditar corresponde a contratos ejecutados durante los últimos cinco (5) años, con el SENA CLEM, puede aportar solo copia del contrato o aceptación de oferta o acta de liquidación firmada, la ejecución será verificada por los evaluadores con apoyo de área contratación.

Las certificaciones deberán estar firmadas por la persona competente, así:

- Para contratos públicos, por el ordenador del gasto de la entidad o el funcionario competente.
- Para contratos privados suscritos con personas jurídicas, por el representante legal o la persona delegada
- autorizada para suscribirlo de acuerdo con los estatutos de la empresa.
- Para contratos privados suscritos con personas naturales, por la misma persona natural con quien se
- suscribió el contrato.

NOTA 1: Las certificaciones deben contener mínimo:

a) Nombre de la empresa Contratante (Dirección y Teléfono)

b) N.I.T
c) Nombre del Contratista
d) Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal se debe señalar el nombre de quienes lo conforman, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros.
e) Número del contrato (si tiene)
f) Objeto del contrato
g) Valor del Contrato (si el contrato se encuentra en ejecución el valor ejecutado)
h) Fecha de suscripción, inicio (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año).
i) Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año)
j) Nombre y firma de quien expide la certificación.

5.2.2.1 De seguridad y salud en el trabajo

"No aplica".

5.2.2.2 De gestión ambiental

"No aplica".

6. OTROS ASPECTOS

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

7. ANÁLISIS DE RIESGOS

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

8. GARANTÍAS

Señale con una “X” los amparos a exigir:	
	Seriedad de la oferta: por el 0% del valor de la oferta, vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato.
	Buen manejo y correcta inversión del anticipo: por el (100%) del monto del anticipo, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. (hasta la liquidación del contrato o hasta la amortización del anticipo lo que determine el área de origen)
	Pago anticipado: por el (0%) del monto del pago anticipado, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
X	**Cumplimiento:** por el (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y cuatro (04) meses más.
	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales: por el (%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
X	**Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados:** por el (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y 4 meses más.
	Calidad del servicio: por el (%) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y meses más.
	Protección de los bienes: por el % del valor del contrato, vigente durante el plazo de ejecución del contrato.
X	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** por un valor asegurado de 200 SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato.

9. ACUERDOS COMERCIALES

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

10. ANEXO

Análisis de sector
Matriz de riesgo
Copia CDP 7426 mayo 13 del 2026
Anexo – Requisitos SST Y Ambientales – Formato GCCON-AN-001 guía ambiental

El presente documento se suscribe el 13 de mayo del 2026.



Firmado digitalmente por Jorge Ivan Noguera Jimenez
Subdirector (E) Centro Latinoamericano De Especies Menores
Fecha: 2026.05.13 17:36:15 -05'00'

JORGE IVAN NOGUERA JIMENEZ
Subdirector (E) Centro Latinoamericano de Especies Menores

Elaboró: Fais Iza Suarez.- Abogado de Contratación de Bienes y Servicios
Revisó componente jurídico: Andrea Ariza Victoria – Abogada Contratista CLEM
Revisó componente técnico: Yudy Falla Bohorquez – Coordinadora Académica CLEM
Revisó componente técnico: Carlos Arturo Triviño Soto - Contratista Responsable Ambiental y Energético
Revisó componente técnico: Diana Lorena Ahumada Tarquino: Contratista Responsable SST
Vo. Bo: Jhon Wilson Alvarado Ardila– Coordinador Administrativo CLEM