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

ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

ÁREA DE LA NECESIDAD	Coordinación Académica
ORDENADOR DEL GASTO	Subdirección Centro Atención Sector Agropecuario
OBJETO	Suministro de materiales de formación, bienes de consumo, otros insumos de abarrotes, necesarios para atender las áreas de Formación Profesional Integral en los diferentes programas del Centro Atención Sector Agropecuario, de la Regional Risaralda, para la vigencia 2026 LOTE 3 ABARROTES.

1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

El SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE –SENA, es una entidad adscrita al Ministerio de Trabajo, y el artículo 2 de la Ley 119 de 1994, reestructura el Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA y establece que: "El Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, está encargado de cumplir la función que corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos; ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país".

La Constitución Política de Colombia Conforme al artículo 64 establece que "Es deber del Estado promover el acceso progresivo a la propiedad de la tierra de los trabajadores agrarios, en forma individual o asociativa. // El campesinado es sujeto de derechos y de especial protección, tiene un particular relacionamiento con la tierra basado en la producción de alimentos en garantía de la soberanía alimentaria, sus formas de territorialidad campesina, condiciones geográficas, demográficas, organizativas y culturales que lo distingue de otros grupos sociales. //El estado reconoce la dimensión económica, social,

cultural, política y ambiental del campesinado, así como aquellas que le sean reconocidas y velará por la protección, respeto y garantía de sus derechos individuales y colectivos, con el objetivo de lograr la igualdad material desde un enfoque de género, etario y territorial, el acceso a bienes y derechos corno a la educación de calidad con pertinencia, la vivienda, la salud, los servicios públicos domiciliarios, vías terciarias, la tierra, el territorio, un ambiente sano, el acceso e intercambio de semillas, los recursos naturales y la diversidad biológica, el agua, la participación reforzada, la conectividad digital, la mejora de la infraestructura rural, la extensión agropecuaria y empresarial, asistencia técnica y tecnológica para generar valor agregado y medios de comercialización para sus productos."

La Ley 2294 de 2023, Plan Nacional de Desarrollo (PND 2022-2026) "Colombia Potencia Mundial de la Vida", entre las definiciones del artículo 3 reza: "C. Innovación social. Es el proceso a través del cual se crea valor para la sociedad mediante prácticas, modelos de gestión, productos o servicios novedosos que satisfacen una necesidad, aprovechan una oportunidad y resuelven un problema social de forma más eficiente y eficaz que las soluciones existentes, produciendo un cambio favorable en el sistema en el cual opera. La Innovación Social se caracteriza por tener potencial de escalabilidad, replicabilidad, ser sostenible, sustentable, promover mayores niveles de empoderamiento de la comunidad, generar alianzas entre diferentes actores de la sociedad y aportar al desarrollo sostenible.

El Decreto 249 de 2004, por el cual se modifica la estructura del Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA. que entre otras disposiciones contempla: Artículo 12. Dirección del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo. Son funciones de la Dirección del Sistema Nacional de Formación Para el Trabajo: (...) 12. Planear. dirigir. coordinar y evaluar. de conformidad con las políticas adoptadas. el Programa de Formación Continua a nivel nacional. // 20. Coordinar con la Dirección de Planeación y Direccionamiento Corporativo, la definición y aplicación de indicadores de gestión para los procesos de la dependencia y responder por las metas y los indicadores de gestión contemplados en los planes indicativos y operativos, programas y proyectos de la dependencia. Para lograr el cumplimiento de las metas e indicadores, se requieren materiales de formación y elementos de protección dirigidos a los programas de titulada y complementarios.

El programa de Articulación con la Media – Doble Titulación es una estrategia del Gobierno Nacional liderada por el SENA y el Ministerio de Educación, que permite a los estudiantes de educación media graduarse simultáneamente como bachilleres y como técnicos del SENA. Este modelo fortalece sus competencias laborales, mejora las oportunidades de empleo y emprendimiento, y facilita la continuidad educativa hacia programas tecnológicos y universitarios. Además, contribuye a cerrar brechas de acceso a la formación técnica, impulsa el desarrollo económico del país y se sostiene gracias a la articulación entre instituciones educativas, entidades territoriales y el SENA, que garantizan infraestructura, condiciones de seguridad y la implementación de lineamientos técnicos y pedagógicos. Lo anterior se puede cumplir apoyando el proceso con materiales de formación.

El Consejo Directivo Nacional del SENA, expidió el Acuerdo 003 de 2023, "Por el cual se crea la Estrategia CampeSENA, el Programa de Formación Especializada para la Economía Campesina (FEEC), en el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) (.)", estableciendo en el artículo 2, como objetivo general de la Estrategia CampeSENA, el de "Generar y articular mecanismos de atención diferencial, integral e incluyente, para las campesinas y campesinos, de acuerdo a sus particularidades sociales, culturales, económicas y territoriales, que faciliten el acceso a los programas de formación y demás servicios institucionales de la entidad".

La Resolución 1-00249 de 2025, "Por medio de la cual se reglamenta la operación de las instancias institucionales de la estrategia CampeSENA, deroga la resolución 00571 de 2023, y se dictan otras disposiciones". (...) Artículo 22. Dirección Nacional de la Estrategia. La Dirección Nacional de la Estrategia CampeSENA, estará a cargo del director del Sistema Nacional de Formación para el Trabajo del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, para lo cual, cumple las siguientes funciones: 1. Gestionar actividades para que las diferentes áreas de la entidad en la Dirección General programen y ejecuten de manera articulada las diferentes acciones para la atención integral a las campesinas y campesinos en el marco de la estrategia CampeSENA. //2. Consolidar y hacer seguimiento a la ejecución de los programas y acciones de CampeSENA a cargo de las Direcciones Regionales y Centros de Formación del SENA. (...)

El Acuerdo 9 del 23 de diciembre de 2023 crea la Estrategia Economía Popular – Full Popular, cuyo propósito es garantizar una atención integral, diferencial e incluyente a personas, unidades productivas y organizaciones que hacen parte de la economía popular. Esta estrategia busca facilitar el acceso a formación pertinente y flexible, reconocer saberes previos, fortalecer la certificación de competencias laborales, apoyar la creación y consolidación de emprendimientos, promover la asociatividad, impulsar la investigación y el desarrollo tecnológico, y mejorar la inserción laboral. Todo ello con la finalidad de incrementar ingresos, productividad y bienestar, además de reconocer y visibilizar el aporte de este sector a la economía nacional. El Acuerdo también crea el Programa de Formación Especializada para la Economía Popular (FEP), orientado a desarrollar proyectos de formación especializada presentados por organizaciones formalmente constituidas del sector. El programa garantizará gratuidad total para los beneficiarios y contará con recursos institucionales para su ejecución, seguimiento y evaluación, fortaleciendo las capacidades técnicas, asociativas y productivas de la economía popular en el país.

La Circular 23 del 23 de enero de 2026 establece las orientaciones para la implementación de los programas de formación de las estrategias CampeSENA y Full Popular durante la vigencia 2026. Estas acciones formativas se desarrollarán a través de programas complementarios, ocupacionales y tecnológicos, dirigidos específicamente a poblaciones campesinas y a actores de la economía popular, teniendo en cuenta sus necesidades reales de formación. Además, se aclara que estas estrategias reemplazan las rutas de atención usadas en la vigencia anterior para la formación complementaria CampeSENA.

La Formación Especial Campesina (FEC) y la Formación Especial para la Economía Popular (FEP) cuyas orientaciones están establecidas mediante la Circular 303 del 24 de diciembre de 2025, son rutas de la Formación Profesional Integral del SENA orientadas al fortalecimiento de las capacidades productivas del campesinado y de las personas de la economía popular. Estas formaciones se caracterizan por su enfoque territorial, la flexibilización en el número de participantes, la pertinencia de los instructores, la identificación rigurosa de organizaciones campesinas y populares, y el uso de materiales, equipos y elementos de protección personal adecuados a las realidades productivas. Asimismo, se contemplan apoyos socioeconómicos para los aprendices y un proceso estructurado de identificación y priorización de organizaciones beneficiarias, atendiendo criterios legales, constitucionales y de reconocimiento del campesinado como sujeto colectivo de derechos.

Para las Estrategias mencionadas, la priorización de la oferta formativa se basa en el fortalecimiento de procesos organizativos estratégicos, incluyendo organizaciones campesinas dedicadas a la producción de alimentos, prácticas agroecológicas, pesca artesanal, procesos de reforma agraria y construcción de paz territorial. Una vez identificadas y priorizadas las organizaciones, los centros de formación seleccionan, dentro del catálogo institucional, los programas más pertinentes —tanto de FEC como de FEP— y programan su ejecución garantizando instructores, materiales, elementos de protección y apoyos socioeconómicos. Este modelo asegura que la formación responda de manera efectiva a las necesidades productivas, sociales y territoriales de las comunidades rurales y populares del país. Es así como la Estrategia Campesena y Full Popular con todas sus variantes requieren materiales de formación, equipos y elementos de protección personal para impulsar los grupos de campesinos y economía popular, organizados o individuales, aunque no obligatoriamente formalizados.

Partiendo de lo antes mencionado, El Centro de Atención Sector Agropecuario SENA – Regional Risaralda, debe adelantar actividades de formación profesional de conformidad con las normas vigentes, dirigidas a transferir tecnología de utilización inmediata del sector productivo, por lo que se hace necesario adquirir materiales de formación, que son sustancias, insumos y materias primas de carácter fungible, además de utilizarlos dentro del proceso formativo del aprendiz y que se clasifican en el inventario del SENA como elementos de consumo, destinados a hacer posible la realización de actividades relacionadas con la formación profesional integral del Centro en los diferentes programas dirigidos a poblaciones especiales, como son la estrategia CAMPESENA, Full Popular, la población víctima de conflicto armado, personas en situación de desplazamiento, capacitación a trabajadores y desempleados para mejorar su desempeño y estudiantes de educación media; apoyados por la Dirección de Empleo y Trabajo con los Centros de Formación Profesional del SENA se incentivará el acceso de la población desplazada por la violencia y de las víctimas del conflicto armado a programas de formación Titulada, para mejorar sus niveles de empleabilidad e inserción laboral.

Así pues, para el sostenimiento de los proyectos de formación se requieren del suministro de los materiales para la presente vigencia y por el tiempo que dura la formación, por lo que revisando la existencia en el almacén se puede establecer que no se cuenta con los materiales, toda vez, que se

requieren para impartir la formación profesional a los distintos programas de formación, específicamente en las competencias de los diseños curriculares.

El Centro Atención Sector Agropecuario, después de establecer la programación indicativa en la formación y teniendo en cuenta que en la ejecución de la presente vigencia es “altamente probable” que se deban desestimar ciertos programas de formación e incluir otros no contemplados en la planeación de la vigencia, implicando que las cantidades de elementos y servicios variarán dependiendo de la necesidad de la entidad al momento de ejecución de los contratos, estima que es conveniente satisfacer la necesidad a través de contratos de suministro a monto agotable adjudicando el 100% del presupuesto del proceso.

Inicialmente se lanzó el proceso a través de una subasta inversa **SASI-RSR-CASA-037-2026 MF y EPP** el cual fue publicado el 14 de abril del presente año, con los 12 lotes que abarcan los materiales de formación y un lote de elementos de protección, sin embargo, el lote 3 de abarrotes se declaró desierto al no recibir ofertas.
Por tal motivo se tiene la necesidad de publicar un proceso nuevo a través de una mínima cuantía con el lote de abarrotes.

Para garantizar que la formación que ofrece el SENA sea de calidad y acorde a la realidad productiva, se cuenta con la necesidad de adquirir materiales de formación, por lo que se requiere que el bien o servicio cumpla con las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS descritas en el presente estudio previo.

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

Código UNSPSC	Descripción	Fecha estimada de inicio de proceso de selección	Fecha estimada de presentación de ofertas	Duración del contrato	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	Valor total estimado
10121500 10121501 10121506 10121604 10121702 10122100 10122101 10131600 10151500 10151501 10151502 10151503 10151506 10151507 10151510	66_9121_276 Suministro de materiales de formación, bienes de consumo y otros insumos, necesarios para atender las áreas de formación profesional integ (...)	Febrero	Marzo	300 Día(s)	Selección abreviada subasta inversa	Presupuesto de entidad nacional	889.830.926 COP

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

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

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)

ÍTEM	GRUPO	CÓDIGO	DENOMINACIÓN (Clase o producto)

1	A	10151600	Semillas de cereales
2	A	10151606	Semillas de ajonjolí
3	A	10151800	Semillas y plántulas de especias
4	A	10151804	Semillas o plántulas de clavo de olor
5	A	10152000	Semillas y esquejes de árboles y arbustos
6	A	10152003	Semillas o esquejes de árboles de frutos secos
7	A	10161500	Árboles y arbustos
8	A	10161528	Carambolo
9	B	11151700	Hilos
10	B	14111700	Productos de papel para uso personal
11	B	14111703	Toallas de papel
12	B	14121800	Papeles recubiertos
13	C	24141500	Suministros para seguridad y protección
14	D	41104213	Agua destilada o deionizada
15	E	50101700	Frutos secos
16	E	50101716	Nueces y semillas enteras
17	E	50101717	Nueces y semillas sin cascara
18	E	50111500	Carne y aves de corral
19	E	50111513	Carne, mínimamente procesada sin aditivos
20	E	50111514	Cerdo, mínimamente procesado sin aditivos
21	E	50111515	Pollo, mínimamente procesado sin aditivos
22	E	50112000	Carnes procesadas y preparadas
23	E	50131600	Huevos y sustitutos
24	E	50131612	Huevos en la cascara de gallina
25	E	50131629	Productos derivados de huevos y sustitutos de gallina
26	E	50131700	Productos de leche y mantequilla
27	E	50131701	Productos de leche o mantequilla frescos
28	E	50131702	Productos de leche o mantequilla de estante
29	E	50131704	Leche en polvo
30	E	50131706	Lactosa
31	E	50131800	Queso
32	E	50131801	Queso natural
33	E	50131802	Queso procesado
34	E	50151500	Grasas y aceites vegetales comestibles
35	E	50151513	Aceites vegetales o de planta comestibles
36	E	50151514	Grasas saturadas de vegetales o plantas comestibles
37	E	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos
38	E	50161509	Azucares naturales o productos endulzantes
39	E	50161511	Chocolate o sustituto de chocolate
40	E	50161512	Almíbar
41	E	50161800	Productos de confitería
42	E	50161814	Azúcar o sustituto de azúcar, confite
43	E	50171500	Hierbas y especias y extractos
44	E	50171548	Hierbas frescas
45	E	50171550	Especies o extractos
46	E	50171551	Sal de mesa
47	E	50171552	Mezcla para adobar
48	E	50171700	Vinagres y vinos de cocinar

49	E	50171707	Vinagres
50	E	50171800	Salsas y condimentos y productos para untar
51	E	50171830	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados
52	E	50171900	Salmuera y salsa y aceitunas
53	E	50171902	Condimento
54	E	50181700	Suministros y mezclas para hornear
55	E	50181709	Suministros para hornear
56	E	50181900	Pan y galletas y pastelitos dulces
57	E	50181909	Galletas de soda
58	E	50192100	Pasabocas y snacks
59	E	50192110	Nueces o fruta disecada
60	E	50192400	Mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta
61	E	50192401	Mermeladas o preservativos de fruta
62	E	50192403	Miel
63	E	50192405	Gelatina real procesada
64	E	50201700	Café y té
65	E	50201706	Café
66	E	50201709	Café instantáneo
67	E	50202200	Bebidas alcohólicas
68	E	50202202	Cidra
69	E	50202206	Licor destilado
70	E	50202207	Cocteles de alcohol o bebidas mixtas
71	E	50202300	Bebidas no alcohólicas
72	E	50202301	Agua
73	E	50202302	Hielo
74	E	50221000	Legumbres
75	E	50221001	Granos
76	E	50221002	Harina
77	E	50221200	Cereales procesados
78	E	50221201	Listo para comer o cereal caliente
79	E	50221300	Harina y productos de molinos
80	E	50221301	Harina vegetal
81	E	50221303	Almidón o harina comestible
82	E	50301500	Manzanas
83	E	50301535	Manzana granny smith
84	E	50301572	Manzana rojo delecioso
85	E	50302000	Moras
86	E	50302003	Mora
87	E	50302500	Cerezas
88	E	50302527	Cereza maraschino
89	E	50303100	Brevas
90	E	50303101	Breva bardajic
91	E	50303400	Uvas de mesa
92	E	50303472	Uva roja globe
93	E	50303500	Uvas pasas
94	E	50303504	Uva fiesta
95	E	50303900	Kiwis

96	E	50303901	Fruta de kiwi ananasnaja
97	E	50304100	Limones
98	E	50304200	Limas
99	E	50304205	Lima limón tahitian
100	E	50304400	Mandarinas
101	E	50304414	Mandarina miel
102	E	50304500	Mangos
103	E	50304503	Mango criollo
104	E	50304524	Mango tomy atkin
105	E	50304600	Melones
106	E	50305000	Naranjas
107	E	50305022	Naranja valencia tarde
108	E	50305100	Papayas
109	E	50305200	Maracuyás
110	E	50305201	Fruta maracuyá banana
111	E	50305202	Maracuyá flor azul
112	E	50305208	Maracuyá granadilla dulce
113	E	50305300	Duraznos
114	E	50305360	Durazno dulce gigante
115	E	50305400	Peras
116	E	50305600	Piñas
117	E	50305602	Piña dorada
118	E	50305800	Ciruelas
119	E	50307000	Frutas Nominant
120	E	50307008	Coco
121	E	50307024	Pepinos
122	E	50307025	Platano
123	E	50307035	Guanabana
124	E	50307037	Tamarindo
125	E	50307040	Araza
126	E	50307045	Guayaba
127	E	50316700	Fresas orgánicas
128	E	50316701	Fresa chandler orgánica
129	E	50322700	Arándanos secos
130	E	50327000	Frutas Nominant secas
131	E	50327008	Coco seco
132	E	50365300	Duraznos en lata o en frasco
133	E	50365365	Durazno super rico en lata o en frasco
134	E	50377200	Aceitunas orgánicas en lata o en frasco
135	E	50377225	Aceitunas ponentine orgánica en lata o en frasco

136	E	50401700	Aguacates
137	E	50401721	Aguacate choquette
138	E	50401746	Aguacate loretta
139	E	50401800	Fríjoles
140	E	50401847	Frijoles habichuelas
141	E	50401900	Remolachas
142	E	50402000	Brócolis
143	E	50402500	Zanahorias
144	E	50402507	Zanahoria bebé
145	E	50402600	Coliflores
146	E	50402700	Apios
147	E	50402707	Apio gigante blanco
148	E	50402800	Acelgas
149	E	50402804	Acelga espinaca perpetua
150	E	50403200	Maíces
151	E	50403222	Maíz temprano extra dulce
152	E	50403500	Berenjenas
153	E	50403800	Ajos
154	E	50403801	Ajo tarde california
155	E	50404100	Hierbas
156	E	50404102	Laurel
157	E	50404106	Cilantro
158	E	50404600	Lechugas
159	E	50404614	Lechuga hoja verde
160	E	50404800	Hongos o champiñones
161	E	50404803	Champiñón
162	E	50404900	Mostazas
163	E	50405100	Solanáceas (nightshades)
164	E	50405103	Naranjilla
165	E	50405104	Tomatillo
166	E	50405600	Pimientos
167	E	50405601	Pimentón ají
168	E	50405612	Pimentón aji dulce
169	E	50405700	Papas
170	E	50405708	Papa especial
171	E	50406200	Espinacas
172	E	50406300	Calabazas
173	E	50406500	Tomates
174	E	50406511	Tomates verde
175	E	50406700	Auyamas

176	E	50406722	Auyama loche
177	E	50407000	Vegetales Nominant
178	E	50407003	Apio
179	E	50407009	Hojas de platano
180	E	50407030	Raíz de jengibre
181	E	50407070	Yuca
182	E	50407100	Alverjas dulces
183	E	50407107	Alverja verde hurst shaft
184	E	50407200	Tubérculos
185	E	50407201	Arracacha
186	E	50412500	Zanahorias orgánicas
187	E	50412505	Zanahoria nantes orgánica
188	E	50413100	Cebollines orgánicos
189	E	50413101	Cebollín chino orgánico
190	E	50415200	Cebollas orgánicas
191	E	50415217	Cebolla dulce orgánica
192	E	50416400	Tomates orgánicos
193	E	50416407	Tomates delicioso orgánicos
194	E	50454600	Lechugas orgánicas congeladas
195	E	50454614	Lechuga hoja verde orgánica congelada
196	E	50455200	Cebollas orgánicas congeladas
197	E	50455205	Cebolla bulbo orgánica congelada
198	E	50466800	Vegetales Nominant en lata o en frasco
199	E	50466814	Bayas de alcaparra orgánica enlatadas o envasadas
200	E	50467000	Kimchis dulces en lata o en frasco
201	E	50467002	Rábanos jóvenes kimichi
202	E	50467007	Atún enlatada
203	E	51101700	Antihelmínticos y otros antiparasitarios
204	E	51101714	Metilparabeno
205	E	51102700	Antisépticos
206	E	51102710	Antisépticos basados en alcohol o acetona
207	E	51131600	Anticoagulantes
208	E	51131605	Citrato de sodio
209	E	51131900	Sustitutos de plasma sanguíneo y extensores y expansores
210	E	51131903	Gelatina
211	E	51151500	Colinérgicos y inhibidores de la colinesterasa
212	E	51151518	Lecitina o fosfatidilcolina
213	E	51161803	Mentol
214	E	51171500	Antiácidos y antiflatulentos

215	E	51171504	Antiácidos de bicarbonato de sodio
216	E	51171600	Laxantes
217	E	51171608	Glicerina
218	E	51171622	Fosfato de sodio
219	E	51171630	Aceite mineral

1.5 MADURACIÓN DEL PROYECTO

No aplica

2. OBJETO

Suministro de materiales de formación, bienes de consumo, otros insumos de abarrotes, necesarios para atender las áreas de Formación Profesional Integral en los diferentes programas del Centro Atención Sector Agropecuario, de la Regional Risaralda, para la vigencia 2026. LOTE 3 ABARROTES.

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

La forma de adjudicación será **"contrato suministro a monto agotable con precios unitarios fijos para cada ítem"**; por lo cual el SENA solicitará las cantidades de los diferentes elementos según los requerimientos institucionales hasta agotar el saldo.

El SENA adjudicará el proceso contractual por la totalidad del presupuesto oficial asignado.

2.2 TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Suministro	
Otro:	

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

No	NOMBRE PRODUCTO	DESCRIPCION TECNICA DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION
AI_AVP 001	**AJÍ**	AJÍ // AJÍ. APARIENCIA FRUTO ENTERO SECO, SABOR PICANTE, COLOR ROJIZO,	500 GRAMOS	500 GRAMOS
AI_AVP 002	**GELATINA SABORES SURTIDOS**	GELATINA SABORES SURTIDOS // GELATINA SABORES SURTIDOS COLOR, SABOR Y AROMA CARACTERÍSTICO AL PRODUCTO. APARIENCIA. POLVO. SABOR: SEGÚN EL QUE SE REQUIERA(FRESA ,LIMON,CEREZA,ETC) TEXTURA: POLVO	SOBRE X 40 GRAMOS	SOBRE X 40 GRAMOS
AI_AVP 003	**LICOR DE COCO**	LICOR DE COCO // Presentaciones / SKUs: 750ml. & 50ml. grado Alcohólico: 20% Vol. Licor de Coco, hecho a base de maceraciones de pulpa de coco y alcohol extra-neutro. Producto 100% Natural, sin colorantes ni aditivos.	750 cc	750 cc
AI_AVP 004	**QUESO MOZARELLA**	QUESO MOZARELLA // DERIVADO LÁCTEO, ENVASADO Y ROTULADO SEgÚN NORMATIVA DEL SECTOR.humedad 48-50%,materia grasa 21-23%, materia grasa en base seca 40 - 45 %, ph 5.3 - 5.7 , sal 0.6 - 1.2%.	Libra	Libra
AI_AVP 005	**VINO POR BOTELLA ROSADO**	VINO POR . ROSADO // VINO POR .POR 750 ML COMPONENTES ALCOHOL ETÍLICO Y ETANOL 10 A 14% gLICERINA Y gLICEROL 5 Y 15 g POR LITRO. TIPO DE ENVASE: .DE VIDRIO E. MATERIAL DE ENVASE: EL MATERIAL DE ENVASE PRIMARIO ES EN VIDRIO, SEgUIDO EL EMPAQUE SECUNDARIO POR UNA CAJA DE CARTÓN. F.	750 cc	750 cc
AI_AVP 006	**ACEITE DE GIRASOL**	ACEITE DE GIRASOL // Aceite liquido vegetal totalmente refinado, blanqueado desodorizado a partir de aceite crudo de girasol winterizado con omega 6 COLOR: AMARILLO CLARO - OLOR: CARACTERÍSTICO - SABOR: NEUTRO - TEXTURA: LIQUIDO - ASPECTO: LIQUIDO VISCOSO - ALMACENAMIENTO: 25-30°C	. 1800 ML	. 1800 ML
AI_AVP 007	**ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN**	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRgEN // Aceite de Oliva Virgen. Aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecanicos. ASPECTO: LIQUIDO BRILLANTE A LA T DE 20°C (FILTRADO) ALMACENAMIENTO: 25-30°C	. LITRO	. LITRO

AI_AVP 008	**ACEITE DE SOYA**	ACEITE DE SOYA // ACEITE COMESTIBLE - COLOR: AMARILLO CLARO OLOR: CARACTERÍSTICO TEXTURA: LIQUIDO ACIDEZ: 0,2 PH: 8-8.3 ASPECTO: LIQUIDO VISCOSO ACIDEZ: 1.0 ALMACENAMIENTO: 25-30°C	LITRO	LITRO
AI_AVP 009	**ACEITUNAS**	ACEITUNAS // (salmuera) con conservantes. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Textura: Firme Forma: cilíndrico Color: Aceituna de color amarillo pajizo Sabor y olor: característico del producto INGREDIENTES PRINCIPALES Aceituna verde, agua, sal, ácido láctico, ácido cítrico, sorbato de potasio.	500 ML	500 ML
AI_AVP 010	**AGUA POTABLE**	AGUA POTABLE // AGUA POTABLE TRATADA Y ENVASA, SOMETIDA A TRATAMIENTOS FISICOQUÍMICOS NECESARIOS PARA GARANTIZAR SU INOCUIDAD CUMPLIENDO CON LA RESOLUCIÓN 2115 DE 2007 DEL MINISTERIO DE SALUD. DEBE PRESENTAR UN ASPECTO LIMPIO, LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS, SEDIMENTOS, SUSPENSIONES Y PLAGAS; NO DEBE PRESENTAR COLOR, SABOR Y AROMA EXTRAÑOS. SU ENVASE DEBE GARANTIZAR SU CALIDAD. ENVASADA EN BOTELLA PLÁSTICA	20 LITROS	20 LITROS
AI_AVP 011	**AGUACATE HASS**	AGUACATE HASS // AGUACATE HAAS CORRIENTE A GRANEL, FRUTO FIRME, PESADO PARA SU TAMAÑO Y LIBRE DE MAGULLADURAS.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 012	**AGUACATE LORENA**	AGUACATE LORENA // AGUACATE LORENA CORRIENTE A GRANEL, DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN. LIBRE DE PRESENTAR PODREDUMBRE O CUALQUIER TIPO DE ALTERACIÓN QUE IMPIDA SU CONSUMO. EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN. LIBRES DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL.	KILOGRAMO	KILOGRAMO

AI_AVP 013	**AGUARDIENTE**	AGUARDIENTE // LICOR DESTILADO BOTELLA X 750 ML PRODUCTO ALCOHÓLICO DE ASPECTO LÍQUIDO, DE COLOR CARACTERÍSTICO, AROMA ALCOHÓLICO, GRADO ALCOHÓLICO DE 29 % VOL, SIN METANOL, SABOR LIGERAMENTE PICANTE, ANISADO, ASPECTO LIMPIO, SIN COLORES, NI AROMAS, NI SABORES, NI ASPECTO EXTRAÑOS, SIN SUSTANCIAS EN SUSPENSIÓN NI PRECIPITADAS, ROTULADO CON FECHA DE VENCIMIENTO, FABRICANTE, N° DE LOTE, EMPACADO EN BOTELLA DE VIDRIO DE 750 ml	750 ML	750 ML
AI_AVP 014	**AHUYAMA LOCHE**	AHUYAMA LOCHE // AHUYAMA CORRIENTE A GRANEL DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN. • LIBRE DE PRESENTAR PODREDUMBRE O CUALQUIER TIPO DE ALTERACIÓN QUE IMPIDA SU CONSUMO. • EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN. • LIBRES DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 015	**AJO EN POLVO**	AJO EN POLVO // INGREDIENTES Ajo natural deshidratado y pulverizado. Contiene sulfitos. ALÉRGENOS Contiene sulfitos. Puede contener trazas de soja, huevo y leche. CARACTERÍSTICAS Producto en polvo de color blanco a ligeramente amarillo, obtenido por la molienda de bulbos de Allium sativum Linneo. USOS Ajo deshidratado en polvo. Destinado a la alimentación. INSTRUCCIONES DE USO Añadir a guisos al gusto. PRESENTACIÓN Bolsa x 500 gramos VIDA ÚTIL Según etiquetado. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Conservar en un lugar fresco y seco, al abrigo de la luz. PROPIEDADES PARÁMETRO VALOR Humedad 6.75% máx. Cenizas totales 8.5% máx. Extracto etéreo 0.5% - 1.3% INFORMACIÓN NUTRICIONAL INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g Valor energético (kcal/100g) 377 Valor energético (kJ/100g) 1577 Grasas 0.4g de las cuales saturadas 0.4g Hidratos de carbono 77.6g de los cuales azucares 2.4g Proteínas 16.8g Sal 0.07g	BOLSA X 500 GRAMOS	BOLSA X 500 GRAMOS
AI_AVP 016	**AJO FRESCO**	AJO FRESCO // BULBOS DE AJO SECO EN MAYA, NO MAYOR A 30 DÍAS EN CADENA DE FRIO ENTRE 0 Y	500 GRAMOS	500 GRAMOS

		3°C, PRODUCTO LIBRE DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE.		
AI_AVP 017	**AJONJOLI**	AJONJOLI // Semilla de ajonjolí 100%, semilla de forma de gota, Color café claro, Olor y sabor característicos, libre de aromas extraños a rancio.	500 GRAMOS	500 GRAMOS
AI_AVP 018	**ALBÚMINA DE HUEVO EN POLVO**	ALBÚMINA DE HUEVO EN POLVO // DESCRIPCIÓN Sustituto de la clara de huevo. Más estable y regular que la propia clara. Ayuda a pasteurizar y emulsionar claras de huevo. INGREDIENTES Azúcar, albúmina de huevo desecada, gomas naturales E414, ácido tartárico E-334 y citrato trisódico E-331. APLICACIÓN Elaboración de merengue, saras, bizcochos de clara y almendra, nubes y espumas. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Apariencia: Polvo Olor: Característico Color: Amarillo Sabor: Característico Materias extrañas: Ausencia CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 5,36% Cenizas: 4,77% CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Aerobios mesófilos: 121 u.f.c/g Salmonella: Ausencia/25g Escherichia coli: Ausencia/g Enterobacterias: Ausencia/g Staphylococcus aureus: Auencia/g Listeria monocytogenes: Ausencia/g INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g) Valor energético: 371 Kcal 1550 KJ Proteínas: 35,7 g Hidratos de carbono: 56,8 g de los cuales azúcares: 4,94 g Fibra: - Grasas: < 0,4 g de las cuales saturadas: 0 g Sal: 1,8 g FECHA DE CADUCIDAD 48 meses desde la fecha de fabricación. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: Almacenar en envase original en lugar limpio, fresco, seco y sin olores, sin cambios bruscos, alejado de fuentes directas de luz y calor. Temperatura < 26ºC y humedad relativa <60ºC. Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar los propiedades del producto. Se recomienda buenas prácticas de higiene y manipulación. MODO DE EMPLEO / DOSIFICACIÓN Mezclar con agua y batir hasta conseguir el volumen deseado. Incorporar el edulcorante adecuado. 100 g por 900 mL de agua. ALÉRGENOS Cereales que contengan gluten y derivados (*1): - Crustáceos y productos derivados: - Huevos y productos derivados: Sí Pescado y	KILOGRAMO	KILOGRAMO

		productos derivados: - Cacahuetes y productos derivados: - Soja y productos derivados: - Leche y productos derivados (incluida lactosa): - Frutos de cáscara (*2): - Apio y productos derivados: - Mostaza y productos derivados: - Granos de sésamo y productos derivados: - Dióxido de azufre y sulfitos (*3): - - : Ausencia de alérgeno T : Puede contener trazas (*1) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut e híbridos. (*2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, pistachos, nueces de Brasil, nueces de macadamia o nueces de Australia y sus derivados. (*3) Concentraciones > 10 mg/Kg o 10 mg/l expresados como SO2. Observaciones: Puede contener trazas por reenvasado de: gluten, soja, leche (lactosa), cacahuete, frutos de cáscara.		

AI_AVP 019	**ALCAPARRA ORGÁNICAS ENLATADAS O ENVASADAS**	ALCAPARRA ORGÁNICAS ENLATADAS O ENVASADAS // DENOMINACIÓN DE VENTA ALCAPARRAS ENCURTIDAS ÁCIDAS CALIBRE (UN./KG) 9/11 (DIÁMETRO) CATEGORIA COMERCIAL PRIMERA (según Orden 21/11/1984) PESO NETO 250 gr PESO ESCURRIDO 150 gr MATERIAL DEL ENVASE VIDRIO INGREDIENTS ALCAPARRAS (CONTIENE SULFITOS) AGUA SAL VINAGRE DE ALCOHOL ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO ANTIOXIDANTE: ÁCIDO ASCÓRBICO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO, PROTEGIDO DE LA LUZ SOLAR. UNA VEZ ABIERTO CONSERVAR REFRIGERADO, MAXIMO 7 DIAS INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS PUEDE CONTENER TRAZAS DE PESCADO Y ALMENDRA OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS CODIFICACIÓN DEL LOTE: AAMMDD AA: AÑO MM:MES DD: DIA MÉTODO DE CONSERVACIÓN PASTEURIZACIÓN FECHA DE CONSUMO PREFERENTE 4 AÑOS DESDE LA FECHA DE PRODUCCIÓN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OLOR CARACTERÍSTICO , SIN NINGÚN AROMA EXTRAÑO SABOR CARACTERÍSTICO, SIN NINGÚN SABOR EXTRAÑO COLOR VERDES TEXTURA FIRME INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 gr VALOR ENERGÉTICO 171 KJ/41 KCAL GRASAS 0.0 gr DE LAS CUALES SATURADAS 0.0 gr HIDRATOS DE CARBONO 6.2 gr DE LOS CUALES AZÚCARES 0.2 gr FIBRA 3.9 gr PROTEINAS 2.0 gr SAL 5.0 gr CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DE ENVASADO pH < 4 ACIDEZ (% ÁCIDO ACÉTICO) 1.6-2.3 % CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS AEROBIOS MESÓFILOS < 100 ufc/gr MOHOS Y LEVADURAS < 10 ufc/ gr BACTERIAS LÁCTICAS < 10 ufc/ gr LISTERIA MONOCYTOGENES AUSENCIA EN 25 gr CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS GENERALES CADMIO < 0.05 mg/kg PLOMO <0.1 mg/kg RESIDUOS DE PLAGUICIDAS Respetando los límites máximos de residuo (LMR), establecidos por la UE según la legislación vigente. INFORMACIÓN LOGÍSTICA ALTURAS CAJAS/ALTURA ENVASES/CAJA UNIDADES PALET WEIGHT PALLET EAN 13 10 14 12 1680 750 Kg	250 GRAMOS	250 GRAMOS
AI_AVP 020	**ALGAS MARINAS**	ALGAS MARINAS // ALGAS MARINAS COLOR MARRÓN OSCURO ESTADO EXTRACTO LIQUIDO SOLUBLE OLOR TENUE AROMÁTICO	LITRO	LITRO

AI_AVP 021	**ALMENDRA ENTERA CON CÁSCARA**	ALMENDRA ENTERA CON CÁSCARA // ALMENDRA ENTERA CON CASCARA, EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO IMPRESA, ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR (MARCAS COMERCIALES) , FECHA DE FABRICACION ,LOTE DE PRODUCCION, PESO NETO.	500 GRAMOS	500 GRAMOS
AI_AVP 022	**ALMIDÓN DE YUCA CORRIENTE**	ALMIDÓN DE YUCA CORRIENTE // ALMIDÓN DE YUCA (854) TEXTURIZADO HARINA A PARTIR DE YUCA, OFRECE ESTABILIDAD AL PRODUCTO EN EL PROCESO DE FRITURA, HUMEDAD MÁXIMA 13%, PH 5.0 - 7.0-COLOR BLANCO Y ETIQUETADO	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 023	**ALMIDÓN EXTRA. AGRIO DE YUCA**	ALMIDÓN EXTRA. AGRIO DE YUCA // ALMIDÓN EXTRA AGRIO DE YUCA HARINA A PARTIR DE YUCA, OFRECE ESTABILIDAD AL PRODUCTO EN EL PROCESO DE FRITURA, HUMEDAD MÁXIMA 13%, PH 5.0 - 7.0-COLOR BLANCO E INODORO Y ETIQUETADO	12,5 KILOGRAMOS	12,5 KILOGRAMOS
AI_AVP 024	**ALMIDON MODIFICADO**	ALMIDON MODIFICADO // DESCRIPCIÓN Se trata de un almidón alimenticio de maíz nativo. INGREDIENTES Almidón de maíz. APLICACIÓN Elaboración de bechamel, cremas pasteleras, cremas calientes, así como espesante. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Apariencia: Polvo fino Olor: Neutro Color: Blanco Sabor: Neutro Materias extrañas: Puntos negros ≤ 0,5 mg/Kg CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 12,50% pH: 4,5 - 7,0 Extracto seco: 87,50% Cenizas: ≤ 0,15 % CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Aerobios mesófilos: ≤ 7500 u.f.c./g Mohos y levaduras: ≤ 150 u.f.c./g Coliformes: ≤ 10 u.f.c./g Salmonella: Ausencia/25g Escherichia coli: Ausencia/g Enterobacterias: ≤ 10 u.f.c./g INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g) Valor energético: 350 Kcal 1488 KJ Proteínas: < 0,45 g Hidratos de carbono: 87,5 g de los cuales azúcares: 0 g Fibra: 0 g Grasas: < 0,6 g e las cuales saturadas: < 0,3 g Sal: 0,05 g	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 025	**AMARETTO: LICOR QUE SE COMBINAN EL DULZOR DE LOS HUESOS DEL ALBARICOQUE**	AMARETTO: LICOR QUE SE COMBINAN EL DULZOR DE LOS HUESOS DEL ALBARICOQUE // INGREDIENTES: SU SABOR A ALMENDRA PROVIENE DEL ACEITE EXTRAÍDO DE LOS GRANOS DE ALBARICOQUE AMARGOS, ACOMPAÑADO POR ALCOHOL PURO, AZÚCAR CARAMELIZADO Y LA ESENCIA DE DIECISIETE PLANTAS Y FRUTAS	750 ML	750 ML

		AROMÁTICAS COMO LA VAINILLA, EL DURAZNO Y LA CEREZA		
AI_AVP 026	**ANILLOS DE CALAMAR**	ANILLOS DE CALAMAR CRUDOS // ANILLOS PROCEDENTES DE VAINAS LIMPIAS CONGELADAS EN ORIGEN . EL PRODUCTO CONGELADO LLEVA UN GLASEO DE PROTECCIÓN DEL 50% Y SE ENVASA EN BOLSA. SIN PICOS Y SIN ALAS	320 GRAMOS	320 GRAMOS
AI_AVP 027	**APIO**	APIO // APIO (APIUM GRAVEOLENS) X LIBRA. SABOR: EL TALLO TIENE UNA TEXTURA CRUJIENTE, HOJAS Y TALLOS COMPLETOS, LIMPIOS, LIBRES DE PLAGAS Y ENFERMEDADES. SABOR INTENSO.	500 GRAMOS	500 GRAMOS
AI_AVP 028	**ARÁNDANO DESHIDRATADO**	ARÁNDANO DESHIDRATADO // ARÁNDANO ROJO DESHIDRATADO ENVASADOS Y ROTULADOS SEGÚN NORMATIVA DEL SECTOR. FEHA DE VENCIMIENTO NO INFERIOR A TRES MESES.	500 GRAMOS	500 GRAMOS
AI_AVP 029	**ARAZÁ**	ARAZÁ // ARAZÁ BAYAS ACHATADAS O ESFÉRICAS DE 8 A 12 CM DE COLOR VERDE, AMARILLO PÁLIDO O ANARANJADO, PESO ENTRE 200 Y 400 GR, PERICARPIO DELGADO ATERCIOPELADO, DEBEN SER FRUTOS DE NO MÁS DE 2 DÍAS.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 030	**AREQUIPE DE COBERTURA PARA REPOSTERÍA TARRO**	AREQUIPE DE COBERTURA PARA REPOSTERÍA EN TARRO // CONTENEDOR RÍGIDO CON DERIVADO LÁCTEO DE TEXTURA SUAVE, ESPECIAL PARA CUBRIR, BAÑAR Y RELLENAR EN FRÍO, BIZCOCHERÍA, GALLETERÍA, POSTRES Y HELADERÍA. VIDA ÚTIL NO INFERIOR A 2 MESES. ENVASADO Y ROTULADO SEGÚN NORMATIVA DEL SECTOR.	TARRO PLASTICO X 5 KILOS	TARRO PLASTICO X 5 KILOS
AI_AVP 031	**ARRACACHA**	ARRACACHA // ARRACACHA , OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS DE LA ARRACACHA, PRODUCTO LAVADO Y SECO SIN PRESENCIA DE BARRO, NO MÁS DE TRES DÍAS EN EL LUGAR DE EXPENDIO.	KILOGRAMO	KILOGRAMO

AI_AVP 032	**ARROZ BLANCO**	ARROZ BLANCO // ARROZ BLANCO TIPO 1 GRADO 1, Arroz elaborado (blanco), descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente por elaboración, el germen y las capas de la aleurona.El arroz blanco se clasifica por tipos y por grados, de acuerdo al porcentaje de defectos presentes. El de mayor consumo es el de grano medio. No se acepta con Granos dañados por calor, con presencia de hongos e insectos, con diferentes contrastes (tamaños), contaminado, impurezas, suciedad, semillas extrañas, cáscaras, salvado, fragmentos de paja, etc, Impurezas inorgánicas tales como piedras, arena, polvo, etc. No debe exceder los límites de metales pesados ni plagicidas permitidos por el CODEX ALIMENTARIUS.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 033	**ARROZ BLANCO**	ARROZ BLANCO // DESCRIPCION ARROZ BLANCO, TIPO I (GRANO LARGO), DESCASCARADO, PULIDO, CLASIFICACIÓN POR TAMAÑO, CLASIFICACIÓN ELECTRÓNICA POR COLOR, ABSORCIÓN Y SEPARACIÓN DE IMPUREZAS, LIMPIEZA MAGNÉTICA, EMPAQUE AUTOMATIZADO. INFORMACIÓN NUTRICIONAL	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 034	**ARROZ PARBOLIZADO**	ARROZ PARBOLIZADO // ARROZ QUE MEDIANTE PROCESO CON CASCARA ES SOMETIDO A UN TRATAMIENTO HIDROTERMICO (AGUA-VAPOR) CON SECADO CONSTANTE Y UNIFORME	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 035	**ARVEJA**	ARVEJA EN LATA x 300 gr	LATA X 300 GRAMOS	LATA 300 GRAMOS
AI_AVP 036	**ARVEJA VERDE DESGRANADA**	ARVEJA VERDE DESgRANADA // Semillas con un color verde intenso, ligeramente brillanete, frescas, limpias, tiernas, frágiles, superficie lisa, Semillas de forma esferica, las cuales se les ha retirado la vaina y se encuentran sanas.	. 250 g	. 250 g
AI_AVP 037	**ZANAHORIA**	ARVEJA Y ZANAHORIA EN LATA x 580 g	LATA X 580 GRAMOS	LATA X 580 GRAMOS
AI_AVP 038	**ATÚN LOMOS EN ACEITE**	ATÚN LOMOS EN ACEITE EN LATA // LOMOS DE ATÚN EN ACEITE, SIN PROCESO ADICIONAL, CON FECHA DE VENCIMIENTO SUPERIOR A 3 MESES. ENVASADO EN LATA. EL ENVASE NO DEBE PRESENTAR NINGUNA RUPTURA NI ABOLLADURA	160 GRAMOS	160 GRAMOS

AI_AVP 039	**AVENA (EN HOJUELAS)**	AVENA (EN HOJUELAS) // CEREAL LISTO PARA CONSUMO A BASE DE AVENA, SIN ADICIONES, EN HOJUELAS O MOLIDA SEgÚN LA NECESIDAD. ENVASADO Y ROTULADO SEgÚN NORMATIVA DEL SECTOR. FECHA DE VENCIMIENTO NO INFERIOR A 5 MESES.	500 g	500 g
AI_AVP 040	**AVENA (MOLIDA Y EN HOJUELAS, SEPARAR)**	AVENA (MOLIDA Y EN HOJUELAS, SEPARAR) // CEREAL LISTO PARA CONSUMO A BASE DE AVENA, SIN ADICIONES, EN HOJUELAS O MOLIDA SEGÚN LA NECESIDAD. ENVASADO Y ROTULADO SEGÚN NORMATIVA DEL SECTOR. FECHA DE VENCIMIENTO NO INFERIOR A 5 MESES. PRECOCIDA	500 GRAMOS	500 GRAMOS
AI_AVP 041	**AZÚCAR COMÚN (BLANCO)**	AZÚCAR COMÚN (BLANCO) // SACAROSA. AZÚCAR COMÚN BLANCO Y/. OBTENIDO DE LA CAÑA DE AZÚCAR. EMPAQUE HERMÉTICO Y ROTULADO CON NÚMERO DE LOTE, FECHA DE VENCIMIENTO, AUTORIZACIÓN INVIMA Y CUMPLIENDO CON LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LA NORMATIVA PROPIA DEL SECTOR.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 042	**AZÚCAR MICROPULVERIZADA**	AZÚCAR MICROPULVERIZADA // AZÚCAR BLANCO REFINADO Y ANTICOMPACTANTE CERTIFICADO, RESULTADO DE UN PROCESO DE PULVERIZACIÓN Y MEZCLA, GARANTIZANDO QUE SE EVITE LA FORMACIÓN DE GRUMOS Y LA ENTREGA DE UN PRODUCTO CON LA MEJOR CALIDAD. ENVASADO Y ROTULADO SEGÚN NORMATIVA DEL SECTOR. FECHA DE VENCIMIENTO NO INFERIOR A 5 MESES. ESPECIFICAR QUE TAN PULVERIZADA	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 043	**BANANO**	BANANO // FRUTA FRESCA DE PRIMERA CALIDAD, LIBRE DE HONGOS Y PLAGAS.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 044	**BERENJENA**	BERENJENA // BERENJENA FRESCA DE CALIDAD DE EXPORTACIÓN. PRESENTACIÓN POR KILO	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 045	**BOCADILLO DE GUAYABA BARRA**	BOCADILLO DE gUAYABA BARRA // CONCENTRADO DE gUAYABA, ADICIONADOS CON AZÚCAR. ENVASADOS Y ROTULADOS SEgÚN NORMATIVA DEL SECTOR.	200g	200g

AI_AVP 046	**BOCADILLO DE GUAYABA CERNIDO**	BOCADILLO DE GUAYABA EN LONJA // CONCENTRADO DE GUAYABA, ADICIONADOS CON AZÚCAR. ENVASADOS Y ROTULADOS SEGÚN NORMATIVA DEL SECTOR.	500 GRAMOS	500 GRAMOS
AI_AVP 047	**BRANDY**	BRANDY // LICOR DE 36-40 % (HASTA UN 60 %) DE VOLUMEN DE ALCOHOL. ENVASADO EN BOTELLA DE VIDRIO Y ROTULADO SEGÚN NORMATIVA DEL SECTOR. AUTOIZACIÓN INVIMA	750 ML	750 ML
AI_AVP 048	**BREVAS EN ALMÍBAR**	BREVAS EN ALMÍBAR // SIN DAÑOS FÍSICOS EN EL ENVASE. ROTULADO CON NÚMERO DE LOTE, FECHA DE VENCIMIENTO, AUTORIZACIÓN INVIMA Y CUMPLIENDO CON LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LA RESOLUCION INVIMA 5109.	FRASCO X 560 G	FRASCO X 560 G
AI_AVP 049	**BREVAS FRESCAS**	BREVAS FRESCAS // BREVAS FRESCAS SIN PROCESAR. DEBE TENER UN COLOR VERDE OSCURO, CARACTERÍSTICO DE LA BREVA, CONSISTENCIA FIRME, TEXTURA RELATIVAMENTE SUAVE AL CONTACTO CON LOS DEDOS Y FORMA OVALADA. TEMPERATURA MÁX. DE RECEPCIÓN EN REFRIGERACIÓN: 4°C O TEMPERATURA AMBIENTE. X KILO	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 050	**BRÓCOLI**	BRÓCOLI // BRÓCOLI COLOR VERDE, TALLO FRESCO	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 051	**CACAO FERMENTADO Y SECO**	CACAO FERMENTADO Y SECO // CARACTERISTICAS:NTC 1252:2021 - FISICOQUÍMICO- % HUMEDAD : MÁXIMO 7% %IMPUREZAS: MÁXIMO PERMITIDO 0%. MOHOS (# GRANOS/100 GRANOS): MÁXIMO 1 DAÑADOS POR INSECTOS, PARTIDOS, GERMINADOS (#GRANOS/100 GRANOS): MÁXIMO 1. GRANULOMETRÍA (PESO g/100 GRANOS): MAYOR 120 g GRANOS BIEN FERMENTADOS (#GRANOS/100 GRANOS): min 70 GRANOS INSUFICIENTES FERMENTADOS (# GRANOS/100 GRANOS): max 30 FSENSORIAL COLOR: en la gama de crema a café pardo oscuro SABOR: tipicos de cacao, con buen balance de los atributos básicos, acido, amargo y astringencia, OLOR: caracteristico de la ferementación acética, libre de olores extraños	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 052	**CAFÉ**	CAFÉ // ARROBA CAFÉ PERGAMINO SECO MÍNIMO 84 PUNTOS DE TAZA HUMEDAD ENTRE 10 Y 11,5 % FACTOR DE RENDIMIENTO INFERIOR A 94	ARROBA	ARROBA
AI_AVP 053	**CAFÉ BENEFICIO LAVADO**	CAFÉ BENEFICIO LAVADO // SEMILLA DE CAFÉ SIN TRILLAR CON PROCESO DE BENEFICIO VIA HUMEDA	ARROBA	ARROBA

AI_AVP 054	**CAFÉ BENEFICIO NATURAL**	CAFÉ BENEFICIO NATURAL // SEMILLA DE CAFÉ SIN TRILLAR CON PROCESO DE BENEFICIO NATURAL	BOLSA POR ARROBA	BOLSA POR ARROBA
AI_AVP 055	**CAFÉ BENEFICIO SEMILAVADO**	CAFÉ BENEFICIO SEMILAVADO // SEMILLA DE CAFÉ SIN TRILLAR CON PROCESO DE BENEFICIO SEMILAVADO	BOLSA POR ARROBA	BOLSA POR ARROBA
AI_AVP 056	**CAFÉ INSTANTÁNEO LIOFILIZADO**	CAFÉ INSTANTÁNEO LIOFILIZADO // CAFÉ SECO EN POLVO O GRANULADO, INSTANTÁNEO, FRASCO X 170 GRAMOS	FRASCO X 170 G	FRASCO X 170 G
AI_AVP 057	**CALABAZAS Y CALABACINES**	CALABACINES // PRODUCTO FRESCO, DE PRIMERA. DEBE ESTAR EMPACADO EN BOLSA DE MATERIAL DE POLIPROPILENO POR UN (1) KILO Y EMBALADO EN CANASTILLA.COLOR AMARILLO Y VERDE PARA CALABACINES, SIN DAÑOS MECÁNICOS Y CONTAMINANTES FÍSICOS QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS, SIN SIGNO DE DESHIDRATACIÓN.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 058	**CALABAZAS Y CALABACINES**	CALABAZA, ZAPALLO // CALABAZA CORRIENTE GRANEL, PRODUCTO FRESCO, DE PRIMERA. DEBE ESTAR EMPACADO EN BOLSA DE MATERIAL DE POLIPROPILENO POR UN (1) KILO Y EMBALADO EN CANASTILLA.COLOR VERDE ANARANJADO PARA CALABAZAS, SIN DAÑOS MECÁNICOS Y CONTAMINANTES FÍSICOS QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS, SIN SIGNO DE DESHIDRATACIÓN.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 059	**CAMARON TIGRE**	CAMARON TIGRE CRUDO // UNA DE LAS ESPECIES MÁS COTIZADAS A NIVEL CULINARIO ES LA DEL CAMARÓN TIGRE (TAMBIÉN CONOCIDO COMO BLACK TIGER PRAWN, GIANT TIGER PRAWN Y JUMBO TIGER SHRIMP). ESTE TIPO DE CAMARÓN ES MUY APRECIADO EN LA ALTA COCINA POR SU SUTIL SABOR Y POR SU TAMAÑO, YA QUE SU LONGITUD PROMEDIO VA DE LOS 22 A LOS 35 CENTÍMETROS, FRESCO, COLOR ROSADO EN CRUDO. PESO NETO 500 GRAMOS. PESO BRUTO 400 GRAMOS	500 GRAMOS	500 GRAMOS
AI_AVP 060	**CANELA EN ASTILLAS**	CANELA EN ASTILLAS // CANELA EN ASTILLAS. FORMA DE BASTONCILLO O ASTILLAS , OLOR: DULCE CARACTERÍSTICO DE LA CANELA, SABOR: AMARGO, COLOR CAFÉ CLARO. PRESENTACIÓN: BOLSA. EMPAQUE: RESISTENTE A VAPOR DE AGUA.	250 GRAMOS	250 GRAMOS
AI_AVP 061	**CANELA EN ASTILLAS**	CANELA EN ASTILLAS // CANELA EN ASTILLAS. FORMA DE BASTONCILLO O ASTILLAS, OLOR: DULCE CARACTERÍSTICO DE LA CANELA, SABOR: AMARGO, COLOR CAFÉ CLARO. PRESENTACIÓN: BOLSA. EMPAQUE: RESISTENTE A VAPOR DE AGUA.	30 GRAMOS	30 GRAMOS

AI_AVP 062	**CANELA EN POLVO**	CANELA EN POLVO // CANELA EN POLVO EN POLVO, OLOR: DULCE CARACTERÍSTICO DE LA CANELA, SABOR: AMARGO, COLOR CAFÉ CLARO. PRESENTACIÓN: FRASCO. EMPAQUE: RESISTENTE A VAPOR DE AGUA.	**56.7** GRAMOS	**56.7** GRAMOS
AI_AVP 063	**CARAMBOLO**	CARAMBOLO // CARAMBOLO FRUTA DULCE, PRODUCTO FRESCO Y DE PRIMERA, ESTADO DE MADUREZ OPTIMO, SU APARIENCIA ES EN FORMA DE ESTRELLA Y COLOR ENTRE AMARILLO Y ANARANJADO Y LOS CANTOS ESTÁN ALGO OSCURECIDOS. TEMPERATURA DE RECEPCIÓN: 5° C. SIN DAÑOS MECÁNICOS, NI FISICOS NO CONTAMINANTES FÍSICOS Y QUÍMICOS. X KILO	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 064	**CARNE DE CERDO CORTE BONDIOLA**	CARNE DE CERDO CORTE BONDIOLA // Este corte se obtiene de la parte superior del lomo del cerdo, cerca de la cabeza. Su principal característica es su alto contenido de grasa intramuscular, lo que le otorga una textura excepcionalmente tierna y jugosa, además de un sabor intenso y ligeramente dulce. La carne presenta un color rosado intenso con vetas de grasa blanca bien distribuidas y un olor característico a cerdo fresco. Es ideal para preparaciones a la parrilla, al horno o cocciones lentas, donde la grasa se derrite y realza el sabor. Se presenta en kilo, pieza entera o porcionado según la necesidad, empacado al vacío o en bandejas con film, y debe recibirse a una temperatura entre 0°C y 4°C, sin manchas verdes, mal olor, suciedad o signos de congelación.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 065	**CARNE DE CERDO CORTE CHICHARRON**	CARNE DE CERDO CORTE CHICHARRON // Este corte se obtiene de la piel del cerdo, generalmente con una capa de grasa adherida, de un color rosado. Se presenta porcionado y empacado en bolsas o bandejas en kilogramos.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 066	**CARNE DE CERDO CORTE CHULETA**	CARNE DE CERDO CORTE CHULETA // La chuleta de cerdo es un corte magro que incluye el hueso de la costilla, con una pequeña cantidad de grasa en el borde. Su textura es firme pero jugosa, con un color rosado claro y hueso blanco. El olor es característico a carne de cerdo fresca y el sabor es suave y ligeramente dulce. Es perfecta para freír, asar a la parrilla o al horno, donde el hueso aporta sabor adicional. Se presenta por unidad o porcionado, empacada al vacío o en bandejas con film, y debe mantenerse refrigerada entre 0°C y 4°C, sin manchas verdes, mal olor, suciedad o congelación.	KILOGRAMO	KILOGRAMO

AI_AVP 067	**CARNE DE CERDO CORTE COSTILLA**	CARNE DE CERDO CORTE COSTILLA // COSTILLAR DE CERDO, LIBRE DE GRASA, PLEURA O RESTOS SANGUINOLENTOS. PROVIENE DE CERDO CRIADO RESPETANDO LOS REQUISITO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "JAMÓN/PALETA DE TERUEL". PULIDO DE GRASA Y SIN RECORTES. ESTE PRODUCTO NO CONTIENE INGREDIENTES ALÉRGENOS NI ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE Y QUE HA SIDO DECLARADA INOCUA Y APTA PARA EL CONSUMO HUMANO. LA CARNE DEBE PROVENIR DE UNA PLANTA DE BENEFICIO AUTORIZADA Y REGISTRADOS ANTE LA AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE. DEBE ESTAR LIBRE DE HEMATOMAS, FRACTURAS, NECROSIS, ABSCESOS, TUMORES, DEPÓSITOS CALCÁREOS, PARÁSITOS, LIBRE DE OLORES ANORMALES. REQUISITOS ESPECÍFICOS: DEBE SER DE COLOR ROSA PÁLIDO QUE DETERMINE SU FRESCURA, LA GRASA DEBE SER SUAVE (CARNUDA, SIN TOCINO). PRESENTACIÓN X KILO, PIEZA ENTERA O POCIONADO SEGUN OBSERVACION, EMPACADADA AL VACIO, REFRIGERADA. TEMPERATURA DE RECIBO: ENTRE 0 - 4 GRADOS CENTÍGRADOS, NO DEBE MOSTRAR MANCHAS VERDES, MAL OLOR, SUCIEDAD O ESTAR CONGELADA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 068	**CARNE DE CERDO CORTE LOMO**	CARNE DE CERDO CORTE LOMO //PIEZA MAGRA Y GUSTOSA, UBICADA ENTRE EL CUELLO Y LA RABADILLA DEL ANIMAL, DE FORMA CILÍNDRICA Y REGULAR. NO CONTIENE OGM (ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE) NI ALÉRGENOS. PIEZAS ENTERAS EN FORMATO A GRANEL, O PORCIONADO SEGUN OBSERVACION, REFRIGERADAS, EN SACO PLÁSTICO SEMITRASLÚCIDO; EMPACADO AL VACÍO. OLOR: CARACTERÍSTICO A CARNE FRESCA. COLOR: ROSA PÁLIDO CON COBERTURA DE COLOR BEIGE. TEXTURA: SEMIBLANDA, SECA, FIRME. PRESENTACIÓN X KILO, PIEZA ENTERA O POCIONADO SEGUN OBSERVACION, EMPACADADA AL VACIO, REFRIGERADA. TEMPERATURA DE RECIBO: ENTRE 0 - 4 GRADOS CENTÍGRADOS, NO DEBE MOSTRAR MANCHAS VERDES, MAL OLOR, SUCIEDAD O ESTAR CONGELADA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO

AI_AVP 069	**CARNE DE CERDO CORTE PERNIL**	CARNE DE CERDO CORTE PERNIL // LA PIERNA ES UN CORTE BLANDO DE FORMA OVALADA, QUE ESTÁ UBICADA EN LA CUARTO POSTERIOR DEL CERDO, EN LA REGIÓN DE LA PIERNA. OLOR: CARACTERÍSTICO A CARNE FRESCA. COLOR: ROSA INTENSO CON TONALIDADES BEIGE EN LA SUPERFICIE.TEXTURA: BLANDA JUGOSA, FIRME. PRESENTACION KILO, PIEZA ENTERA O POCIONADO SEGUN OBSERVACION, EMPACADADA AL VACIO, REFRIGERADA. TEMPERATURA DE RECIBO: ENTRE 0 - 4 GRADOS CENTÍGRADOS. NO DEBE MOSTRAR MANCHAS VERDES, MAL OLOR, SUCIEDAD O ESTAR CONGELADA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 070	**CARNE DE CERDO CORTE TOCINO BLANCO**	CARNE DE CERDO CORTE TOCINO BLANCO // CARNE DE CERDO CORTE TOCINO BLANCO POR KILO PARTE GRASA QUE ESTÁ EN EL CUERPO Y LA CARNE DEL CERDO Y QUE CUBRE TODO EL CUERPO DEL ANIMAL, CORTE EN PIEZAS INDIVIDUALES LIBRES DE HUESOS, Y PIEL OLOR CARACTERÍSTICO A CARNE FRESCA, COLOR CREMA, TEXTURA DURA Y FIRME. PRESENTACION KILO, PIEZA ENTERA O POCIONADO SEGUN OBSERVACION, EMPACADADA AL VACIO, REFRIGERADA O CONGELADA. TEMPERATURA DE RECIBO: ENTRE 0 - 4 GRADOS CENTÍGRADOS. NO DEBE MOSTRAR MANCHAS VERDES, MAL OLOR, SUCIEDAD.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 071	**CARNE DE POLLO CORTE PECHUGA**	CARNE DE POLLO CORTE PECHUGA // MÚSCULO PECTORAL DEL POLLO CON EL HUESO CENTRAL Y CON PIEL, SIN ALAS, EVISCERADO Y SIN CUELLO POR KILO ASPECTO FRESCO LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS, OBTENIDA EN EL DESPIECE DE POLLO, CON LA HUMEDAD NATURAL Y TEXTURA PROPIA DEL PRODUCTO. OLOR CARACTERÍSTICO, TEXTURA CARACTERÍSTICO Y FORMA CARACTERÍSTICA A LA PECHUGA DE POLLO EXACTA. PRESENTACION KILO, PIEZA ENTERA, EMPACADADA EN BANDEJA RETRACTILADO O BOLSA PLÁSTICO + CAJA, REFRIGERADA Y/O CONGELADA. TEMPERATURA DE RECIBO: ENTRE 0 - 4 GRADOS CENTÍGRADOS. NO DEBE MOSTRAR MANCHAS VERDES, MAL OLOR, SUCIEDAD NI HEMATOMAS.	KILOGRAMO	KILOGRAMO

AI_AVP 072	**CARNE DE RES CORTE BIFE CHORIZO**	CARNE DE RES CORTE BIFE CHORIZO // Este corte se obtiene del lomo bajo de la res y se caracteriza por su jugosidad y buena cantidad de grasa intramuscular. Su textura es tierna y jugosa, con un color rojo intenso y vetas de grasa blanca. El olor es característico a carne de res fresca y el sabor es intenso y ligeramente dulce debido a la grasa. Es perfecto para asar a la parrilla o al horno. Se presenta en kilo, pieza entera o porcionado, empacado al vacío o en bandejas con film, y debe mantenerse refrigerado entre 0°C y 4°C, sin manchas verdes, mal olor, suciedad o congelación.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 073	**CARNE DE RES CORTE BOLA**	CARNE DE RES CORTE BOLA // CARNE DE RES LOCALIZADA EN LA PARTE DELANTERA DEL ANIMAL, DE TEXTURA DURA MUY FIBROSA Y CON UN BAJO PORCENTAJE DE GRASA APTA PARA MOLER, COCINAR Y DESMECHAR, COLOR ROJO INTENSO, OLOR CARACTERÍSTICO DE LA CARNE DE BOVINO. TEXTURA SUAVE, ASPECTO: SIN PARTÍCULAS Y COLORACIONES EXTRAÑAS. PRESENTACION KILO, PIEZA ENTERA O POCIONADO SEGUN OBSERVACION, EMPACADADA AL VACIO, REFRIGERADA. TEMPERATURA DE RECIBO: ENTRE 0 - 4 GRADOS CENTÍGRADOS. NO DEBE MOSTRAR MANCHAS VERDES, MAL OLOR, SUCIEDAD O ESTAR CONGELADA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 074	**CARNE DE RES CORTE LOMO**	CARNE DE RES CORTE LOMO //PIEZA DEL MÚSCULO LATERAL DE LA ESPINA DORSAL DE LA CANAL DE RES, UBICADO EN EL EXTERIOR DEL LOMO DE FALDA. SE CARACTERIZA POR SER EL MÚSCULO MÁS SUAVE DEL ANIMAL. Y CON UN BAJO PORCENTAJE DE GRASA, COLOR ROJO ROSADO Y OCASIONALMENTE MARMOLEADO DE GRASA CARACTERISTICO, OLOR CARACTERÍSTICO DE LA CARNE DE BOVINO. TEXTURA SUAVE, ASPECTO: SIN PARTÍCULAS Y COLORACIONES EXTRAÑAS. PRESENTACION KILO, PIEZA ENTERA O POCIONADO SEGUN OBSERVACION, EMPACADADA AL VACIO, REFRIGERADA. TEMPERATURA DE RECIBO: ENTRE 0 - 4 GRADOS CENTÍGRADOS. NO DEBE MOSTRAR MANCHAS VERDES, MAL OLOR, SUCIEDAD O ESTAR CONGELADA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO

AI_AVP 075	**CARNE DE RES CORTE MORILLO**	CARNE DE RES CORTE MORRILLO // El morillo se encuentra en la parte delantera de la res, cerca del cuello, y es un corte con mucho tejido conectivo y un sabor intenso y concentrado. Su textura es firme y su color es rojo oscuro. Es ideal para cocciones lentas, estofados y sopas, donde el tejido conectivo se ablanda y libera su sabor. Se presenta en kilo, pieza entera o porcionado, empacado al vacío o en bandejas con film, y debe recibirse a una temperatura entre 0°C y 4°C, sin manchas verdes, mal olor, suciedad o congelación.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 076	**CARNE DE RES -CORTE MUCHACHO**	CARNE DE RES -CORTE MUCHACHO// CORTE DE LA CARNE TOMADO DEL CUARTO TRASERO DE LA RES, EN LA REGIÓN POSTERIOR DE LA PIERNA, SU FORMA ES CILÍNDRICA, ES UN CORTE MAGRO DE UN PORCENTAJE DE GRASA QUE NO SUPERA EL 5%, UTILIZADA PARA COCINAR, HORNEAR Y RELLENAR. COLOR: ROJO INTENSO, OLOR: CARACTERÍSTICO DE LA CARNE DE BOVINOS. EMPAQUE: BOLSA O EMPACADA AL VACÍO, TEXTURA: SUAVE, ASPECTO: SIN PARTÍCULAS NI COLORACIONES EXTRAÑAS, BAJA COMPOSICIÓN DE TEJIDO ADIPOSO. PRESENTACION KILO, PIEZA ENTERA, EMPACADADA AL VACIO, REFRIGERADA. TEMPERATURA DE RECIBO: ENTRE 0 - 4 GRADOS CENTÍGRADOS. NO DEBE MOSTRAR MANCHAS VERDES, MAL OLOR, SUCIEDAD O ESTAR CONGELADA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 077	**CARNE DE RES CORTE PALETERO**	CARNE DE RES CORTE PALETERO // Este corte se obtiene de la paleta de la res y es magro pero con mucho sabor. Su textura es firme y su color es rojo intenso. El olor es característico a carne de res fresca y el sabor es intenso y ligeramente dulce. Es perfecto para cocciones lentas, estofados y guisos. Se presenta en kilo, pieza entera o porcionado, empacado al vacío o en bandejas con film, y debe mantenerse refrigerado entre 0°C y 4°C, sin manchas verdes, mal olor, suciedad o congelación.	KILOGRAMO	KILOGRAMO

AI_AVP 078	**CARNE DE RES CORTE PIERNA**	CARNE DE RES CORTE PIERNA // CARNE DE RES LOCALIZADA EN EL CUARTO POSTERIOR DEL BOVINO, EN LA REGIÓN DE LA PIERNA, CORTE MAGRO, SE UTILIZA PRINCIPALMENTE PARA FREÍR, ASAR O PREPARAR A LA PLANCHA CON UN BAJO PORCENTAJE DE GRASA, COLOR ROJO INTENSO, OLOR CARACTERÍSTICO DE LA CARNE DE BOVINO. TEXTURA SUAVE, ASPECTO: SIN PARTÍCULAS Y COLORACIONES EXTRAÑAS. PRESENTACION KILO, PIEZA ENTERA O POCIONADO SEGUN OBSERVACION, EMPACADADA AL VACIO, REFRIGERADA. TEMPERATURA DE RECIBO: ENTRE 0 - 4 GRADOS CENTÍGRADOS. NO DEBE MOSTRAR MANCHAS VERDES, MAL OLOR, SUCIEDAD O ESTAR CONGELADA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 079	**CARNE DE RES CORTE PUNTA DE ANCA**	CARNE DE RES CORTE PUNTA DE ANCA // La punta de anca es un corte de carne de res ubicado en la parte trasera del animal, cerca de la cadera. Es un corte magro y tierno, con una textura jugosa y un color rojo intenso. Su olor es característico a carne de res fresca y su sabor es intenso y ligeramente dulce. Es ideal para asar a la parrilla, al horno o freír. Se presenta en kilo, pieza entera o porcionado, empacado al vacío o en bandejas con film, y debe recibirse a una temperatura entre 0°C y 4°C, sin manchas verdes, mal olor, suciedad o congelación.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 080	**CARNE MOLIDA 80/20 %**	CARNE MOLIDA 80/20 % // LA CARNE MOLIDA DE VACUNO ES CARNE MOLIDA DE VACUNO APTA PARA EL CONSUMO HUMANO, EXENTA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS, PROTEÍNA VEGETAL Y AMILÁCEAS. EL PORCENTAJE 80% DE CARNE MAGRA Y UN 20% DE GRASA ANIMAL se refiere a la proporción de carne y grasa en la mezcla, lo que le otorga una textura jugosa y un sabor más rico en comparación con carnes más magras. PRESENTACION KILO, PIEZA ENTERA O POCIONADO SEGUN OBSERVACION, EMPACADADA AL VACIO, REFRIGERADA. TEMPERATURA DE RECIBO: ENTRE 0 - 4 GRADOS CENTÍGRADOS. NO DEBE MOSTRAR MANCHAS VERDES, MAL OLOR, SUCIEDAD O ESTAR CONGELADA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO

AI_AVP 081	**CEBOLLA CABEZONA Ó CEBOLLA DE HUEVO (BLANCA) X 100GR**	CEBOLLA CABEZONA Ó CEBOLLA DE HUEVO (BLANCA) // FORMA: GLOBOSA, ESFÉRICA O ELIPSOIDAL. COLOR: BLANCO, AMARILLO, VIOLÁCEO O CON O SIN VETAS. APARIENCIA SANA, FRESCAS, ENTERAS, SIN GOLPES NI MAGULLADURAS. LIBRE DE DAÑOS MECÁNICOS Y ENFERMEDADES. SIN NECROSIS, NI PODREDUMBRES, NI PERFORACIONES POR INSECTOS, TAMAÑO MEDIANO, SIN PIEL O CASCARA SECA	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 082	**CEBOLLA CABEZONA Ó CEBOLLA DE HUEVO (ROJA) X 1000GR**	CEBOLLA CABEZONA Ó CEBOLLA DE HUEVO (ROJA) // FORMA: GLOBOSA, ESFÉRICA O ELIPSOIDAL. COLOR: ROJO O VIOLETA, VIOLÁCEO O CON O SIN VETAS. APARIENCIA SANA, FRESCAS, ENTERAS, SIN GOLPES NI MAGULLADURAS. LIBRE DE DAÑOS MECÁNICOS Y ENFERMEDADES. SIN NECROSIS, NI PODREDUMBRES, NI PERFORACIONES POR INSECTOS, TAMAÑO MEDIANO, SIN PIEL O CASCARA SECA	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 083	**CEBOLLA DE RAMA JUNCA**	CEBOLLA DE RAMA JUNCA // FRESCA LIMPIA, FIRME, LIBRE DE DAÑOS FÍSICOS, MECÁNICOS Y BIOLÓGICOS.ENTERA, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA Y TEJIDO FINO, DE ASPECTO FRESCO, LIBRE DE ATAQUE DE INSECTOS, ENFERMEDADES, MAGULLADURAS O GRIETAS.NO DEBE PRESENTAR CUELLO HÚMEDO O BLANDO AL PRESIONAR. NO PUEDE ESTAR FRACCIONADA, ROTA O ARRANCADA, NI MOSTRAR INDICIOS DE PUDRICIÓN. DEBE ESTAR SIN MANCHAS CAFÉS Y SIN MOHO. COLOR: VERDE CLARO O BLANCA COLINOS, HOJA VERDE FUERTE. SABOR Y AROMA CARACTERÍSTICO. CONSISTENCIA: CUELLO DURO, FUERTE, HOJAS CRUJIENTES. LOS DEFECTOS NO EXCEDEN EL 10% DEL ÁREA TOTAL DEL PRODUCTO.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 084	**CEBOLLA EN POLVO**	CEBOLLA EN POLVO // CONDIMENTO OBTENIDO A PARTIR DE CEBOLLAS FRESCAS DESHIDRATADA Y MOLIDA, COLOR: BLANCA - BLANCA AMARILLENTA, OLOR: TÍPICO, SABOR: TÍPICO A CEBOLLA, HUMEDAD: 6.5% MÁX. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: CONSERVA SUS PROPIEDADES DURANTE 36 MESES EN UN AMBIENTE FRESCO Y SECO EN SU ENVASE NO ABIERTO.	500 GRAMOS	500 GRAMOS

AI_AVP 085	**CEBOLLA PUERRO**	CEBOLLA PUERRO // LA CEBOLLA GRUESA, CONSTA DE HOJAS ALARGADAS Y LANCEOLADAS, CON BULBO ALARGADO BLANCO, BRILLANTE Y RAICILLAS EN LA PARTE INFERIOR. LIBRE DE DAÑOS FÍSICOS, MECÁNICOS Y BIOLÓGICOS.ENTERA, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA Y TEJIDO FINO, DE ASPECTO FRESCO, LIBRE DE ATAQUE DE INSECTOS, ENFERMEDADES, MAGULLADURAS O GRIETAS.NO DEBE PRESENTAR CUELLO HÚMEDO O BLANDO AL PRESIONAR. NO PUEDE ESTAR FRACCIONADA, ROTA O ARRANCADA, NI MOSTRAR INDICIOS DE PUDRICIÓN. DEBE ESTAR SIN MANCHAS CAFÉS Y SIN MOHO.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 086	**CEREZAS ROJAS O VERDES EN ALMÍBAR**	CEREZAS ROJAS O VERDES EN ALMÍBAR // CEREZAS ROJAS O VERDES EN ALMÍBAR. ENVASADAS EN FRASCO DE VIDRIO POR 500 g. CON RÓTULO SEgÚN NORMATIVA DEL SECTOR.	500g	500g
AI_AVP 087	**CHAMPIÑON EN CONSERVA**	CHAMPIÑON EN CONSERVA ENTEROS O TAJADOS// CHAMPIÑÓN DE COLOR CREMA TÍPICO, CON EL VELO CERRADO, CALIBRADO Y ENVASADO EN ENVASES HERMÉTICAMENTE CERRADOS Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO. PRODUCTO CON ESTERILIDAD COMERCIAL. EMPAQUE EN HOJALATA O ENVASE DE VIDRIO DEBIDAMENTE ETIQUETADO Y CON FECHA DE VENCIMIENTO NO INFERIOR A 3 MESES.	280 GRAMOS	280 GRAMOS
AI_AVP 088	**CHAMPIÑÓN FRESCO**	CHAMPIÑÓN FRESCO// CHAMPIÑÓN BLANCO O DE PARIS ES UN HONGO FORMADO POR UN SOMBRERO DE FORMA SEMIESFÉRICA O PLANA Y PIE CILÍNDRICO, NORMALMENTE BLANCO. SU CONSERVACIÓN EN BUEN ESTADO SE ESTIMA EN 1 Ó 2 DÍAS A TEMPERATURA AMBIENTE (18-20ºC) POR LO QUE ES MUY IMPORTANTE MANTENERLOS REFRIGERADOS, SU ASPECTO ES COLOR BLANCO CREMA, SU FORMA ES REDONDA Y SIMÉTRICA. SU PRESENTACION DEBE SER ENTERO.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 089	**CHAMPIÑON PORTOBELLO**	CHAMPIÑON PORTOBELLO // CHAMPIÑÓN PORTOBELLO DE COLOR CREMA OSCURA, PARDA OSCURA. SOMBRERO: DE ASPECTO ESCAMOSO,SIN GOLPES, SON DE CORTE TERSA Y FIRME, MUY ESTRUCTURADA PERO BLANDA AL CORTE. EL OLOR NO ES MUY INTENSO, COMPARADO CON OTRAS SETAS Y HONGOS COMESTIBLES, PERO EN OCASIONES A MADERA FRESCA.	500 GRAMOS	500 GRAMOS

AI_AVP 090	**CILANTRO FRESCO**	CILANTRO FRESCO // CILANTRO FORMA: DE RAMILLETE, SIN EXCESO DE HUMEDAD ASPECTO: FRESCO, LIMPIO, SIN RESIDUOS DE TIERRA, SANO DE BUEN COLOR EXTERNO, NO DEBE DAR MUESTRAS DE HUMEDAD EXTERIOR, NI HOJAS AMARILLAS. COLOR: HOJAS VERDES DE COLOR OSCURO BRILLANTE . X LIBRA	500 GRAMOS	500 GRAMOS
AI_AVP 091	**CIRUELAS PASAS**	CIRUELAS PASAS //FRUTA NATURAL DESHIDRATA SIN SEMILLA, DE CONSISTENCIA FIRME. SU COLOR ES OSCURO, DE FORMA REDONDA, TEXTURA SUAVE, ARRUGADA Y DULCE, DE OLOR NATURAL, TÍPICO DE LA VARIEDAD. PREPARADO PARA CONSUMO HUMANO. PH: 3.5, COLOR: NEGRO AZULADO, SABOR: DULCE, OLOR: PROPIO DE LA FRUTA, TEMPERATURA AMBIENTE: ENTRE 5° 15°C, HUMEDAD: 30%, VIDA ÚTIL ESTIMADA: 18 MESES DESDE LA FECHA DE PROCESO.	500 GRAMOS	500 GRAMOS
AI_AVP 092	**CLAVO DE OLOR EN PEPA**	CLAVO DE OLOR EN PEPA // “TALLO” MARRÓN OSCURO CON CUATRO SÉPALOS CORTOS Y CABEZA BULBOSA MARRÓN CLARA. CONSISTENCIA DURA OLOR TÍPICO DEL PRODUCTO SABOR FUERTE, AROMÁTICO, CARACTERÍSTICO DEL CLAVO DIMENSIONES 1.5- 2.0 CM DE LARGO; 0.3- 0.5 CM DE GROSOR. COLOR: OSCURO, SABOR: AGUDO, OLOR: AROMA FUERTE, APARIENCIA: PARDO OSCURO, PRESENTACIÓN BOLSAS DE PLÁSTICO DE USO ALIMENTARIO SELLADAS HERMÉTICAMENTE.	250 GRAMOS	250 GRAMOS
AI_AVP 093	**CLAVO DE OLOR MOLIDO**	CLAVO DE OLOR MOLIDO // POLVO MARRÓN OSCURO. OLOR TÍPICO DEL PRODUCTO SABOR FUERTE, AROMÁTICO, CARACTERÍSTICO DEL CLAVO, COLOR: OSCURO, SABOR: AGUDO, OLOR: AROMA FUERTE, APARIENCIA: PARDO OSCURO, PRESENTACIÓN BOLSAS DE PLÁSTICO DE USO ALIMENTARIO SELLADAS HERMÉTICAMENTE.	250 GRAMOS	250 GRAMOS
AI_AVP 094	**COBERTTURA DE CHOCOLATE SEMIAMARGO min 45% pasta de cacao**	COBERTTURA DE CHOCOLATE SEMIAMARgO min 45% pasta de cacao // El chocolate amargo debe cumplir con el 45 % mínimo de su composición en pasta de cacao, no debe tener aditivos como grasas o aceites, debe contar con su registro sanitario, Debe cumplir con Norma Técnica Colombiana NTC 792 – Resolucion 1511 de 2011 – Ministerio de la Proteccion Social. PRESENTACIÓN gRANULADO O EN DISCOS.	Kg	Kg

AI_AVP 095	**COBERTURA CHOCOLATE BLANCO**	COBERTURA CHOCOLATE BLANCO // CHOCOLATE BLANCO HECHO CON MANTECA 100% NATURAL. CON NOTAS LÁCTEAS MARCADAS Y NOTAS LEVES A CACAO TÍPICAS DE LA MANTECA DE CACAO NATURAL. INgREDIENTES: AZÚCAR, MANTECA DE CACAO, LECHE EN POLVO, EMULSIONANTE (LECITINA DE SOYA), SABOR NATURAL DE VAINILLA. CONTIENE: SOYA, LECHE. NO CONTIENE TRAZAS DE MANÍ NI OTRAS NUECES.	Kg	Kg
AI_AVP 096	**COBERTURA DE CHOCOLATE AMARGO 65% pasta de cacao**	COBERTURA DE CHOCOLATE AMARgO 65% pasta de cacao // El chocolate amargo debe cumplir con el 65% mínimo de su composición en pasta de cacao, no debe tener aditivos como grasas o aceites, debe contar con su registro sanitario, Debe cumplir con Norma Técnica Colombiana NTC 792 – Resolucion 1511 de 2011 – Ministerio de la Proteccion Social. PRESENTACIÓN gRANULADO O EN DISCOS.	Kg	Kg
AI_AVP 097	**COBERTURA DE CHOCOLATE AMARGO AL 70%**	COBERTURA DE CHOCOLATE AMARgO AL 70% // El chocolate amargo debe cumplir con el 70% mínimo de su composición en pasta de cacao, no debe tener aditivos como grasas o aceites, debe contar con su registro sanitario, Debe cumplir con Norma Técnica Colombiana NTC 792 – Resolucion 1511 de 2011 – Ministerio de la Proteccion Social. PRESENTACIÓN gRANULADO O EN DISCOS.	Kg	Kg
AI_AVP 098	**COBERTURA DE CHOCOLATE AMARGO AL 100%**	COBERTURA DE CHOCOLATE AMARgO AL 100% // El chocolate amargo debe cumplir con el 100% de su composición en pasta de cacao, no debe tener aditivos como grasas o aceites, debe contar con su registro sanitario, Debe cumplir con Norma Técnica Colombiana NTC 792 – Resolucion 1511 de 2011 – Ministerio de la Proteccion Social. PRESENTACIÓN gRANULADO O EN DISCOS.	Kg	Kg
AI_AVP 099	**COBERTURA DE CHOCOLATE DE LECHE**	COBERTURA DE CHOCOLATE DE LECHE // FUNgICIDA//Ingrediente activo: Fosetyl Al: 350 g/Kg aluminium tris-O-ethylphosphonate; de formulación 20 °C Mancozeb: 350 g/Kg manganese ethylenebis(dithiocarbamate) (polymeric) complex con zinc salt; de formulación 20 °C.	Kg	Kg
AI_AVP 100	**COBERTURA DE CHOCOLATE SEMIAMARGO LIBRE DE AZÚCAR**	COBERTURA DE CHOCOLATE SEMIAMARgO LIBRE DE AZÚCAR // COBERTURA DE CHOCOLATE SEMIAMARgO LIBRE DE AZÚCAR. COMPUESTO POR MANTECA DE CACAO, PASTA DE CACAO, EDULCORANTE, EMULSIONANTE , SABOR NATURAL DE VAINILLA. LIBRE DE gARASA VEgETAL	Kg	Kg

AI_AVP 101	**COCO DESHIDRATADO RALLADO**	COCO DESHIDRATADO RALLADO // PRODUCTO A BASE DE COCO DESHIDRATADO RALLADO SIN AZÚCAR, APARIENCIA PARTÍCULAS RALLADAS BLANCAS. CONSISTENCIA SÓLIDA. OLOR DULCE Y AGRADABLE SABOR DULCE, AGRADABLE Y CARACTERÍSTICA DEL PRODUCTO. DIMENSIONES TAMAÑO MEDIO PARTÍCULAS: 0.6- 1.4 MM. ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR , FECHA DE FABRICACION, LOTE DE PRODUCCION, PESO NETO, REGISTRO SANITARIO INVIMA , FECHA DE VENCIMIENTO.SIN ADITIVOS SABOR A COCO.	500 GRAMOS	500 GRAMOS
AI_AVP 102	**COCO FRESCO ENTERO**	COCO FRESCO ENTERO // COCO A GRANEL, COCO ENTERO TAMAÑO MEDIANO, FRESCO, DE PRIMERA X KILO, EL COLOR DE LA CÁSCARA DEBE SER MARRÓN.LOS TRES AGUJEROS DE LA CÁSCARA NO DEBEN ESTAR MUY HUNDIDOS. NO DEBE TENER MOHO. NO DEBE TENER GRIETA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 103	**COCOA EN POLVO**	COCOA EN POLVO DESENGRASADA // POLVO DE CACAO FINAMENTE PULVERIZADO Y DESENGRASADO, BAJA EN GRASA CON PORCENTAJE 14% - 17% DE MANTECA DE CACAO. COMPUESTO POR AZUCAR, CACAO EN POLVO, MALTODEXTRINA, LECHE DESCREMADA EN POLVO, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOYA), CASEINATO DE SODIO, AGENTE ESPESANTE (CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICO), ESTABILIZANTE (BICARBONATO DE SODIO), ESPUMANTE (EXTRACTO DE QUILAYA), SAL Y SABOR NATURAL (CANELA). ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR, FECHA DE FABRICACION, LOTE DE PRODUCCION, PESO NETO, REGISTRO SANITARIO INVIMA, FECHA DE VENCIMIENTO.	250 GRAMOS	250 GRAMOS

AI_AVP 104	**COLIFLOR**	COLIFLOR // COLIFLOR FRESCO, DE PRIMERA CALIDAD. SANO, DE ASPECTO FRESCO, LIBRE DE ATAQUE DE INSECTOS Y ENFERMEDADES. CON SU FORMA CARACTERISTICA COLOR RACIMO BLANCO CREMOSO, HOJAS VERDES BRILLANTES, SUS FLORES TOTALMENTE CERRADAS, ACONDICIONADAS CON TRES O CUATRO VENAS RECORTADAS Y CUBRIENDO PARTE DE LA FLOR, EXENTO DE MANCHAS NEGRAS.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 105	**COLOR PARA CHOCOLATE EN MANTECA DE CACAO (COLORES VARIADOS) MATE Y METALICOS**	COLOR PARA CHOCOLATE EN MANTECA DE CACAO (COLORES VARIADOS) MATE Y METALICOS // COLORANTE PARA TEÑIR CHOCOLATE Y PREPARACIONES A BASE DE gRASAS. Marca reconocida, colorante tipo alimentario, empacado en frasco plástico con tapa , vida de anaquel de 3 años Fecha de vencimiento mínimo 1 año a partir de la fecha de entrega, incluir ficha técnica con sus aplicaciones	220 g	220 g
AI_AVP 106	**CONO DE GALLETA PARA HELADO**	CONO DE GALLETA PARA HELADO // CONO DE GALLETA DANES PARA HELADO, TOSTADO, CON FORMA DE CONO, COMPUESTO POR HARINA DE TRIGO, AZÚCAR, GRASA DE PALMA, ALMIDÓN DE TRIGO, EMULGENTE: LECITINA DE SOJA, LACTOSA, PROTEÍNA LÁCTEA, HARINA DE SOJA, FIBRA DE TRIGO, SAL, AROMAS. ASPECTO: GALLETA EN FORMA CÓNICA DE 45 X 170 MM. GUSTO Y AROMA: EL CARACTERÍSTICO DE LA GALLETA, DULCE. EMPACADO EN CAJA DE CARTÓN CON BOLSA DE PLÁSTICO APTA PARA USO ALIMENTARIO PROTEGIDO DE LA LUZ. ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR (MARCAS COMERCIALES) , FECHA DE FABRICACION LOTE DE PRODUCCION, PESO NETO, REGISTRO SANITARIO INVIMA , FECHA DE VENCIMIENTO. PAQUETE X 10 UND.	PAQUETE X 10 UNIDADES	PAQUETE X 10 UNIDADES
AI_AVP 107	**CREMA CHANTILLY POLVO**	CREMA CHANTILLY EN POLVO // CREMA CHANTILLY POLVO // CREMA DE CHANTILLY MEZCLA EN POLVO BOLSA X 500 GRAMOS	BOLSA X 500 GRAMOS	BOLSA X 500 GRAMOS
AI_AVP 108	**CREMA CHANTILLY SPRAY**	CREMA CHANTILLY EN SPRAY // CREMA BATIDA, AZUCARADA, CREMOSA, LISTA PARA SU USO. ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR, FECHA DE FABRICACION, LOTE DE PRODUCCION, PESO NETO, REGISTRO SANITARIO INVIMA, FECHA DE VENCIMIENTO.	250 GRAMOS	250 GRAMOS

AI_AVP 109	**CREMA DE CACAO**	CREMA DE CACAO // CREMA DE CACAO TIENE UN 26% DE ALCOHOL. ESTA CREMA ES HECHA A BASE DE LA FRUTA DEL CACAO. BOTELLA X 750 CC crema con sabor a chocolate elaborada con base láctea y ron. Producto 100% Natural, sin colorantes ni aditivos. Hecho con Cacao 100% Colombiano y Ron a granel con certificado de calidad.	750 ML	750 ML
AI_AVP 110	**CREMA DE CAFÉ**	CREMA DE CAFÉ // CREMA DE CAFÉ DE ORIGEN NACIONAL DE VARIEDAD ARABICA 15° DE OH	750 ML	750 ML
AI_AVP 111	**CREMA DE COCO**	CREMA DE COCO // CREMA DE COCO ELABORADA A BASE DE COCO Y AROMAS NATURALES. EXTRACTO DE COCO 90%, AGUA,ACIDO CITRICO	LITRO	LITRO
AI_AVP 112	**CREMA DE LECHE ENTERA PASTEURIZADA , LARGA VIDA**	CREMA DE LECHE ENTERA PASTEURIZADA, LARGA VIDA // PRODUCTO LÁCTEO DE COLOR BLANCO, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO,TEXTURA SEMILÍQUIDA, DEBE ESTAR EXENTA DE SUSTANCIAS TOXICAS. FECHA DE VENCIMIENTO, REGISTRO SANITARIO .ES EL PRODUCTO HIGIENIZADO, OBTENIDO POR REPOSO O CENTRIFUGACIÓN DE LA LECHE, ADICIONADO O NO DE CULTIVOS LÁCTICOS ESPECÍFICOS, SE PUEDE OBTENER COMO CREMA DE LECHE PARA BATIR, CREMA DE LECHE BATIDA, CREMA DE LECHE EN PULVERIZADORES Y CREMA DE LECHE EN POLVO. 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 ULTRA PASTEURIZACIÓN (UHT) O ESTERILIZACIÓN. REQUISITOS ESPECÍFICOS	BOLSA X LITRO	BOLSA X LITRO
AI_AVP 113	**CREMA DE WHISKY**	CREMA DE WHISKY // CREMA DE WHISKY X BOTELLA 750 CREMA DE CACAO TIENE UN 26% DE ALCOHOL. ESTA CREMA ES HECHA A BASE DE LA FRUTA DEL CACAO. BOTELLA X 750 CC crema con sabor a chocolate elaborada con base láctea y ron. Producto 100% Natural, sin colorantes ni aditivos.	750 ML	750 ML

		Hecho con Cacao 100% Colombiano y Ron a granel con certificado de calidad.		
AI_AVP 114	**CUAJO EN PASTA FUERZA 50**	CUAJO EN PASTA FUERZA 50 // PASTILLA DE CUAJO PARA LA ELABORACIÓN DE QUESOS. FUERZA 50. ENVASADO Y ROTULADO SEGÚN NORMATIVA DEL SECTOR. FECHA DE VENCIMIENTO NO INFERIOR A TRES MESES.	UNIDAD EN PASTA	UNIDAD EN PASTA
AI_AVP 115	**CUAJO LÍQUIDO**	CUAJO LÍQUIDO // CUAJO LÍQUIDO PARA LA ELABORACIÓN DE QUESOS PRESENTACIÓN EN LITRO EMPAQUE PET TIPO TARRINA RÍGIDO. DEBE CONTENER ROTULADO COMPLETO DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECE EL REGLAMENTO TÉCNICO SOBRE LOS REQUISITOS DE ROTULADO O ETIQUETADO QUE DEBEN CUMPLIR LOS ALIMENTOS ENVASADOS Y MATERIAS PRIMAS DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO. FECHA DE VENCIMIENTO NO INFERIOR A DOCE MESES.	LITRO	LITRO
AI_AVP 116	**CULTIVOS PROBIÓTICOS Y NORMAL PARA KUMIS**	CULTIVOS PROBIÓTICOS Y NORMAL PARA KUMIS // CULTIVOS PRO BIÓTICOS Y NORMAL PARA KUMIS P/ 50 LTS KUMIS SB P/ 50 LT - 500 LT . PRESENTACIÓN EN SOBRES PARA 50 LITROS DE LECHE. CULTIVOS LÁCTICOS (STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS, LACTOBACILLUS BULGARICUS) - CULTIVOS LÁCTICOS PROBIÓTICOS (LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS, BIFIDOBACTERIUM SSP.)	SOBRE PARA 50 LITROS	SOBRE PARA 50 LITROS
AI_AVP 117	**CULTIVOS PROBIÓTICOS Y NORMAL PARA YOGURT**	CULTIVOS PROBIÓTICOS Y NORMAL PARA YOGURT // CULTIVOS PRO BIÓTICOS Y NORMAL PARA YOGURT P/ 50 LTS YOGURT SB P/ 50 LT - 500 LT. CULTIVO STARTER LIOFILIZADO ESPECIAL PARA LA ELABORACIÓN DE QUESO TIPO PERA, MESÓ FILOS O TERMÓFILOS CON TIPOS DE MICROORGANISMOS ESPECÍFICOS SEGÚN EL PRODUCTO A ELABORAR.PRESENTACION EN SACHET CULTIVOS LÁCTICOS (STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS, LACTOBACILLUS BULGARICUS) - CULTIVOS LÁCTICOS PROBIÓTICOS (LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS, BIFIDOBACTERIUM SSP.)	SOBRE PARA 50 LITROS	SOBRE PARA 50 LITROS

AI_AVP 118	**DURAZNO EN MITADES EN ALMIBAR**	DURAZNO EN ALMIBAR ENLATADO// DURAZNO EN MITADES CLASIFICADOS Y CONSERVADOS EN ALMIBAR ESPECIALES PARA DECORAR Y RELLENAR EN PANADERIA PASTELERIA ,HELADERIA	820 GRAMOS	820 GRAMOS
AI_AVP 119	**EMBUTIDO SALCHICHA PREMIUM x480 gr**	EMBUTIDO SALCHICHA PREMIUM // PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, COCIDO Y EMBUTIDO, QUE CONTIENE CARNE(CARNE DE CERDO,CARNE DE RES),AGUA,GRASA DE CERDO(TOCINO), SAL, DEXTROSA, ESPECIAS NATURALES (AJO,CEBOLLA,PIMIENTA,PAPRIKA), POLIFOSFATO DE SODIO(REGULADOR DE ACIDEZ), AROMA NATURAL (HUMO), ERITORBATO DE SODIO (ANTIOXIDANTE),NITRITO DE SODIO (FIJADOR DE COLOR), CONTIENE GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA,HUEVO, CON FECHA DE VENCIMIENTO A LARGO TIEMPO DE CONSUMO, SIN ROMPER LA CADENA DE FRIO DE REFERIGERACION. TEMPERATURA DE RECIBO: ENTRE 0 - 4 GRADOS CENTÍGRADOS. DEBIDAMENTE ETIQUETADO.	480 GRAMOS	480 GRAMOS
AI_AVP 120	**ESPINACA**	ESPINACA // ESPINACA. VERDE, TIERNA, HOJA LISA CON TALLO , FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD	500 GRAMOS	500 GRAMOS
AI_AVP 121	**ESTABILIZANTE PARA HELADOS DE LECHE**	ESTABILIZANTE PARA HELADOS DE LECHE // ESTABILIZANTE PARA HELADOS DE LECHE PRODUCTO EN POLVO, ESTABILIZANTE DE GRADO ALIMENTICIO. EL PRODUCTO DEBE ESTAR ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, PRODUCTOR Y/O EMPACADOR(MARCA COMERCIAL), PESO, LOTE DE PRODUCCIÓN, FECHA DE VENCIMIENTO SUPERIOR A DOCE MESES; CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 2606 DE 2009 Y NTC 1582. EL PROVEEDOR DEBE PRESENTAR FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO. EL PRODUCTO SE DEBE ENTREGAR EMPACADO EN BOLSA ALUMINIZADA IMPRESA X KILO.	KILOGRAMO	KILOGRAMO

AI_AVP 122	**FÉCULA DE MAÍZ**	FÉCULA DE MAÍZ // FECULA DE MAIZ SIN MODIFICAR PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA NORMA NTC- 926 Y MICROBIOLÓGICOS. EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO IMPRESA X KILO , ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR (MARCAS COMERCIALES) , FECHA DE FABRICACION LOTE DE PRODUCCION, PESO NETO, REGISTRO SANITARIO INVIMA , FECHA DE VENCIMIENTO.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 123	**FRESA**	FRESA // FRESAS FRESCAS, FRUTA DE PRIMERA CALIDAD.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 124	**FRIJOL-CARGAMANTO**	FRIJOL-CARGAMANTO // Grano para consumo, seco, limpio, de apariencia entera, en forma de riñon grande, entero con color y manchas características brillantes, sin presencia de hongos, superficie lisa, libre de olores extraños, perteneciente a la familia Phaseolus Spp. Posee un grado de desarrollo tal que permite soportar la manipulación, transporte y comercialización conservando sus cualidades y siendo apto para consumo humano. Frijol Tipo I, grado 2, segun NTC 871 (segunda actualización). Color rojo y/o color crema con vetas rojas y/o rosadas, olor y sabor característico del producto, textura dura y lisa, apariencia redondeado y compacto.	KILOGRAMO	KILOGRAMO

AI_AVP 125	**FRUCTOSA EN POLVO ENDULZANTE NATURAL DE FRUTAS**	FRUCTOSA EN POLVO ENDULZANTE NATURAL DE FRUTAS // FRUCTOSA EN POLVO ENDULZANTE NATURAL DE FRUTAS PRESENTACIÓN X 500 GRAMOS	BOLSA X 500 GRAMOS	BOLSA X 500 GRAMOS
AI_AVP 126	**FRUTA CRISTALIZADA**	FRUTA CRISTALIZADA // CUBITOS DE FRUTA CRISTALIZADA ESPECIALES PARA DECORACIÓN Y RELLENOS DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA. ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR (MARCAS COMERCIALES) , FECHA DE FABRICACION, LOTE DE PRODUCCIÒN, PESO NETO, REGISTRO SANITARIO INVIMA , FECHA DE VENCIMIENTO.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 127	**FRUTA DESHIDRATADA MIX (DURAZNO, MELOCOTÓN, FRESA, MANGO, MORA, PAPAYA, PIÑA, UCHUVA)**	FRUTA DESHIDRATADA MIX (DURAZNO, MELOCOTÓN, FRESA, MANGO, MORA, PAPAYA, PIÑA, UCHUVA) // FRUTA DESHIDRATADA MIX (DURAZNO/MELOCOTÓN/FRESA/MANGO/MORA/PAPAYA/PIÑA/UCHUVA) ENVASADOS Y ROTULADOS SEGÚN NORMATIVA DEL SECTOR.	500 GRAMOS	500 GRAMOS
AI_AVP 128	**GALLETA DULCE TACO**	GALLETA DULCE TACO SEPARAR // GALLETA -DULCE TACO POR 294 Naturaleza del Producto: Ingredientes: Harina Fortificada (Harina de Trigo Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina,Ácido Fólico), grasa Vegetal de Palma*, Azúcar Invertido, Extracto de Malta, Sal, Agua,Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Fosfato Monocálcico, Bicarbonato de Amonio),Levadura, Alimento de Levadura, (Leche en Polvo) *, Emulsificante (Lecitina de Soya) ,Resaltador de Sabor (Monoglutamato de Sodio), Acidulante (Ácido Láctico), EnzimasAmilolíticas. Contiene trigo (gluten), leche y soya	PAQUETE X 294 g	PAQUETE X 294 g
AI_AVP 129	**GALLETAS DE SODA**	GALLETA SODA // GALLETA SODA EN PRESENTACION DE DOS TACOS SEPARADOS	PAQUETE X 200 GRAMOS	PAQUETE X 200 GRAMOS

AI_AVP 130	**GALLETA SALADA- TACO**	GALLETA SODA SALADA // GALLETA SALADA EN PRESENTACION DE TRES TACOS SEPARADOS Naturaleza del Producto: Ingredientes: Harina Fortificada (Harina de Trigo Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina,Ácido Fólico), Grasa Vegetal de Palma*, Azúcar Invertido, Extracto de Malta, Sal, Agua,Leudantes (Bicarbonato de Sodio, Fosfato Monocálcico, Bicarbonato de Amonio),Levadura, Alimento de Levadura, (Leche en Polvo) *, Emulsificante (Lecitina de Soya) ,Resaltador de Sabor (Monoglutamato de Sodio), Acidulante (Ácido Láctico), EnzimasAmilolíticas. Contiene trigo (gluten), leche y soya	PAQUETE X 300 GRAMOS	PAQUETE X 300 GRAMOS
AI_AVP 131	**GELATINA SIN SABOR - PRESENTACION X 500 GR**	GELATINA SIN SABOR - PRESENTACION X 500 GR // GELATINA SIN SABOR - PRESENTACION X 500 GR. ES UNA MEZCLA COLOIDE,TRASLÙCIDA, QUEBRADIZA Y CASI INSÍPIDA. DEBE PRESENTAR UNA TEXTURA CARACTERÍSTICA.	500 GRAMOS	500 GRAMOS
AI_AVP 132	**GELATINA SIN SABOR 250°BLOOM**	GELATINA SIN SABOR 250°BLOOM // GELATINA SIN SABOR 250°BLOOM GELATINA EN POLVO FABRICADA EXLUSIVAMENTE DE PIELES DE BOVINO (OBTENIDA POR TRATAMIENTO ÁCIDO).EL PRODUCTO DEBE ESTAR ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, PRODUCTOR Y/O EMPACADOR(MARCA COMERCIAL), PESO, LOTE DE PRODUCCIÓN, FECHA DE VENCIMIENTO SUPERIOR A DOCE MESES; CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 2606 DE 2009 Y NTC 1453.	100 GRAMOS	100 GRAMOS
AI_AVP 133	**GELATINA SIN SABOR 250°BLOOM**	GELATINA SIN SABOR 250°BLOOM // GELATINA SIN SABOR 250°BLOOM GELATINA EN POLVO FABRICADA EXLUSIVAMENTE DE PIELES DE BOVINO (OBTENIDA POR TRATAMIENTO ÁCIDO).EL PRODUCTO DEBE ESTAR ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, PRODUCTOR Y/O EMPACADOR(MARCA COMERCIAL), PESO, LOTE DE PRODUCCIÓN, FECHA DE VENCIMIENTO SUPERIOR A DOCE MESES; CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 2606 DE 2009 Y NTC 1453.	250 GRAMOS	250 GRAMOS

AI_AVP 134	**GELATINA SIN SABOR 250°BLOOM**	GELATINA SIN SABOR 250°BLOOM // GELATINA SIN SABOR 250°BLOOM GELATINA EN POLVO FABRICADA EXLUSIVAMENTE DE PIELES DE BOVINO (OBTENIDA POR TRATAMIENTO ÁCIDO).EL PRODUCTO DEBE ESTAR ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, PRODUCTOR Y/O EMPACADOR(MARCA COMERCIAL), PESO, LOTE DE PRODUCCIÓN, FECHA DE VENCIMIENTO SUPERIOR A DOCE MESES; CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 2606 DE 2009 Y NTC 1453.	500 GRAMOS	500 GRAMOS
AI_AVP 135	**GELATINA SIN SABOR 250°BLOOM**	GELATINA SIN SABOR 250°BLOOM // GELATINA SIN SABOR 250°BLOOM GELATINA EN POLVO FABRICADA EXLUSIVAMENTE DE PIELES DE BOVINO (OBTENIDA POR TRATAMIENTO ÁCIDO).EL PRODUCTO DEBE ESTAR ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, PRODUCTOR Y/O EMPACADOR(MARCA COMERCIAL), PESO, LOTE DE PRODUCCIÓN, FECHA DE VENCIMIENTO SUPERIOR A DOCE MESES; CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 2606 DE 2009 Y NTC 1453.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 136	**GELATINA(150 BLOOM TYPE A)**	GELATINA(150 BLOOM TYPE A) // GELATINA(150 BLOOM TYPE A) - GELATINA EN POLVO FABRICADA EXLUSIVAMENTE DE PIELES DE BOVINO (OBTENIDA POR TRATAMIENTO ÁCIDO) ASPECTO POLVO GRANULADO - COLOR AMARILLO PÁLIDO SABOR NEUTRO OLOR NEUTRO, BLOOM 140 G, VISCOSIDAD ≥ 28 MP, PH 4,2 – 6,5, GRANULOMETRÍA MALLA 40, HUMEDAD 8 – 12 %, CENIZAS < 2.0 %	500 GRAMOS	500 GRAMOS
AI_AVP 137	**GINEBRA**	GINEBRA // LA GINEBRA ES EL RESULTADO DE UN CUIDADO PROCESO DE ELABORACIÓN, CON UNA SELECCIÓN DE LOS MEJORES INGREDIENTES BOTÁNICOS Y CUÁDRUPLE DESTILACIÓN, CON 47º. DE ALCOHOL.	700 ML	700 ML
AI_AVP 138	**GLUCOSA LIQUIDA**	GLUCOSA LIQUIDA // GLUCOSA LIQUIDA TEXTURA: LÍQUIDO VISCOSO. COLOR: AMARILLENTO A INCOLORO Y CRISTALINO GRADO DE DULZOR: 40% PH: 4.5 - 5.5 TIPO: ESPESANTE SABOR: DULZOR SUAVE FUNCIÓN: POTENCIA EL SABOR Y ENDULZA EL PRODUCTO.	5 KILOGRAMOS	5 KILOGRAMOS
AI_AVP 139	**GLUCOSA LIQUIDA**	GLUCOSA LIQUIDA // GLUCOSA LIQUIDA TEXTURA: LÍQUIDO VISCOSO. COLOR: AMARILLENTO A INCOLORO Y CRISTALINO GRADO DE DULZOR: 40% PH: 4.5 - 5.5 TIPO: ESPESANTE SABOR: DULZOR SUAVE FUNCIÓN: POTENCIA EL SABOR Y ENDULZA EL PRODUCTO.	180 GRAMOS	180 GRAMOS

AI_AVP 140	**GLUCOSA LIQUIDA**	GLUCOSA LIQUIDA // GLUCOSA LIQUIDA TEXTURA: LÍQUIDO VISCOSO. COLOR: AMARILLENTO A INCOLORO Y CRISTALINO GRADO DE DULZOR: 40% PH: 4.5 - 5.5 TIPO: ESPESANTE SABOR: DULZOR SUAVE FUNCIÓN: POTENCIA EL SABOR Y ENDULZA EL PRODUCTO.	700 GRAMOS	700 GRAMOS
AI_AVP 141	**GLUCOSA LIQUIDA**	GLUCOSA LIQUIDA // GLUCOSA LIQUIDA TEXTURA: LÍQUIDO VISCOSO. COLOR: AMARILLENTO A INCOLORO Y CRISTALINO GRADO DE DULZOR: 40% PH: 4.5 - 5.5 TIPO: ESPESANTE SABOR: DULZOR SUAVE FUNCIÓN: POTENCIA EL SABOR Y ENDULZA EL PRODUCTO.	GALON	GALON
AI_AVP 142	**GRAJEAS O SPRINKLES**	GRAJEAS O SPRINKLES // PRODUCTO DECORATIVO DE AZUCAR ,GRAGEAS DE EN COLORES, PARA DECORACIÓN, COMESTIBLES, EN VARIADOS ESTILOS Y COLORES. BOLSA X 500 GRAMOS	500 GRAMOS	500 GRAMOS
AI_AVP 143	**GRANADILLA - FRUTA**	GRANADILLA - FRUTA // GRANADILLA CORRIENTE A GRANEL, PASSIFLORA LIGULARIS, LLAMADA POPULARMENTE GRANADILLA O SIMPLEMENTE GRANADA, ES UNA PLANTA TREPADORA PERTENECIENTE A LA FAMILIA PASSIFLORACEAE, LA FRUTA ESTA PROTEGIDA POR UNA ASCARA GRUESA QUE TIENE UN MESOCARPIO BLANCO Y ESPONJOSO DE 5 MM DE ESPESOR • DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN. • LIBRE DE PRESENTAR PODREDUMBRE O CUALQUIER TIPO DE ALTERACIÓN QUE IMPIDA SU CONSUMO. • LIBRES DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL. • CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y/ O NTC. X KILO	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 144	**GRASA HIDROGENADA**	GRASA HIDROGENADA // GRASA HIDROGENADA MANTECA VEGETAL ASPECTO GRASO, SEMISÓLIDO, SIN SABOR, LIBRE DE IMPUREZAS, ESTÁ HECHA DE ACEITES VEGETALES SOMETIDOS A HIDROGENACIÓN. COLOR: AMARILLO CLARO, OLOR: CARACTERÍSTICO, TEXTURA: LIQUIDO ACIDEZ: 0,2, PH: 8-8.3, ASPECTO: LIQUIDO VISCOSO , ACIDEZ: 1.0, ALMACENAMIENTO: 25-30°C CAJA X 15 KG	15 KILOGRAMOS	15 KILOGRAMOS

AI_AVP 145	**GUANÁBANA**	GUANÁBANA // GUANABANA CORRIENTE A GRANEL, FRUTO DE COLOR VERDE OSCURO QUE PESA ENTRE 2 Y 7 KILOS, ERIZADA DE ESPINAS CARNOSAS Y DE SABOR AMARGO. SU PULPA ES BLANDA, DE COLOR BLANCO, MUY JUGOSA, CON SUAVE AROMA, AGRADABLE SABOR (AGRIDULCE FRUTA ENTERA , FRESCA, SELECCIONADA, SIN DAÑOS ESTRUCTURALES EN SU FISIOLOGÍA, DE PRIMERA, EMBALADA EN CANASTILLA, SE DEBE ENTREGAR REFRIGERADA EN RANGO DE TEMPERATURA ENTRE 2°C-4°C. • DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN. • LIBRE DE PRESENTAR PODREDUMBRE O CUALQUIER TIPO DE ALTERACIÓN QUE IMPIDA SU CONSUMO. • EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN. • LIBRES DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL. • CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y/ O NTC.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 146	**GUAYABA PERA**	GUAYABA PERA // GUAYABA PERA POR KILO SU FORMA ES SEGÚN LA VARIEDAD LA GUAYABA PUEDE TENER FORMA REDONDEADA SEMEJANTE A UN LIMÓN O BIEN ESTRECHARSE HACIA EL PEDÚNCULO, TOMANDO UNA FORMA PARECIDA A LA PERA. BAJO LA CÁSCARA SE ENCUENTRA UNA PRIMERA CAPA DE PULPA CONSISTENTE, FIRME, DE APROXIMADAMENTE 0.25 CENTÍMETROS DE ESPESOR, VARIABLE SEGÚN LA ESPECIE. LA CAPA INTERIOR ES MÁS BLANDA, JUGOSA, CREMOSA Y ESTÁ REPLETA DE SEMILLAS DE CONSTITUCIÓN LEÑOSA Y DURA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO

AI_AVP 147	**HABICHUELAS**	HABICHUELAS // CORRIENTE A GRANEL. VERDURA, FRESCA, SELECCIONADA, SIN DAÑOS ESTRUCTURALES EN SU FISIOLOGÍA, DE PRIMERA, GRADO DE MADUREZ: VAINAS VERDE INTENSO, LIGERAMENTE BRILLANTE, FRESCAS, LIMPIAS, TIERNAS, FRÁGILES, SUPERFICIE LISA CON ONDULACIONES DE LA SEMILLA, CRUJIENTES AL PARTIRLAS CON LA MANO, DEBE QUEBRARSE FÁCILMENTE SIN RASGADURAS. DEBE TENER HUMEDAD NATURAL AL TACTO, NO DEBE TENER FIBRAS O HILOS QUE INDIQUEN QUE EL FRUTO ESTÁ MUY MADURO, NO DEBE TENER DETERIORO EN SU COLOR, OLOR Y APARIENCIA DEBIDO A EXCESO DE HUMEDAD, NO DEBEN TENER MANCHAS PEQUEÑAS DE COLOR ROJIZO O NEGRO CAUSADO POR HONGOS.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 148	**HARINA DE ARROZ**	HARINA DE ARROZ // LA HARINA DE ARROZ ESTÁ COMPUESTA 100% DE ARROZ CRISTAL QUE SALE DE LA TRILLA DE ARROZ PADDY ÉSTA PASA POR EL PROCESO DE MOLIENDA, EN ESTE PROCESO NO SE UTILIZA NINGUNA CLASE DE INGREDIENTE ADICIONAL. ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR (MARCAS COMERCIALES) , FECHA DE FABRICACION LOTE DE PRODUCCIÒN, PESO NETO, REGISTRO SANITARIO INVIMA , FECHA DE VENCIMIENTO. X KILO	BOLSA X KILO	BOLSA X KILO

AI_AVP 149	**HARINA DE MAÍZ-BLANCA O MARILLA**	HARINA DE MAÍZ-BLANCA O MARILLA // POLVO HOMOGÉNEO OLOR: CARACTERÍSTICO. DURACIÓN: 12 MESES, ALMACENAMIENTO : MANTENER LOS ENVASES EN LUGARES FRESCOS, PROTEGIDOS DE LA LUZ Y HUMEDAD. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS NUTRIENTES APORTE NUTRICIONAL UNIDADES GRASA TOTAL 2,87 G/100G PROTEÍNA 8,16 G/100G CALCIO 0,27 G/100G FOSFORO 0,40 G/100G HUMEDAD 7,85 G/100G FIBRA CRUDA 2,56 G/100G LOS VALORES ARRIBA DECLARADOS PUEDEN SUFRIR UNA VARIACIÓN ENTRE EL +/-10% ESPECIFICACIONES TÉCNICAS NUTRIENTES APORTE NUTRICIONAL UNIDADES GRASA TOTAL 2,87 G/100G PROTEÍNA 8,16 G/100G CALCIO 0,27 G/100G FOSFORO 0,40 G/100G HUMEDAD 7,85 G/100G FIBRA CRUDA 2,56 G/100G LOS VALORES ARRIBA DECLARADOS PUEDEN SUFRIR UNA VARIACIÓN ENTRE EL +/-10%. X KILO	BOLSA X KILO	BOLSA X KILO
AI_AVP 150	**HARINA DE TRIGO FORTIFICADA**	HARINA DE TRIgO FORTIFICADA // HARINA DE TRIgO, Harina de alta fuerza y gran contenido de proteína. Posee excelentes propiedades de elasticidad y extensibilidad, su alto contenido de agentes oxidantes le permite tolerancia, estabilidad en los procesos de congelados y ultracongelados. RESULTADO DE LA MOLTURACIÓN DEL TRIgO. ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR (MARCAS COMERCIALES) , FECHA DE FABRICACION LOTE DE PRODUccIÒN, PESO NETO, REgISTRO SANITARIO INVIMA , FECHA DE VENCIMIENTO. X KILO	Kg	Kg
AI_AVP 151	**HARINA DE TRIGO FORTIFICADA-PRESENTACION X BULTO DE 50 KILOS**	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA- PRESENTACION X BULTO DE 50 KILOS // HARINA DE TRIGO, Harina de alta fuerza y gran contenido de proteína. Posee excelentes propiedades de elasticidad y extensibilidad, su alto contenido de agentes oxidantes le permite tolerancia, estabilidad en los procesos de congelados y ultracongelados. RESULTADO DE LA MOLTURACIÓN DEL TRIGO. ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR (MARCAS COMERCIALES) , FECHA DE FABRICACION LOTE DE PRODUCCIÒN, PESO NETO, REGISTRO SANITARIO INVIMA , FECHA DE VENCIMIENTO. X KILO	50 KILOGRAMOS	50 KILOGRAMOS

AI_AVP 152	**HARINA DE TRIGO INTEGRAL**	HARINA DE TRIGO INTEGRAL // HARINA DE TRIGO INTEGRAL, RESULTADO DE LA MOLTURACIÓN DEL TRIGO. ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR (MARCAS COMERCIALES) , FECHA DE FABRICACION LOTE DE PRODUCCIÒN, PESO NETO, REGISTRO SANITARIO INVIMA , FECHA DE VENCIMIENTO. X KILO	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 153	**HELADO DE VAINILLA TARRO X 300 GR**	HELADO DE VAINILLA TARRO X 300 GR // Helado elaborado a partir de huevos, leche desnatada y vainilla. Producto completamente preparado, congelado, listo para consumir. TARRO POR 300GR	300 GRAMOS	300 GRAMOS
AI_AVP 154	**HIELO EN CUBO**	HIELO EN CUBO // LAS BOLSAS DE HIELO SE FABRICAN EN DIFERENTES PRESENTACIONES. EL HIELO ES ELABORADO CON AGUA PURIFICADA Y FILTRADA POR DIVERSOS MÉTODOS COMO EL OSMOSIS INVERSA. ASI, EL HIELO SUPERA LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVIDAD. PARA SU ELABORACIÓN, SE SIGUE UN ALTO GRADO DE HIGIENE, LO QUE RESULTA EN UN PRODUCTO DE CALIDAD QUE PUEDE SERVIRSE DIRECTAMENTE EN UNA BEBIDA PARA ENFRIARLA. LAS BOLSAS DE HIELO ESTÁN ELABORADAS CON UN MATERIAL PLÁSTICO. X KILO	3 KILOGRAMOS	3 KILOGRAMOS
AI_AVP 155	**HIERBAS FRESCAS GUASCA**	HIERBAS FRESCAS GUASCA // HIERBAS FRESCAS CONDIMENTO EN HOJAS FRESCAS O FRUTOS O ASTILLA, SIN AROMAS DESAGRADABLES O EXTRAÑOS, LAS HOJAS NO PUEDEN ESTAR MARCHITAS NI RESECAS, LA ASTILLA DEBE SER ENTERA, SIN COLORES EXTRAÑOS, CON AROMA CARACTERÍSTICO, HOJAS CON ASPECTO FRESCO, HÚMEDO, SUAVE, SIN TIERRA, SIN PLAGAS, SIN MEZCLA CON OTRAS HOJAS.	50 GRAMOS	50 GRAMOS
AI_AVP 156	**HUEVOS DE CODORNIZ**	HUEVOS DE CODORNIZ // HUEVOS EMPACADOS EN RECIPIENTE DE CARTÓN U OTRO MATERIAL RÍGIDO O ESPONJOSO O LAMINADO QUE LO PROTEJA DE ROTURAS, SIN PARTIDURAS, CASCARA RÍGIDA Y NO ABLANDADA, CASCARA BLANCA O AMARILLA, ROTULADO CON FECHA DE VENCIMIENTO, FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE X PANAL DE 24 UNIDADES	PANAL X 24 UNIDADES	PANAL X 24 UNIDADES

AI_AVP 157	**HUEVOS DE GALLINA AA**	HUEVOS DE GALLINA AA // HUEVOS EMPACADOS EN RECIPIENTE DE CARTÓN U OTRO MATERIAL RÍGIDO O ESPONJOSO O LAMINADO QUE LO PROTEJA DE ROTURAS, SIN PARTIDURAS, CASCARA RÍGIDA Y NO ABLANDADA, CASCARA BLANCA O AMARILLA, ROTULADO CON FECHA DE VENCIMIENTO, FABRICANTE, NÚMERO DE LOTE X PANAL DE 30 UNIDADES	PANAL X 30 UNIDADES	PANAL X 30 UNIDADES
AI_AVP 158	**JAMON DE CERDO**	JAMON DE CERDO // PRODUCTO CÁRNICO PRODUCTO PROCESADO, COCIDO, COLOR ROSADO PÁLIDO, SABOR SUAVE EN ESPECIAS Y CARNE, TEXTURA BLANDA COMPACTA, FORMA DE LA TAJADA CUADRADA, SIN BABOSIDADES EN LA SUPERFICIE E INTERNA DEL PRODUCTO. DE CARNE ANIMAL DE CERDO, AGUA, ALMIDÓN DE TRIGO, PROTEINA DE SOYA, AROMA NATURAL (CARNE, JAMÓN, HUMO, PARRILLA, ESPECIAS), JARABE DE MAIZ DESHIDRATADO, SAL, CLORURO DE POTASIO, VINAGRE, POLIFOSFATO DE SODIO (REGULADOR DE ACIDEZ), COLOR NATURAL (CARMIN COCHINILLA), BUENA FUENTE DE PROTEÍNA, 97% LIBRE DE RASA Y 25% REDUCIDO EN SODIO, EMPACADO EN BOLSA TIPO ABRE FACIL, CON FECHA DE VENCIMIENTO MENOR A 2 MESES, SIN ROMPER LA CADENA DE FRIO DE REFRIGERACION.TEMPERATURA DE RECIBO: ENTRE 0 - 4 GRADOS CENTÍGRADOS. DEBIDAMENTE ETIQUETADO.	431 GRAMOS	431 GRAMOS
AI_AVP 159	**JAMON SERRANO X 80 GR**	JAMON SERRANO // COLORACIÓN – ASPECTO COLOR CARACTERÍSTICO DEL ROSA AL ROJO PÚRPURA EN PARTE MAGRA Y ASPECTO BRILLANTE DE LA GRASA. SABOR Y TEXTURA SABOR DELICADO, POCO SALADO Y AROMA AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO. TEXTURA HOMOGÉNEA Y POCO FIBROSA. SISTEMA DE CURACIÓN POSTSALADO Y REPOSO EN FRÍO (SECADERO SEMINATURAL). CON FECHA DE VENCIMIENTO A LARGO TIEMPO DE CONSUMO, SIN ROMPER LA CADENA DE FRIO DE REFERIGERACION. TEMPERATURA DE RECIBO: ENTRE 0 - 4 GRADOS CENTÍGRADOS. DEBIDAMENTE ETIQUETADO.	80 GRAMOS	80 GRAMOS

AI_AVP 160	**JENGIBRE FRESCO**	JENGIBRE FRESCO // RAÍZ DE JENGIBRE HORTALIZA FRESCA Y DE PRIMERA CALIDAD. PARTE DEL RIZOMA DE LA PLANTA DEL JENGIBRE, CORRIENTE A GRANEL, FRESCO, LIBRE DE GOLPES, MAGULLADURAS, INSECTOS, HONGOS, EMPACADO HIGIÉNICO	250 GRAMOS	250 GRAMOS
AI_AVP 161	**KIT COLOR PARA CHOCOLATE EN MANTECA DE CACAO (COLORES VARIADOS) MATE Y METALICOS**	KIT COLOR PARA CHOCOLATE EN MANTECA DE CACAO (COLORES VARIADOS) MATE Y METALICOS // COLORANTE PARA TEÑIR CHOCOLATE Y PREPARACIONES A BASE DE gRASAS. Kit colores mate y metalicos: Mate de 25 g colores (verde pistache, rojo, amarillo huevo, azul cielo, violeta, morado, negro, amarillo, lavanda, rosa y naranja. Mate de 55 g color blanco. Metalico de 25 g color cobre. Metalico de 55 g color plata y oro. Marca reconocida, colorante tipo alimentario, empacado en frasco plástico con tapa , vida de anaquel de 3 años. Fecha de vencimiento mínimo 1 año a partir de la fecha de entrega, incluir ficha técnica con sus aplicaciones	KIT x 15 uds	KIT x 15 uds
AI_AVP 162	**KIWI**	KIWI // FRUTA DE KIWI FRUTA DE PRIMERA CALIDAD. FRESCAS.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 163	**KUMIS**	KUMIS // KUMIS ENTERO CON CULTIVOS. DEBE ESTAR REFRIGERADO ENTRE 0 Y 4°C	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 164	**KUMIS**	KUMIS // KUMIS ENTERO CON CULTIVOS. DEBE ESTAR REFRIGERADO ENTRE 0 Y 4°C	200 GRAMOS	200 GRAMOS
AI_AVP 165	**LANGOSTINOS**	LANGOSTINOS CRUDOS CONGELADOS // LANGOSTINO CRUDOS CONGELADOS, Conservación: EN BODEGA A -22°C PARA MANTENER EL PRODUCTO A -18°C, COLOR ROSADO, PESO MINIMO APROXIMADO DE 30 GRAMOS POR CADA UNIDAD	440 GRAMOS	440 GRAMOS

AI_AVP 166	**LECHE CONDENSADA**	LECHE CONDENSADA // PRODUCTO VISCOSO DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, DE SABOR MUY DULCE, SIN AROMAS, NI COLORES, NI RESIDUOS EXTRAÑOS, SIN SABOR NI OLOR AVINAGRADO, ROTULADO CON FECHA DE VENCIMIENTO, FABRICANTE, N° DE LOTE, EMPACADO EN LATA CON ANILLO DE APERTURA RESISTENTE A LA ROTURA Y HERMÉTICO.	600 GRAMOS	600 GRAMOS
AI_AVP 167	**LECHE CONDENSADA**	LECHE CONDENSADA // Producto viscoso de color blanco-amarillento obtenido por evaporación parcial del agua contenida en una mezcla de leche desnatada y azúcar.Requisitos Específicos Materia grasa láctea % m/m: 8,0% mínimo entera. 4,0 % mínimo semidescremada 1,0% máximo descremado. Sólidos grasos no lácteos % m/m: 20% mínimo Humedad %m/m: 30,0% máximo. Colorantes: cantidad máxima permitida 30mg/kg. La leche condensada después de ser envasada, podrá almacenarse a temperatura ambiente y según las condiciones estipuladas en el Decreto 3075 de1997 y en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Resolución 2310 de 1986 la NTC 879 No pueden exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007	4,5 KILOGRAMOS	4,5 KILOGRAMOS

AI_AVP 168	**LECHE EN POLVO DESCREMADA**	LECHE EN POLVO DESCREMADA // LECHE EN POLVO DESCREMADA LÁCTEOS POLVO PRODUCTO DE COLOR BLANCO, MUY BAJO EN GRASA MÁXIMO EL 1%, DE ASPECTO POLVOSO FINO, SABOR LIGERAMENTE DULCE, SIN AROMAS, NI COLORES, NI RESIDUOS EXTRAÑOS, SIN SABOR NI OLOR AVINAGRADO, ROTULADO CON FECHA DE VENCIMIENTO, FABRICANTE, N° DE LOTE, EMPACADO EN BOLSA DE ALUMINIO O FRASCOS PLÁSTICOS RESISTENTE A LA ROTURA Y HERMÉTICO.	380 GRAMOS	380 GRAMOS
AI_AVP 169	**LECHE EN POLVO ENTERA**	LECHE EN POLVO ENTERA // PRODUCTO DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, CON SU CONTENIDO GRASO COMPLETO, , DE ASPECTO POLVOSO FINO, SABOR LIGERAMENTE DULCE, SIN AROMAS, NI COLORES, NI RESIDUOS EXTRAÑOS, SIN SABOR NI OLOR AVINAGRADO, ROTULADO CON FECHA DE VENCIMIENTO, FABRICANTE, N° DE LOTE, EMPACADO EN BOLSA DE ALUMINIO O FRASCOS PLÁSTICOS RESISTENTE A LA ROTURA Y HERMÉTICO.	BOLSA X 1250G	BOLSA X 1250G
AI_AVP 170	**LECHE LÍQUIDA ENTERA CRUDA FRESCA**	LECHE LÍQUIDA ENTERA CRUDA FRESCA // LECHE CRUDA FRESCA EL PRODUCTO DEBE CUMPLIR CON LAS ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS EN LA DECRETO 616 DEL 2006 , SEGÚN LOS PARAMETROS DENSIDAD 1.030 G/ML Y 1.033 G7ML , ACIDEZ EXPRESADA COMO ACIDO LACTICO 0.13 A 0.17 , EL PRODUCTO SE DEBE ENTREGAR EN CONDICIONES DE ASEPCIA Y REFRIGERADA A TEMPERATURA ENTRE 2ºC A 4ºC , EMPACADA EN CANTINA DE ALUMINIO Y DE FINCAS EN DONDE SE MANEJEN BUENAS PRACTICAS DE ORDEÑO Y ESTAR LIBRES DE BRUCELOSIS	LITRO	LITRO

AI_AVP 171	**LECHE LÍQUIDA ENTERA PASTEURIZADA**	LECHE LÍQUIDA ENTERA PASTEURIZADA // LECHE LÍQUIDA ENTERA PASTEURIZADA EN BOLSA PEBD. PRODUCTO DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, CON SU CONTENIDO GRASO COMPLETO, , DE ASPECTO LÍQUIDO, SABOR LIGERAMENTE DULCE, SIN AROMAS, NI COLORES, NI RESIDUOS EXTRAÑOS, SIN SABOR NI OLOR AVINAGRADO, ROTULADO CON FECHA DE VENCIMIENTO, FABRICANTE, N° DE LOTE, EMPACADO EN BOLSA PLÁSTICA, RESISTENTE A LA ROTURA Y HERMÉTICO.DEBE CUMPIR CON LO ESTABLECIDO EN EL DECRETO 616 DEL 2006	LITRO	LITRO
AI_AVP 172	**LECHE LÍQUIDA ENTERA ULTRAPASTEURIZADA UHT LARGA VIDA**	LECHE LÍQUIDA ENTERA ULTRAPASTEURIZADA UHT LARGA VIDA // LECHE LÍQUIDA ENTERA ULTRAPASTEURIZADA EN BOLSA O CAJA LARGA VIDA. PRODUCTO DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, CON SU CONTENIDO GRASO COMPLETO, DE ASPECTO LÍQUIDO, SABOR LIGERAMENTE DULCE, SIN AROMAS, NI COLORES, NI RESIDUOS EXTRAÑOS, SIN SABOR NI OLOR AVINAGRADO, ROTULADO CON FECHA DE VENCIMIENTO, FABRICANTE, N° DE LOTE, EMPACADO EN BOLSA DE ALUMINIO O BOLSA PLÁSTICA O CAJA DE TETRABRICK, RESISTENTE A LA ROTURA Y HERMÉTICO.DEBE CUMPIR CON LO ESTABLECIDO EN EL DECRETO 616 DEL 2006	LITRO	LITRO
AI_AVP 173	**LECHUGA BATAVIA**	LECHUGA BATAVIA // LECHUGA BATAVIA CORRIENTE A GRANEL, LA LECHUGA BATAVIA ES UNA VARIEDAD DE LECHUGA CON REPOLLO, SU COLOR VERDE SE CONVIERTE EN ROJIZO EN LOS EXTREMOS DE LAS HOJAS, DE FORMA MÁS O MENOS REDONDEADA, Y SABOR SUAVE, AGRADABLE Y FRESCO	UNIDAD	UNIDAD
AI_AVP 174	**LECHUGA CRESPA**	LECHUGA CRESPA // LECHUGA CRESPA FRESCA SIN DEFECTOS LAS HOJAS POR LO GENERAL SON DE COLOR CARACTERISTICO VERDE CLARO ONDULADOS Y DE BORDE MUY CRESPO.	200 GRAMOS	200 GRAMOS
AI_AVP 175	**LENTEJAS**	LENTEJAS // Grano procedente de la especie Lens culinaris medikus con tegumentos externos de colores marrón o verde característicos de la variedad. De forma redonda y convexa.	KILOGRAMO	KILOGRAMO

AI_AVP 176	**LEVADURA EXTRACTO EN POLVO**	LEVADURA EXTRACTO EN POLVO // EXTRACTO DE LEVADURA EN POLVO SOLUBLE EN AGUA, RICO EN VITAMINAS ESPECIALMENTE DEL COMPLEJO B, AMINOÁCIDOS Y OTROS FACTORES DE CRECIMIENTO. Es una levadura instantánea seleccionada de la cepa Saccharomyces cerevisiae, elaborada bajo los más estrictos procedimientos de control que aseguran una calidad constante y la conservación de su alto contenido de células vivas. La levadura seca instantánea se puede utilizar para la fabricación de todo tipo de panes. Modo de empleo: Mezclar a la harina o la masa al principio del amasado. Ingredientes: Levadura (Saccharomyces cerevisiae), emulgente: monoestearato de sorbitán (E491), agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico (E300). La levadura deberá almacenarse en lugares frescos y secos.	500 GRAMOS	500 GRAMOS
AI_AVP 177	**LEVADURA FRESCA**	LEVADURA FRESCA // LEVADURA PRENSADA EN BLOQUES , ENVUELTO EN PAPEL PARAFINADO CONSERVACIÓN: EN REFRIGERACIÓN ENTRE 2°C A 5°C, CON EL FIN DE MANTENER SUS CUALIDADES. ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR (MARCAS COMERCIALES) , FECHA DE FABRICACION, FECHA DE VENCIMIENTO, LOTE DE PRODUCCIÒN, PESO NETO, REGISTRO SANITARIO INVIMA. Producto natural, fresco y estable, que garantiza la mejor actividad en todo tipo de masas que requieran fermentación, adaptándose a cualquier sistema de amasado para obtener los mejores resultados de sabor, aroma y rendimiento. Ideal para masas congeladas y precocidas. No requiere ningún tratamiento especial. Certificación Kosher. Sin gluten. Ingredientes: Levadura de panaderia (Saccharomyces cerevisiae). Al llegar la levadura a la panadería, debe ser almacenada inmediatamente en un cuarto frío o refrigerador a una temperatura entre – 2 °C y 2 °C para cuartos fríos o 5 °C en refrigeradores convencionales, para que la levadura se mantenga entre 2 °C y 5 °C. No se debe almacenar en el mismo lugar en donde se almacena el queso, la leche, los huevos, el azúcar y el agua. De no ser posible, cúbrala con un plástico para aislarla y protegerla.	500 GRAMOS	500 GRAMOS

AI_AVP 178	**LEVADURA SAFLAGER**	LEVADURA SAFLAGER // cepa de levadura originaria de Weihenstephan, Alemania, es utilizada por la industria cervecera en el mundo entero. SafLager W-34/70 permite elaborar cervezas con buen balance floral y aromas frutales y provee sabores limpios, de alta “drinkability”. FERMENTACIÓN: ideal 12-15°C (53.6-59°F) ATENUACIÓN: 83% TOLERANCIA AL ALCOHOL: 10.5% ESTILOS RECOMENDADOS: Pils/Pilsner, Oktoberfest/Märzen, Helles, Schwarzbier DOSIS: 80 a 120 g/hl cuando es inoculada a 12 – 15°C (53-59°F). Se requiere un incremento de la dosis cuando se inoculan mostos a temperaturas por debajo de los 12°C (53°F), hasta 200 a 300 g/hl a 9°C (48°F).. Azucares residuales 4g/l. Sedimentación rápida	SOBRE X 11,5 GRAMOS	SOBRE X 11,5 GRAMOS
AI_AVP 179	**LEVADURAS SafAle**	LEVADURAS SafAle // Levadura tipo ale alemana seleccionada por su capacidad de formar una capa superficial de espuma muy firme y espesa durante la fermentación. Es apta para producir ales con baja concentración de ésteres y puede ser utilizada para cervezas de trigo tipo belgas. Su bajo perfil de atenuación genera cervezas con buena persistencia en el paladar. Ingredientes: Levadura (Saccharomyces cerevisiae), agente emulsionante E491 FERMENTACIÓN: ideal 15-20°C (59-68°F)	SOBRE X 11,5 GRAMOS	SOBRE X 11,5 GRAMOS
AI_AVP 180	**LIMÓN PAJARITO**	LIMÓN PAJARITO // LIMÓN PAJARITO CORRIENTE, A GRANEL, PRESENTACIÓN POR 1 KG. El FRUTO, DE FORMA GLOBOSA Y ENTRE 2,5 a 3 cm DE DIAMETRO, ES DE COLOR VERDE, AMARILLENTO AL MADURAR, LA PULPA VERDE Y JUGOSA POSEE UN CARACTERISTICO SABOR ACIDO Y AROMATICO. ESTA FRUTA TIENE UN ALTO CONTENIDO EN VITAMINAC, ASI COMO ACIDO CITRICO.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 181	**LIMON MANDARINA**	LIMON MANDARINA // LIMON CRIOLLO A GRANEL, FRUTA, FRESCA, SELECCIONADA, SIN DAÑOS ESTRUCTURALES EN SU FISIOLOGÍA, DE PRIMERA, EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO, PRIMERA CALIDAD	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 182	**LIMÓN TAHITÍ**	LIMÓN TAHITÍ // LIMÓN TAHITÍ CORRIENTE, A GRANEL, PRESENTACIÓN POR 1 KG., OCASIONALMENTE ACANALADO O CON CUELLO CORTO, EL ÁPICE ES REDONDEADO CON UN PEZÓN CHICO, 1 1/2 A 2 1/2 PULGADAS (4-6.25 CM) DE ANCHO, 2 A 3 PULGADAS (5-7.5 CM) DE ALTO; ES DE COLOR VERDE INTENSO, POR LO GENERAL SIN SEMILLAS.	KILOGRAMO	KILOGRAMO

AI_AVP 183	**LULO**	LULO // LULO FRESCO. FRUTA DE PRIMERA CALIDAD. FRESCAS. PRESENTACIÓN	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 184	**LUPULO CASCADE**	LUPULO CASCADE // SABOR Y AROMA DE POMELO PICANTE CON ALTOS NIVELES DE ACEITE MIRCENO. PRESENTA UN AGRADABLE Y EQUILIBRADO AMARGOR,	100 GRAMOS	100 GRAMOS
AI_AVP 185	**LUPULO NUGGET**	LUPULO NUGGET // lúpulo de amargor debido a su alto contenido de ácidos alfa, pero muchas cervecerías también lo utilizan para aromas y sabores. El alto contenido de aceite de mirceno le da un carácter amaderado y de pino.	100 GRAMOS	100 GRAMOS
AI_AVP 186	**MACADAMIA SIN CÁSCARA**	MACADAMIA SIN CÁSCARA // NUECES DE MACADAMIA O FRUTO SECO. SIN CÁSCARA. NUEZ CON FORMA AVELLANA DE COLOR BLANQUESINO. SU SABOR CREMOSA, LIGERAMENTE DULCE Y ALMENDRADO.	500 GRAMOS	500 GRAMOS
AI_AVP 187	**MAÍZ DULCE**	MAÍZ DULCE // MAÍZ DULCE LATA - PESO NETO 241 GRAMOS (PESO DRENADO 149 GRAMOS), donde conserve sus características organolépticas y especifique contenido nutricional, fecha de elaboración, número de lote y fecha de vencimiento.	241 GRAMOS	241 GRAMOS
AI_AVP 188	**MAÍZ TEMPRANO EXTRA DULCE**	MAÍZ TEMPRANO EXTRA DULCE // MAZORCA CORRIENTE A GRANEL, DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN. LIBRE DE PRESENTAR PODREDUMBRE O CUALQUIER TIPO DE ALTERACIÓN QUE IMPIDA SU CONSUMO. EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN. LIBRES DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 189	**MAIZ TIERNO**	MAIZ TIERNO // MAIZ TIERNO DESGRANADO A GRANEL, PRODUCTO 100% NATURAL, PREPARADO CON GRANOS DE MAÍZ TIERNO FRESCOS, LIMPIOS, ENTEROS Y SANOS,	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 190	**MALTA CARAMEL MUNICH**	MALTA CARAMEL MUNICH // MALTA BASE PARA TODAS LAS CERVEZAS OSCURAS, EXPORT, MÄRZEN, ALT, BOCK, CERVEZA DE TRIGO Y CERVEZA FUERTE.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 191	**MALTA PILSEN**	MALTA PILSEN // Maltas base pilsen,Color: 3.0 - 4.2 EBC,de color clara, más pálida y que casi siempre se utiliza en numerosas cervezas lager y en aquellas inspiradas en el estilo Pilsner checas o alemanasExtracto Fino: 81,5%	KILOGRAMO	KILOGRAMO

AI_AVP 192	**MALTA VIENA**	MALTA VIENA // variedad más tostada dentro de las maltas base, por tanto más oscura y con carácter más maltoso. Un estilo que se emplea bastante en la elaboración de algunas cervezas Oktoberfest.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 193	**MALTODEXTRINA**	MALTODEXTRINA // MALTODEXTRINA APARIENCIA POLVO FINO, COLOR BLANCO A LIGERAMENTE AMARILLO, OLOR CARACTERÍSTICO, MATERIA EXTRAÑA LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA, HUMEDAD, % 0 A 6, PH 4 A 5.5, DEXTROSA EQUIVALENTE, % 9 A 14, PRESENCIA DE ALMIDÓN NEGATIVO, CENIZAS (SULFATADAS), % 0 A 0.5, BIÓXIDO DE AZUFRE, PPM 0 A 10, TRANSMITANCIA, % 90 A 100, NSR (RESIDUO NO SOLUBLE) 1A NSR (RESIDUO NO SOLUBLE) 1B, NSR (RESIDUO NO SOLUBLE) 1C, SENSORIAL ESTÁNDAR, METALES PESADOS (COMO PB), PPM < 5 PLOMO, PPM 0 A 1, HIERRO, PPM 0 A 10, ARSÉNICO, PPM 0 A 2. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS VALORES CUENTA ESTÁNDAR, UFC/G 0 A 100, HONGOS, UFC/G 0 A 25, LEVADURAS, UFC/G 0 A 25, ESCHERICHIA COLI NEGATIVO, SALMONELLA NEGATIVO COLIFORMES, NMP/G < 3, DATOS NUTRICIONALES /100G VALORES: CALORÍAS, KCAL 395, SÓLIDOS, G 98.5, CARBOHIDRATOS TOTALES, G 98.5, AZUCARES REDUCTORES, G 13.0	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 194	**MANDARINA**	MANDARINA // MANDARINA CORRIENTE A GRANEL, LA MANDARINA ES EL FRUTO DEL MANDARINO, ÁRBOL QUE PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS RUTÁCEAS, CON CARACTERÍSTICAS SIMILARES AL NARANJO, AUNQUE MÁS PEQUEÑO Y DELICADO. LOS FRUTOS, LLAMADOS HESPÉRIDES, TIENEN LA PARTICULARIDAD DE QUE SU PULPA ESTÁ FORMADA POR NUMEROSAS VESÍCULAS LLENAS DE JUGO. • DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN. • LIBRE DE PRESENTAR PODREDUMBRE O CUALQUIER TIPO DE ALTERACIÓN QUE IMPIDA SU CONSUMO. • EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN. • LIBRES DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL. • CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y/ O NTC.	KILOGRAMO	KILOGRAMO

AI_AVP 195	**MANGA CON RELLENO DE GAUAYABA PARA PRODUCTOS DE PANADERIA**	MANGA CON RELLENO Cernido De Guayaba Manga PARA PRODUCTOS DE PANADERIA // MANGA CON RELLENO DE GAUAYABA PARA PRODUCTOS DE PANADERIA X KG PRODUCTO NATURAL TIPO JALEA, QUE SE OBTIENE DE LA COCCIÓN DE GUAYABA. ÚTIL COMO RELLENO EN PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETERÍA. ESPECIAL PARA PRODUCTOS DE PANADERIA QUE SON SOMETIDOS A PROCESOS DE HORNEADO CON TEMPERATURA SUPERIORESA 180ºC.EN HORNO , FECHA DE FABRICACION, FECHA DE VENCIMIENTO, LOTE DE PRODUCCIÒN, PESO NETO, REGISTRO SANITARIO INVIMA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 196	**MANGA CON RELLENO DE AREQUIPE PARA PRODUCTOS DE PANADERIA**	MANGA CON RELLENO DE AREQUIPE PARA PRODUCTOS DE PANADERIA // MANGA CON RELLENO DE AREQUIPE PARA PRODUCTOS DE PANADERIA X KG PRODUCTO DE CONSISTENCIA DURA, COLOR CARAMELO, OLOR SUAVE LIGERAMENTE A LECHE.DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA NTC 3757 , ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR (MARCAS COMERCIALES) , FECHA DE FABRICACION LOTE DE PRODUCCION, PESO NETO, REGISTRO SANITARIO INVIMA , FECHA DE VENCIMIENTO	MANGA X 1 KG	MANGA X 1 KG
AI_AVP 197	**MANGO CRIOLLO**	MANGO CRIOLLO // MANGO CRIOLLO CORRIENTE A GRANEL, DE TAMAÑO GRANDE. ES LA VARIEDAD MÁS COMÚN EN LOS MERCADOS Y ES TARDÍA. FRUTA, FRESCA, SELECCIONADA, SIN DAÑOS ESTRUCTURALES EN SU FISIOLOGÍA, DE PRIMERA, EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO EMBALADA EN CANASTILLA, SE DEBE ENTREGAR REFRIGERADA EN RANGO DE TEMPERATURA ENTRE 2°C-4°C. • DEBERÁN ENCONTRARSE EN UN ESTADO Y FASE DE DESARROLLO QUE LES PERMITA CONSERVARSE BIEN DURANTE EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN. LIBRE DE PRESENTAR PODREDUMBRE O CUALQUIER TIPO DE ALTERACIÓN QUE IMPIDA SU CONSUMO. • EXENTAS DE CUALQUIER DAÑO CAUSADO POR CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN. • LIBRES DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL. • CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y/ O NTC.	KILOGRAMO	KILOGRAMO

AI_AVP 198	**MANGO TOMMY**	MANGO TOMMY // MANGO TOMY EL FRUTO ES UNA DRUPA CARNOSA, EL PESO DEL FRUTO OSCILA ENTRE 100 GRAMOS HASTA MÁS DE 2 KILOGRAMOS.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 199	**MANÍ ENTERO CRUDO**	MANÍ NATURAL CRUDO SIN PIEL// El MANI CRUDO SIN PIEL ES FUENTE DE PROTEINA, FIBRA Y GRASAS SALUDABLE. ES IDEAL PARA PICAR, COCINAR,HORNEAR,ENTREO OTROS.ROTULADO CON FECHA DE VENCIMIENTO, FABRICANTE, N° DE LOTE, EMPACADO EN BOLSA DE ALUMINIO O BOLSA PLÁSTICA RESISTENTE A LA ROTURA Y HERMÉTICO. POR KILO BOLSAS PLÁSTICAS POR 500 GR PRESENTACIÓN.	500 GRAMOS	500 GRAMOS
AI_AVP 200	**MANÍ ENTERO TOSTADO**	Maní Tostado Sin Sal // MANÍ TRITURADO ALIMENTO BOLSAS PLÁSTICAS PRESENTACIÓN. PRODUCTO QUE SE UTILIZA EN GALLETERÍA, EN HELADERÍA, EN DECORACIÓN DE TORTAS Y COMO RELLENO EN ALGUNOS PANES.	500 GRAMOS	500 GRAMOS
AI_AVP 201	**MANTECA DE CACAO**	MANTECA DE CACAO // La manteca de cacao es la sustancia grasa sólida o semisólida, de origen vegetal obtenida a partir del grano de cacao. Debe ser de marcas reconocidas, en presentación granular o en pequeños discos. Requisitos Específicos La manteca de cacao debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 574. La manteca de cacao debe cumplir con los siguiente requisitos: Humedad %(m/m): 1% máximo. Acidez expresada como ácido oleico%(m/m): 1,75 máximo	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 202	**MANTEQUILLA SIN SAL**	MANTEQUILLA SIN SAL // MANTEQUILLA SIN SAL X KILO REQUISITOS FÍSICO - QUÍMICOS HUMEDAD: MÁXIMO 16% MATERIA GRASA DE LECHE: MÍNIMO 80% SÓLIDOS NO GRASOS DE LA LECHE: MÁXIMO 2% ACIDEZ EXPRESADA COMO ÁCIDO OLEICO: MÁXIMO 0.3% ÍNDICE DE PERÓXIDO: MÁXIMO 1 MEQ DE PERÓXIDO/KG DE MATERIA GRASA REQUISITOS OLOR: CARACTERÍSTICO AL PRODUCTO. COLOR: DE BLANCO AMARILLENTO A AMARILLO ORO. CONSISTENCIA: SÓLIDO Y HOMOGÉNEA.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 203	**MANZANA ROJA**	MANZANA ROJA // MANZANA ROJA IMPORTADA CORRIENTE A GRANEL,	KILOGRAMO	KILOGRAMO

AI_AVP 204	**MARGARINA ASTRA**	MARGARINA ASTRA // MARGARINA INDUSTRIAL DE CONSISTENCIA SUAVE CON BUEN PODER DE CREMIFICACIÓN SABOR A MANTEQUILLA, FÁCIL DE MEZCLAR CON LOS DEMÁS INGREDIENTES, CONTRIBUYENDO AL SABOR, AROMA Y CONSERVACIÓN. MULTIPROPOSITO PARA REPOSTERIA CON EL CONTENIDO GRASO DEL 77%.	15 KILOGRAMOS	15 KILOGRAMOS
AI_AVP 205	**MARGARINA**	MARGARINA DE MESA Y COCINA // MARGARINA ELABORADA EXCLUSIVAMENTE CON ACEITES VEGETALES (PALMA, SOYA, PALMISTE), EMULSIFICANTES (MONO Y DIGLICERIDOS Y LECITINA DE SOYA), SAL, LECHE DESCREMADA, GLUCOSA, CONSERVANTES (SORBATO DE POTASIO, ACIDO SORBICO), SINERGISTA (ACIDO CITRICO), SABORIZANTES (SABORES IDENTICOS A LOS NATURALES), ANTIOXIDANTE (BHT), SECUESTRANTE (EDTA), COLORANTE NATURAL (BETACAROTENO). EL PRODUCTO ES FABRICADO TANTO PARA CLIMA FRIO COMO CALIDO. VIDA UTIL NO INFERIOR A 5 MESES	BARRA DE 500G	BARRA DE 500G
AI_AVP 206	**MASA DE HOJALDRE LAMINADA**	MASA DE HOJALDRE LAMINADA // El hojaldre laminado es una masa que ofrece una textura y versatilidad excepcionales, lo que la convierte en un ingrediente clave en la creación de una amplia gama de productos horneados dentro de la alta cocina. Este debe presentarse empacado y sellado, con una temperatura de 0 a 4 grados centigrados	EMPAQUE 500 GR	EMPAQUE 500 GR
AI_AVP 207	**MAYONESA**	MAYONESA // SALSA EMULSIONADA A BASE DE HUEVO Y ACEITE VEGETAL. ENVASADA Y ROTULADA SEGÚN NORMATIVA DEL SECTOR. FECHA DE VENCIMIENTO NO INFERIOR A TRES MESES.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 208	**MELÓN**	MELÓN // VARIEDAD CANTALOUPE. DE PRIMERA CALIDAD. FRUTO MADURO, SANO Y LIMPIO. CORTEZA COLOR VERDE, AMARILLO, ANARANJADO, BLANCO, LISA, RETICULADA O ESTRIADA. PULPA: BLANCA, AMARILLA, CREMOSA, ANARANJADA, ASALMONADA O VERDOSA. PRODUCTO LIBRE DE PLAGAS Y ENFERMEDADES, DAÑOS MECÁNICOS Y FISICOS.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 209	**MERMELADAS DE FRUTAS**	MERMELADAS DE FRESA // CONCENTRADO DE FRUTAS, ADICIONADOS CON AZÚCAR. ENVASADOS Y ROTULADOS SEGÚN NORMATIVA DEL SECTOR.	400 GRAMOS	400 GRAMOS
AI_AVP 210	**MERMELADAS DE FRUTAS**	MERMELADAS DE MORA // CONCENTRADO DE FRUTAS, ADICIONADOS CON AZÚCAR. ENVASADOS Y ROTULADOS SEGÚN NORMATIVA DEL SECTOR.	400 GRAMOS	400 GRAMOS

AI_AVP 211	**MERMELADAS DE FRUTAS**	MERMELADAS DE PIÑA // CONCENTRADO DE FRUTAS, ADICIONADOS CON AZÚCAR. ENVASADOS Y ROTULADOS SEGÚN NORMATIVA DEL SECTOR.	400 GRAMOS	400 GRAMOS
AI_AVP 212	**MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BUÑUELO**	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BUÑUELO // MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BUÑUELO Es un sistema diseñado especialmente para generar expansión, aportar resistencia y crocancia a los productos expandidos.Máx.Humedad, % 14,0.Información Sensorial Aspecto Polvo Sabor Característico Olor Característico Ingredientes Almidón de yuca, almidón de Maíz. Vida Útil 12 meses. □ Alta y homogénea expansión □ garantía de calidad constante. Buen rendimiento. □ Excelente color (blanco uniforme)	Kg	Kg
AI_AVP 213	**MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR PANDEBONO**	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR PANDEBONO // MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR PANDEBONO Es un sistema diseñado especialmente para generar expansión, aportar resistencia y crocancia a los productos expandidos.Máx.Humedad, % 14,0.Información Sensorial Aspecto Polvo Sabor Característico Olor Característico Ingredientes Almidón de yuca, almidón de Maíz. Vida Útil 12 meses. □ Alta y homogénea expansión □ garantía de calidad constante □ Buen rendimiento. □ Excelente color (blanco uniforme)	Kg	Kg
AI_AVP 214	**MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR PANDEQUESO**	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR PANDEQUESO // MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR PANDEQUESO Es una mezcla en polvo balanceada de almidones de maíz y yuca, Mezcla de almidones alimenticios diseñada especialmente para una fácil y rápida Aspecto Polvo Fino. Color Blanco - crema Olor Libre de olores extraños Sabor Dulce ligeramente salado Vida útil 10 Meses.	Kg	Kg
AI_AVP 215	**MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR PANDEYUCA**	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR PANDEYUCA // MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR PANDEYUCAmezcla balanceada de almidones de maíz y de yuca modificado Humedad (%) 15.0.Aspecto Polvo Fino Color Blanco - crema Olor y Sabor Libre de olores o sabores extraños Vida útil 12 Meses. Declaración de Alérgenos No contiene Sulfitos.	Kg	Kg

AI_AVP 216	**MEZCLA LISTA PARA PREPARAR NATILLA**	MEZCLA LISTA PARA PREPARAR NATILLA // Mezcla preparada con panela de optima calidad y almidón maíz, sin adición de aditivos ni colorantes artificiales. (sabor tradicional, arequipe y coco)	CAJA X 600 g	CAJA X 600 g
AI_AVP 217	**MIEL**	MIEL // MIEL 100% PURA DE ABEJAS, EXTRAIDA DEL PANAL DE ABEJAS. EL PRODUCTO DEBE ESTAR ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, PRODUCTOR Y/O EMPACADOR (MARCA COMERCIAL), PESO, LOTE DE PRODUCCIÓN, FECHA DE VENCIMIENTO SUPERIOR A DOCE MESES. EL PRODUCTO DEBE CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 2606 DE 2009. EL PROVEEDOR DEBE PRESENTAR FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO. EL PRODUCTO SE DEBE ENTREGAR EMPACADO EN BOTELLA SELLADA Y ROTULADA. Generalidades producto elaborado a base de polen y néctar aportado por las distintas especies arbóreas de la zona. Miel en estado liquido libre de impurezas o aditivos. Requisitos Específicos Humedad 13-18% Azucares reductores >6.5 PH 3-4 HMF <40Minerales >0.6% Solido insolubles >0.1%	500 GRAMOS	500 GRAMOS
AI_AVP 218	**MIGA DE PAN**	MIGA DE PAN // HARINA OBTENIDA DE LA PARTE BLANDA Y ESPONJOSA INTERIOR DEL PAN. EL PRODUCTO DEBE ESTAR ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, PRODUCTOR Y/O EMPACADOR (MARCA COMERCIAL), PESO, LOTE DE PRODUccIÓN, FECHA DE VENCIMIENTO SUPERIOR A UN MES. EL PRODUCTO DEBE CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 2606 DE 2009. EL PROVEEDOR DEBE PRESENTAR FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO. EL PRODUCTO SE DEBE ENTREgAR EMPACADO EN BOLSA PLÁSTICA SELLADA Y ROTULADA.	500g	500g
AI_AVP 219	**MIXTURA DE MARISCOS**	MIXTURA DE MARISCOS // MARISCOS CONGELADOS (ANILLOS DE CALAMAR, CAMARON, MEJILLON, PALMITO DE CANGREJO, ALMEJA Y PULPO)	450 GRAMOS	450 GRAMOS
AI_AVP 220	**Mojarra entera**	Mojarra entera // Mojarra entera por kilo. Congelada a -10°C. Cuerpo ovalado, elevado y comprimido, con el perfil recto o ligeramente cóncavo. El tamaño entre los 18 y los 25 cm	kilos	kilos
AI_AVP 221	**MORA**	MORA // MORA DE CASTILLA.APARIENCIA SANA, FRESCA, ENTERA, DE COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICOS, SIN gOLPES NI MAgULLADURAS. LIBRE DE DAÑOS MECÁNICOS Y BIOLÓgICOS. SIN NECROSIS, NI PODREDUMBRES, NI PERFORACIONES POR INSECTOS, NI OLORES EXTRAÑOS (QUÍMICOS). PRESENTACIÓN X LIBRA	libra	libra

AI_AVP 222	**NARANJA VALENCIA**	NARANJA VALENCIA // NARANJA VALENCIANA. APARIENCIA SANA, FRESCA, ENTERA, DE COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICOS, SIN gOLPES NI MAgULLADURAS. LIBRE DE DAÑOS MECÁNICOS Y BIOLÓgICOS. SIN NECROSIS, NI PODREDUMBRES, NI PERFORACIONES POR INSECTOS, NI OLORES EXTRAÑOS (QUÍMICOS). DEBIDAMENTE EMPACADO	libra	libra
AI_AVP 223	**NUEZ DE BRASIL**	NUEZ DE BRASIL // La nuez de Brasil es un fruto seco energético y nutritivo, diámetro de 10 a 25 cm, un promedio de 18 semillas angulosas de 4 a 7 cm de longitud, con cáscara coriácea y rugosa	100 g	100 g
AI_AVP 224	**NUEZ MOSCADA EN PEPA**	NUEZ MOSCADA EN PEPA // NUEZ MOSCADA EN PEPA . EL PRODUCTO DEBE ESTAR ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, PRODUCTOR Y/O EMPACADOR (MARCA COMERCIAL), PESO, LOTE DE PRODUccIÓN, FECHA DE VENCIMIENTO SUPERIOR A UN MES. EL PRODUCTO DEBE CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 2606 DE 2009. EL PROVEEDOR DEBE PRESENTAR FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO. EL PRODUCTO SE DEBE ENTREgAR EMPACADO EN BOLSA PLÁSTICA SELLADA Y ROTULADA.	50 g	50 g
AI_AVP 225	**NUEZ MOSCADA MOLIDA**	NUEZ MOSCADA MOLIDA // NUEZ MOSCADA MOLIDA PRODUCTO EN POLVO SIN ADICIÓN DE CEREALES. PARA USO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS. EL PRODUCTO DEBE ESTAR ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, PRODUCTOR Y/O EMPACADOR(MARCA COMERCIAL), PESO, LOTE DE PRODUccIÓN, FECHA DE VENCIMIENTO SUPERIOR A DOCE MESES; CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 2606 DE 2009 EL PROVEEDOR DEBE PRESENTAR FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO. EL PRODUCTO SE DEBE ENTREgAR EMPACADO EN BOLSA PLÁSTICA SELLADA Y ROTULADA	50 g	50 g
AI_AVP 226	**PANELA BLOQUE ENTERA**	PANELA BLOQUE ENTERA // Es un azúcar integral no refinado, de color marrón terroso, que se obtiene del jugo de la caña de azúcar. EN BLOQUE CUADRADO O REDONDO. ENVASADA Y ROTULADA SEgÚN NORMATIVA DEL SECTOR.	libra	libra
AI_AVP 227	**PANELA EN POLVO**	PANELA EN POLVO // PANELA gRANULADA Y EN POLVO. ENVASADA Y ROTULADA SEgÚN NORMATIVA DEL SECTOR.	500g	500g

AI_AVP 228	**PAPA CRIOLLA**	PAPA CRIOLLA // Tubérculo de piel delgada y de color amarillo. Tiene un gran valor alimenticio ya que es una fuente rica en proteína, carbohidratos, potasio, vitaminas y minerales. La papa criolla amarilla es un producto exótico considerado en el mundo como gourmet.	Libra	Libra
AI_AVP 229	**PAPA NEGRA**	PAPA NEgRA // El tubérculo se caracteriza por su forma redonda, color primario de la piel negruzco y textura lisa, diámetro promedio de 6,73 centímetros y un peso seco de tubérculo de 188,59 gramos.	Kilo	Kilo
AI_AVP 230	**PAPAYA**	PAPAYA // PAPAYA FRUTA TOPICAL,APARIENCIA SANA, FRESCA, ENTERA, DE COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICOS, SIN gOLPES NI MAgULLADURAS. LIBRE DE DAÑOS MECÁNICOS Y BIOLÓgICOS. SIN NECROSIS, NI PODREDUMBRES, NI PERFORACIONES POR INSECTOS, NI OLORES EXTRAÑOS (QUÍMICOS). PRESENTACIÓN POR Kg, DEBIDAMENTE EMPACADO	Kilo	Kilo
AI_AVP 231	**PAPRIKA NATURAL POLVO**	PAPRIKA NATURAL POLVO // PAPRIKA NATURAL POLVO. PIMENTÓN DESHIDRATADO MOLIDO SIN ADICIÓN DE CEREALES. EL PRODUCTO DEBE ESTAR ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, PRODUCTOR Y/O EMPACADOR (MARCA COMERCIAL), PESO, LOTE DE PRODUccIÓN, FECHA DE VENCIMIENTO SUPERIOR A DOCE MESES. EL PRODUCTO DEBE CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 2606 DE 2009. EL PROVEEDOR DEBE PRESENTAR FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO. EL PRODUCTO SE DEBE ENTREgAR EMPACADO EN BOLSA PLÁSTICA SELLADA Y ROTULADA.	500g	500g
AI_AVP 232	**PASTA PARA LASAGÑA**	PASTA PARA LASAgÑA // Láminas de pasta rizada, es precocida, pasta de trigo duro en forma de lámina, con las esquinas redondeadas, plana alargada, similar en tamaño a los espaguetis, pero planos, empaque hermetico, Ingredientes: Sémola de TRIgO duro. Puede contener huevo.	CAJA X 400 gR	CAJA X 400 gR
AI_AVP 233	**PEPINO COHOMBRO**	PEPINO COHOMBRO // PEPINO COHOMBRO. COLOR VERDE LISO. FRUTA FRESCA DE EXCELENTE CALIDAD, CALIDAD EXTRA. FRESCOS, SIN EVIDENCIA DE DAÑO MECÁNICO O DESCOMPOSICIÓN. DEBIDAMENTE EMPACADO	500g	500g

AI_AVP 234	**PERA**	PERA // PERA FRUTA FRESCA DE PRIMERA CALIDAD. APARIENCIA SANA, FRESCA, ENTERA, DE COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICOS, SIN gOLPES NI MAgULLADURAS. LIBRE DE DAÑOS MECÁNICOS Y BIOLÓgICOS. SIN NECROSIS, NI PODREDUMBRES, NI PERFORACIONES POR INSECTOS, NI OLORES EXTRAÑOS (QUÍMICOS).CONSISTENCIA FIRME. DEBIDAMENTE EMPACADO	500g	500g
AI_AVP 235	**PEREJIL (LISO Y CRESPO)**	PEREJIL (LISO Y CRESPO) // APARIENCIA SANA, FRESCA, ENTERA, DE COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICOS, SIN gOLPES NI MAgULLADURAS. LIBRE DE DAÑOS MECÁNICOS Y BIOLÓgICOS. SIN NECROSIS, NI PODREDUMBRES, NI PERFORACIONES POR INSECTOS, NI OLORES EXTRAÑOS (QUÍMICOS).	500g	500g
AI_AVP 236	**PIMENTÓN (ROJO, AMARILLO Y VERDE) (SEPARAR)**	PIMENTÓN (ROJO, AMARILLO Y VERDE) (SEPARAR) // APARIENCIA SANA, FRESCA, ENTERA, DE COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICOS, SIN gOLPES NI MAgULLADURAS. LIBRE DE DAÑOS MECÁNICOS Y BIOLÓgICOS. SIN NECROSIS, NI PODREDUMBRES, NI PERFORACIONES POR INSECTOS, NI OLORES EXTRAÑOS (QUÍMICOS).	500g	500g
AI_AVP 237	**PIMIENTA (BLANCA Y NEGRA) EN PEPA SEPARAR**	PIMIENTA (BLANCA Y NEgRA) EN PEPA SEPARAR // PIMIENTA EN PEPA BLANCA Y NEgRA CONDIMENTO KILO. EMPACADO EN BOLSA DE POLIETILENO IMPRESA, ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR (MARCAS COMERCIALES) , FECHA DE FABRICACION ,LOTE DE PRODUccION, PESO NETO.	BOLSA X LIBRA	BOLSA X LIBRA
AI_AVP 238	**PIMIENTA NEGRA MOLIDA**	PIMIENTA NEgRA MOLIDA // PIMIENTA MOLIDA BLANCA Y NEgRA. SIN ADICIÓN DE CEREALES. EL PRODUCTO DEBE ESTAR ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, PRODUCTOR Y/O EMPACADOR (MARCA COMERCIAL), PESO, LOTE DE PRODUccIÓN, FECHA DE VENCIMIENTO SUPERIOR A DOCE MESES. EL PRODUCTO DEBE CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 2606 DE 2009. EL PROVEEDOR DEBE PRESENTAR FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO. EL PRODUCTO SE DEBE ENTREgAR EMPACADO EN BOLSA PLÁSTICA SELLADA Y ROTULADA.	500g	500g
AI_AVP 239	**PIÑA GOLDEN**	PIÑA gOLDEN // PIÑA (ANANAS SPP): APARIENCIA SANA, FRESCA, ENTERA, DE COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICOS, SIN gOLPES NI MAgULLADURAS. LIBRE DE DAÑOS MECÁNICOS Y BIOLÓgICOS. SIN NECROSIS, NI PODREDUMBRES, NI PERFORACIONES	Kilo	Kilo

		POR INSECTOS, NI OLORES EXTRAÑOS (QUÍMICOS). CONSISTENCIA FIRME.		
AI_AVP 240	**PIÑA PEROLERA**	PIÑA PEROLERA // PIÑA PEROLERA. APARIENCIA SANA, FRESCA, ENTERA, DE COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICOS, SIN gOLPES NI MAgULLADURAS. LIBRE DE DAÑOS MECÁNICOS Y BIOLÓgICOS. SIN NECROSIS, NI PODREDUMBRES, NI PERFORACIONES POR INSECTOS, NI OLORES EXTRAÑOS (QUÍMICOS). CONSISTENCIA FIRME.	Kilo	Kilo
AI_AVP 241	**PISTACHO ENTERO CON CÁSCARA**	PLÁTANO HARTÓN MADURO // PLATANO CORRIENTE A gRANEL, DEBE TENER HUMEDAD NATURAL AL TACTO, LA SUPERFICIE LISA, SIN SEÑALES DE DESHIDRATACIÓN, DEBE TENER UNA APARIENCIA SANA, SIN SEÑALES DE MALTRATO PRODUCIDOS POR FRIccIÓN gOLPES O CORTADURAS, SIN CAVIDADES NEgRAS Y PROFUNDAS EN LA PUNTA APICAL, SIN RAJADURAS EN LA CORTEZA, SIN RECORTES EN LA PUNTA QUE LLEgUEN HASTA LA PULPA.	Kilo	Kilo
AI_AVP 242	**PLÁTANO HARTÓN MADURO**	PLÁTANO HARTÓN VERDE // PLATANO CORRIENTE A gRANEL, DEBE TENER HUMEDAD NATURAL AL TACTO, LA SUPERFICIE LISA, SIN SEÑALES DE DESHIDRATACIÓN, DEBE TENER UNA APARIENCIA SANA, SIN SEÑALES DE MALTRATO PRODUCIDOS POR FRIccIÓN gOLPES O CORTADURAS, SIN CAVIDADES NEgRAS Y PROFUNDAS EN LA PUNTA APICAL, SIN RAJADURAS EN LA CORTEZA, SIN RECORTES EN LA PUNTA QUE LLEgUEN HASTA LA PULPA.	Kilo	Kilo
AI_AVP 243	**CARNE DE POLLO ENTERO POR UNIDAD**	POLLO ENTERO POR UNIDAD // POLLO BENEFICIADO REFRIGERADO EVISCREADO SIN FRACTURAS, OBTENIDO DE ANIMALES ALIMENTADO CON ALIMENTOS QUE NO SEAN DE OGM AL CUAL SE LE HA CORTADO LAS PATAS AL NIVEL DE LA ARTICULACIÓN. NO DEBE PRESENTAR QUEMADURAS POR EL FRIO, DE COLOR ROSA INTENSO TEXTURA FIRME OLOR CARACTERÍSTICO. PRESENTACION POLLO ENTERO FRESCO SIN VÍCERAS, EMPACADADO EN BOLSA INDIVIDUAL, REFRIGERADO. TEMPERATURA DE RECIBO: ENTRE 0 - 4 GRADOS CENTÍGRADOS. NO DEBE MOSTRAR	UNIDAD	UNIDAD

		MANCHAS VERDES, MAL OLOR, SUCIEDAD O HEMATOMAS.		
AI_AVP 244	**PROTEÍNA AISLADA DE SOYA POLVO**	PROTEÍNA AISLADA DE SOYA POLVO // PROTEINA DE SOYA POLVO - (SUPRO 500 - PP500 - OTRAS PROTEÍNAS DEL ALTA CAPACIDAD DE RETENCIÓN DE HUMEDAD) MEZCLA DE PARTICULAS DE DIFERENTE TAMAÑO DE COLOR ROSADO A CAFÉ, PROTEINA 60,6 A 67,6%, CAPACIDAD DE RETENCIÓN DE AgUA DE 1:7, INgREDIENTES: PROTEÍNA FUNCIONAL DE CERDO, PROTEÍNA DE SOYA, COLORANTE (CARMÍN 120)	Kilo	Kilo
AI_AVP 245	**PROTEÍNA TEXTURIZADA EN POLVO**	PROTEÍNA TEXTURIZADA EN POLVO // LIGADOR PROTEÍNA DE SOYA TEXTURIZADA TIPO CRISPETA BOLSA 1 KG PRODUCTO DE ASPECTO POLVOSO, COLOR CAFÉ, AROMA CARACTERÍSTICO A SOYA, GRADO ALIMENTICIO, ROTULADO CON FECHA DE VENCIMIENTO, FABRICANTE, N° DE LOTE, EMPACADO EN BOLSA DE ALUMINIO O BOLSA PLÁSTICA OSCURA O FRASCO DE PLÁSTICO ÁMBAR, RESISTENTE A LA HUMEDAD, ROTURA Y HERMÉTICOS.	KILOGRAMO	KILOGRAMO
AI_AVP 246	**QUESO CREMA**	QUESO CREMA // QUESO CREMA, DERIVADO LÁCTEO, ENVASADO Y ROTULADO SEgÚN NORMATIVA DEL SECTOR.	UNIDAD X 380g	UNIDAD X 380g
AI_AVP 247	**QUESO CUAJADA**	QUESO CUAJADA // DERIVADO LÁCTEO, ENVASADO Y ROTULADO SEgÚN NORMATIVA DEL SECTOR. REgRIFERADO grasa total 11%,grasa saturada 25%, colesterol 8%,	500g	500g
AI_AVP 248	**QUESO DOBLE CREMA ENTERO**	QUESO DOBLE CREMA ENTERO // proteina 20 -22%, materia grasa 21-24%, humedad 49-51%, minerales 1% DERIVADO LACTEO, ENVASADO Y ROTULADO SEgUN NORMATIVA DEL SECTOR.	Libra	Libra

AI_AVP 249	**QUESO PARMESANO X 250 gr**	QUESO PARMESANO X 250 gr // QUESO PARMESANO X 250 gr humedad 18-26%, ph 5 - 5.5, materia grasa extracto seco 34 - 44%	. 250 gR	. 250 gR
AI_AVP 250	**QUESO SALADO TIPO COSTEÑO**	QUESO SALADO TIPO COSTEÑO // DERIVADO LÁCTEO, ENVASADO Y ROTULADO SEgÚN NORMATIVA DEL SECTOR.humedad 35 -44%, sal 5-7%,Ph 6-7, grasa 35 -44%	Libra	Libra
AI_AVP 251	**QUESO TIPO QUESILLO**	QUESO TIPO QUESILLO // DERIVADO LÁCTEO, ENVASADO Y ROTULADO SEgÚN NORMATIVA DEL SECTOR.proteina 20 - 22%, grasa 21- 24%, humedad 49 - 51 %, carbohidrato 2%	Libra	Libra
AI_AVP 252	**RAICES CHINAS X 250**	RAICES CHINAS X 250 // Las raíces chinas son brotes del fríjol mungo o soya verde, producto de un proceso de germinación de los granos de esta leguminosa, tienen un sabor delicado y herbáceo y una textura crujiente.	Gramos	Gramos
AI_AVP 253	**REMOLACHA**	REMOLACHA // REMOLACHAS, HORTALIZAS FRESCAS Y DE PRIMERA CALIDAD REMOLACHA X LIBRA	500g	500g
AI_AVP 254	**REPOLLO VERDE**	REPOLLO VERDE // REPOLLO VERDE POR KILO ENTERO, FRESCO, LIMPIO Y SANO, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA, LIBRE DE ATAQUE DE INSECTOS Y ENFERMEDADES, DE MAgULLADURAS O gRIETAS, LIBRE DE CUALQUIER HUMEDAD ANORMAL EXTERIOR. TAMAÑO MEDIANO.	Bolsa x 500g	Bolsa x 500g
AI_AVP 255	**RON 12 AÑOS**	RON 12 AÑOS // LICOR RON 12 AÑOS DESTILADO, 750 cc PRODUCTO ALCOHÓLICO DE ASPECTO LÍQUIDO, DE COLOR CARACTERÍSTICO, AROMA ALCOHÓLICO, gRADO ALCOHÓLICO DE 29 % VOL, SIN METANOL, SABOR LIgERAMENTE PICANTE, ANISADO, ASPECTO LIMPIO, SIN COLORES, NI AROMAS, NI SABORES, NI ASPECTO EXTRAÑOS, SIN SUSTANCIAS EN SUSPENSIÓN NI PRECIPITADAS, ROTULADO CON FECHA DE VENCIMIENTO, FABRICANTE, N° DE LOTE, EMPACADO EN .DE VIDRIO O CAJA DE TETRABRICK, BOLSA DE ALUMINIO , RESISTENTE A LA ROTURA Y HERMÉTICOS	750 cc	750 cc
AI_AVP 256	**RON BLANCO**	RON BLANCO // RON BLANCO MADURACION MÍNIMA DE 18 MESES. COLOR: BLANCO AgUA; BRILLANTE Y PULIDO. AROMA: VAINILLA LIgERA Y ALBARICOQUE FRESCO. gUSTO: HIERBAS LEÑOSAS, FRUTOS SECOS SUAVES; ALMENDRAS Y MAZAPÁN. DE SABOR SUAVE,	750cc	750cc

		AROMÁTICO Y DELICADO.gRADUACION DE UN 37,5º		
AI_AVP 257	**SAL COMÚN**	SAL COMÚN // SAL COMÚN COLOR: BLANCO , OLOR: FUERTE, SABOR: SALINO, PH: 7(NEUTRO), TEXTURA: gRANULOSA, APARIENCIA: SOLIDO gRUMOSO	500g	500g
AI_AVP 258	**SALSA BBQ**	SALSA BBQ // Sabor a ahumado y dulce picante. Las salsas barbacoa son salsas sazonadoras de cuerpo fino a viscoso.Marca reconocida,	400 gr	400 gr
AI_AVP 259	**SALSA DE CARAMELO**	SALSA DE CARAMELO // SALSA DE CARAMELO EN TARRO, SABOR CARAMELO	UNIDAD X 623g	UNIDAD X 623g
AI_AVP 260	**SALSA DE CHOCOLATE**	SALSA DE CHOCOLATE // SALSA DE CHOCOLATE PRESENTACIÓN POR 500 gR	UNIDAD X 500 g	UNIDAD X 500 g
AI_AVP 261	**SALSA SOYA CHINA**	SALSA SOYA CHINA // La salsa de soya china es un condimento líquido oscuro y salado, fundamental en la cocina china y ampliamente utilizado en otras cocinas asiáticas. Este producto viene en botella de plastico de 1000 gr.	BOTELLA 1000 GR	BOTELLA 1000 GR
AI_AVP 262	**SALSAS O CREMAS PARA UNTAR (SALSA NEGRA)**	SALSAS O CREMAS PARA UNTAR (SALSA NEgRA) // SALSAS PARA CONDIMENTOS O CREMAS DE UNTAR TIPOS: , SALSA NEgRA, . Con un sabor muy agradable, rica en proteínas y baja en sodio. Debe venir empacada en botellas de vidrio y sellada con plástico de seguridad que garantice su originalidad y pureza, con rótulo de registro Invima, fechas de elaboración y vencimiento. Debe ser nacional, no importada.ENVASADAS Y ROTULADAS SEgÚN NORMATIVA DEL SECTOR. FECHA DE VENCIMIENTO NO INFERIOR A DOS MESES.	1000 cc	1000 cc

AI_AVP 263	**SALSAS O CREMAS PARA UNTAR (PASTA DE AJO)**	SALSAS O CREMAS PARA UNTAR (PASTA DE AJO) // SALSAS PARA CONDIMENTOS O CREMAS DE UNTAR TIPOS: PASTA DE AJO, P. AJO EN PASTA MORAT 15 % SAL. Descripción: Ajo triturado. Ingredientes: Ajo morado y sal. . : Desgranado, pelado, seleccionado, desinfectado, picado, envasado y congelado ENVASADAS Y ROTULADAS SEgÚN NORMATIVA DEL SECTOR. FECHA DE VENCIMIENTO NO INFERIOR A DOS MESES.	250 gr	250 gr
AI_AVP 264	**SALSAS O CREMAS PARA UNTAR (SALSA BARBECUE)**	SALSAS O CREMAS PARA UNTAR (SALSA BARBECUE) // SALSAS PARA CONDIMENTOS O CREMAS DE UNTAR TIPOS: BARBECUE, ENVASADAS Y ROTULADAS SEgÚN NORMATIVA DEL SECTOR. FECHA DE VENCIMIENTO NO INFERIOR A DOS MESES.	Kilo	Kilo
AI_AVP 265	**SALSAS O CREMAS PARA UNTAR (SALSA DE SOYA)**	SALSAS O CREMAS PARA UNTAR (SALSA DE SOYA) // SALSAS PARA CONDIMENTOS O CREMAS DE UNTAR TIPOS: , DE SOYA. Con un sabor muy agradable, rica en proteínas y de sodio. Debe venir empacada en botellas de vidrio y sellada con plástico de seguridad que garantice su originalidad y pureza, con rótulo de registro Invima, fechas de elaboración y vencimiento. Debe ser nacional, no importada.ENVASADAS Y ROTULADAS SEgÚN NORMATIVA DEL SECTOR. FECHA DE VENCIMIENTO NO INFERIOR A DOS MESES.	1000 cc	1000 cc
AI_AVP 266	**SALSAS O CREMAS PARA UNTAR PASTA DE TOMATE**	SALSAS O CREMAS PARA UNTAR PASTA DE TOMATE // SALSAS PARA CONDIMENTOS O CREMAS DE UNTAR TIPO PASTA DE TOMATE, ENVASADAS Y ROTULADAS SEgÚN NORMATIVA DEL SECTOR. FECHA DE VENCIMIENTO NO INFERIOR A DOS MESES.	Kilo	Kilo
AI_AVP 267	**SALSAS O CREMAS PARA UNTAR SALSADE TOMATE**	SALSAS O CREMAS PARA UNTAR SALSADE TOMATE // SALSAS PARA CONDIMENTOS O CREMAS DE UNTAR TIPOS: ,apariencia: pasta con densidad homogenEa, sin grumos. Aroma: Característico e intenso de fruta madura y sana. Libre de olores extraños Sabor: intenso, dulce y ligeramente ácido Auténtica salsa de tomate hecha a base de sólidos solubles de tomate, especias y condimentos de genuino sabor y color natura SALSASDE TOMATE, . ENVASADAS Y ROTULADAS SEgÚN NORMATIVA DEL SECTOR. FECHA DE VENCIMIENTO NO INFERIOR A DOS MESES.	Kg	Kg
AI_AVP 268	**SPAGUETTI**	SPAGUETTI // Pasta con forma de más de 6 cm de largo.	500 **GRAMOS**	500 **GRAMOS**

AI_AVP 269	**STEVIA POLVO**	STEVIA POLVO // STEVIA ES UTILIZADA COMO SUSTITUTO DEL AZÚCAR, gRACIAS A SUS HOJAS, QUE CONTIENEN UNA SUSTANCIA 15 VECES MÁS DULCE QUE EL AZÚCAR DE MESA O REFINADO. ADEMÁS, EL EDULCORANTE NATURAL DE LA STEVIA NO APORTA CALORÍAS AL ORgANISMO.	Libra	Libra
AI_AVP 270	**SUAVIZADOR DE MIGA**	SUAVIZADOR DE MIgA // Agente aireante que funciona como suavizador de miga y retenedor de frescura en panes y tortas.	2,5 Kg	2,5 Kg
AI_AVP 271	**TAMARINDO**	TAMARINDO // TAMARINDO A gRANEL, TAMARINDUS INDICA, EL TAMARINDO, ES UN ÁRBOL TROPICAL Y LA ÚNICA ESPECIE DEL gÉNERO TAMARINDUS, PERTENECIENTE A LAS FABACEAE (ANTERIORMENTE LEgUMINOSEAE), SUBFAMILIA CAESALPINIOIDEAE, DE FRUTOS COMESTIBLES MUY APRECIADOS EN DIVERSOS PAÍSES. • CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVIDAD VIgENTE Y/ O NTC	500g	500g
AI_AVP 272	**TOCINETA**	TOCINETA // Producto elaborado a partir del tejido delas regiones toraxicas y abdominales del cerdo, con la presencia o no del cuero, (piel) sometido a un proceso de cocción y ahumado, empacado al vacío.	500g	500g
AI_AVP 273	**TOCINO BARRIGUERO**	TOCINO BARRIgUERO // Corte obtenido de la parte torácica y abdominal del cerdo, con la piel cortada en cuadros uniformes, limpio y con grasa suave y aceitosa de color blanco, sin coágulos de sangre. Su carne es de color rosado suave, su sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin limo superficial.	Kg	Kg
AI_AVP 274	**TOMATE CHONTO**	TOMATE CHONTO // TOMATES CHONTO,FRUTO REDONDE DE COLOR ROJO CON gRADOS BRIX ENTRE 3.5 A 6	500g	500g
AI_AVP 275	**TOMATE DE ÁRBOL**	TOMATE DE ÁRBOL // TOMATE DE ARBOL CORRIENTE A gRANEL, EL FRUTO ES DE CORTEZA LISA Y BRILLANTE, POSEE COLORES Y FORMAS VARIADAS QUE PUEDEN IR DESDE EL AMARILLO HASTA EL MORADO OSCURO, CON FORMAS REDONDAS, OVALADAS O ACORAZONADAS EN ALgUNOS CASOS- • CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NORMATIVIDAD VIgENTE Y/ O NTC	500g	500g

AI_AVP 276	**TOMATE VERDE**	TOMATE VERDE // TOMATE VERDE MILANO A gRANEL, LICOPERSICUM ESCULENTUM. UNIFORME, REDONDO SIN PROTUBERANCIAS NI DEFORMACIONES. SE UTILIZA TANTO PARA ENSALADA COMO PARA PREPARACIONES.	500g	500g
AI_AVP 277	**TORTILLA MEXICANA DE MAIZ PARA FAJITAS**	TORTILLA MEXICANA DE MAIZ PARA FAJITAS // TORTILLA MEXICANA DE MAIZ, Maíz Blanco Nixtamalizado, goma guar, Bolsa al Alto Vacío goma Xantana, CMC, Acido Polifosfórico, Caja de cartón requiere ni sellos, ni Hidróxido de Calcio PARA FAJITAS talla x	PAQUETE X 12 UND	PAQUETE X 12 UND
AI_AVP 278	**UCHUVA**	UCHUVA // UCHUVA CORRIENTE CON CAPACHO A gRANEL, EL gRADO DE DESARROLLO Y EL ESTADO DE LA UCHUVA DEBE PERMITIR EL TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN DE MANERA QUE LLEgUE SATISFACTORIAMENTE AL LUgAR DE DESTINO.	500g	500g
AI_AVP 279	**UVAS (ISABELINA)**	UVAS (ISABELINA) // UVAS FRESCAS A gRANEL. FRUTOS ENTEROS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. DE ASPECTO FRESCO CONSISTENCIA Y FIRME. DESARROLLADOS Y MADUROS. LIMPIOS, EXENTOS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES. LIBRES DE MAgULLADURAS, HUMEDAD EXTERIOR ANORMAL.	500g	500g
AI_AVP 280	**UVAS PASAS**	UVAS PASAS // UVAS DESHIDRATADAS SIN SEMILLA. DE TAMAÑOS MEDIANOS O gRANDES. ENVASADAS Y ROTULADAS SEgÚN NORMATIVAS DEL SECTOR. FECHA DE VENCIMIENTO NO INFERIOR A DOS MESES.	500g	500g
AI_AVP 281	**VINAGRES (VINAGRE BLANCO**	VINAGRE (VINAgRE BLANCO // VINAgRES (VINAgRE BLANCO PRODUCTO OBTENIDO DE LA FERMENTACIÓN ACÉTICA DE VINO BLANCO. EL VINAgRE ES OBTENIDO A PARTIR DE LA DILUCIÓN DE VINAgRE CONCENTRADO CON AgUA FILTRADA. CONTIENE AgUA FILTRADA, VINAgRE 11 %, META BISULFITO DE POTASIO FRASCO POR 500 ML	500 ML	500 ML

AI_AVP 282	**VINAGRE BALSÁMICO**	VINAGRE BALSÁMICO // INgREDIENTES: Mosto de uva cocido, vinagre balsámico de Módena IgP (39%) (vinagre de vino, mosto de uva cocido, caramelo), azúcar, almidón modificado.	. 250 cc	. 250 cc
AI_AVP 283	**VINO POR BOTELLA I BLANCO,**	VINO POR .I BLANCO, // VINO POR .POR 750 ML COMPONENTES ALCOHOL ETÍLICO Y ETANOL 10 A 14% gLICERINA Y gLICEROL 5 Y 15 g POR LITRO. SALES 2 A 4 g POR LITRO ÁCIDO MÁLICO 1 Y 8 g POR LITRO SUSTANCIAS NITROgENADAS 1 Y 2 gRAMOS POR LITRO OTROS ALCOHOLES 1 g POR LITRO ÁCIDO SUccÍNICO 0,5 Y 1 g POR LITRO PECTINAS Y MUCÍLAgOS 0,1 Y 2 gRAMOS POR LITRO ACIDO CÍTRICO 0.1 Y 0.3 g POR LITRO ACIDO LÁCTICO 0,2 g POR LITRO ACIDO ACÉTICO 0,15 A 0,6 g POR LITRO C. PRESENTACIONES COMERCIALES: 750 ML POR .D. TIPO DE ENVASE: .DE VIDRIO E. MATERIAL DE ENVASE: EL MATERIAL DE ENVASE PRIMARIO ES EN VIDRIO, SEgUIDO EL EMPAQUE SECUNDARIO POR UNA CAJA DE CARTÓN. F.	750 cc	750 cc
AI_AVP 284	**VINO POR BOTELLA TINTO**	VINO POR .TINTO // VINO POR .POR 750 ML COMPONENTES ALCOHOL ETÍLICO Y ETANOL 10 A 14% gLICERINA Y gLICEROL 5 Y 15 g POR LITRO. SPRESENTACIONES COMERCIALES: 750 ML POR .D. TIPO DE ENVASE: .DE VIDRIO E. MATERIAL DE ENVASE: EL MATERIAL DE ENVASE PRIMARIO ES EN VIDRIO, SEgUIDO EL EMPAQUE SECUNDARIO POR UNA CAJA DE CARTÓN. F.	750 cc	750 cc
AI_AVP 285	**VITINA PARA HOJALDRE**	VITINA PARA HOJALDRE // MARGARINA DISEÑADA PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS HOJALDRADOS, SEMI SÓLIDOS HOMOGÉNEOS DE PLASTICIDAD DEFINIDA. EMPACADOS EN CAJAS DE CARTON CORRUGADO X 15 KILOS X BLOQUES DE 5 LIBRAS CON ENVOLTURA DE PAPEL ANTIGRASO. ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, NOMBRE DEL PRODUCTOR O EMPACADOR (MARCA COMERCIAL), FECHA DE EMPAQUE, PESO, LOTE DE PRODUCCIÓN Y FECHA DE VENCIMIENTO. REGISTRO SANITARIO INVIMA.	15 KILOGRAMOS	15 KILOGRAMOS
AI_AVP 286	**VODKA**	VODKA // EL VODKA ES UNA BEBIDA ALCOHÓLICA QUE SE OBTIENE A PARTIR DE LA FERMENTACIÓN DE gRANOS Y PLANTAS RICAS EN ALMIDÓN COMO EL CENTENO, EL TRIgO, LA REMOLACHA O LA PATATA A LOS QUE SE LES AÑADE AgUA Y ETANOL, CON UNA gRADUACIÓN TAN ALTA,	1000 ML	1000 ML

		ENTRE 30% Y 50%, QUE FUERA PRÁCTICAMENTE IMPOSIBLE QUE SE CONgELARA.		
AI_AVP 287	**WHISKY**	WHISKY // LICOR DESTILADO 750 cc PRODUCTO ALCOHÓLICO DE ASPECTO LÍQUIDO, DE COLOR CARACTERÍSTICO, AROMA ALCOHÓLICO, gRADO ALCOHÓLICO DE 29 % VOL, SIN METANOL, SEs una bebida alcohlica obtenida por la destilacin de la malta fermentada de cereales como cebada, trigo, centeno y maz, y su posterior envejecimiento en barriles de madera, tradicionalmente, ASPECTO LIMPIO, SIN COLORES, NI AROMAS, NI SABORES, NI ASPECTO EXTRAÑOS, SIN SUSTANCIAS EN SUSPENSIÓN NI PRECIPITADAS, ROTULADO CON FECHA DE VENCIMIENTO, FABRICANTE, N° DE LOTE, EMPACADO EN .DE VIDRIO DE 750 ml gRADO ALCHOL ENTRE 40 Y 60 % VOLUMEN	UNIDAD X 750 cc	UNIDAD X 750 cc
AI_AVP 288	**YOGURT NATURAL SIN AZUCAR ADICIONADA**	YOGURT NATURAL SIN AZUCAR ADICIONADA // Producto lácteo coagulado, a través de fermentación láctica por la acción de bacterias lactobacillus bulgáricus y streptococcus thermophillus. No contiene azúcar.	1750 g	Botella x 1750 g
AI_AVP 289	**YUCA**	YUCA // TUBÉRCULO, DE FORMA ALARgADA, SU CASCARA ES PARDUSCA, CON ASPECTO LEÑOSO Y SU PULPA BLANCA	500g	500g
AI_AVP 290	**ZANAHORIA**	ZANAHORIA // TUBÉRCULO DE FORMA gRUESA Y ALARgADA (SIMILAR A UN CONO). DE COLOR NARANJA CARACTERÍSTICO, SABOR LIgERAMENTE DULCE. SU APARIENCIA DEBE SER SANA, FRESCA, ENTERA, SIN gOLPES NI MAgULLADURAS. FIRME AL TACTO. LIBRE DE DAÑOS MECÁNICOS Y ENFERMEDADES. SIN NECROSIS, NI PODREDUMBRES, NI PERFORACIONES POR INSECTOS.	Kilo	Kilo

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

Para la entrega de los elementos de cada una de las acciones de formación se solicita que el proveedor tenga en cuenta los siguientes aspectos generales:

- Es responsabilidad exclusiva del contratista realizar la búsqueda, selección y adquisición de los elementos establecidos en el contrato, sin requerir orientación o indicación del SENA respecto a los proveedores o puntos de compra.
- Los elementos deben ser los que están en el listado oficial del proceso, en otras palabras, que cumplan con la descripción.
- Los materiales de formación se deben entregar organizados y empacados por ficha a cargo del proveedor.
- El contratista deberá efectuar la entrega total de los bienes correspondientes a cada ficha en una sola entrega, garantizando el cumplimiento del 100% de las cantidades contratadas.
- Entregar los elementos teniendo en cuenta el formato GIL-014 diligenciado por el SENA en el que se establecen las cantidades de los pedidos por ficha.
- El proveedor podrá coordinar la programación de las entregas con la persona encargada e instructores, a fin de optimizar la planeación logística y garantizar el cumplimiento de los cronogramas establecidos.

Además de lo anterior, se requiere que el proveedor tenga en cuenta los siguientes aspectos

Abarrotes:

- Los pedidos deben ser entregados en las instalaciones del SENA: 1) Edificio Principal, Carrera 8 No. 26-79, Pereira y 2) SEDE SANTA ROSA DE CABAL ubicada en la Finca La Pastora, Vereda El Lembo.
- El oferente que se presente deberá adjuntar CON LA PROPUESTA, 1) El Acta de inspección y concepto sanitario favorable a centros de acopio y distribución, y 2) El Acta emitida por la autoridad sanitaria, ya sea con concepto FAVORABLE o FAVORABLE CONDICIONADO que demuestre el cumplimiento de las condiciones sanitarias exigidas para el establecimiento encargado de la distribución y comercialización de los víveres, abarrotes, carnes, frutas y verduras, y demás productos alimenticios y bebidas alcohólicas.
- Será responsabilidad del contratista garantizar que todos los productos suministrados cuenten con los permisos de comercialización vigentes, de acuerdo con el nivel de riesgo del alimento, conforme a la normatividad sanitaria aplicable.
- Para los productos que lo requieran, se deberá contar con registro sanitario, notificación sanitaria o permiso sanitario emitido por la autoridad competente.
- El contratista deberá disponer de los medios de transporte necesarios y debidamente autorizados, conforme a la Resolución 002505 de 2004, para cumplir los requisitos que deben cumplir los vehículos destinados al transporte de carne, pescado y demás alimentos de fácil descomposición, así como a la normativa complementaria aplicable.
- Asimismo, para el transporte de productos perecederos hasta su entrega al SENA, el contratista deberá garantizar el uso de contenedores isotermos refrigerados que aseguren el mantenimiento continuo y adecuado de la cadena de frío.
- El contratista deberá garantizar que el personal encargado del transporte y entrega de los productos cumpla con condiciones adecuadas de higiene y manipulación de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente.

- La fecha de vencimiento de los productos suministrados, al momento de la entrega el producto debe tener por lo menos el 85% de su vida útil. Nunca tendrá correcciones, tachones, enmendaduras, ni señales de haber sido manipulada.
- El contratista deberá garantizar que todos los insumos utilizados en la elaboración del producto sean los adecuados, implementando unas Buenas Prácticas de Bioseguridad (BPB) y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPMs), contempladas en la resolución 2674 de 2013, además de lo contemplado en las resoluciones 5109 de 2005 y 810 de 2021, modificadas por las Resolución 2492 de 2022, sobre Rotulado y etiquetado de los alimentos.
- El contratista deberá entregar los elementos de acuerdo con las especificaciones relacionadas en las fichas técnicas de cada uno, cumpliendo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, además de lo contemplado en las resoluciones 5109 de 2005 y 810 de 2021, modificadas por las Resolución 2492 de 2022 y 254 de 2023 sobre Rotulado y etiquetado de los alimentos. Se podrán rechazar productos que no cumplan especificaciones.
- Garantizar que los elementos objeto del suministro cumplan estrictamente con las características técnicas de conformidad con la lista de los productos requeridos y se ajusten a las normas técnicas de calidad ICONTEC, de conformidad con lo establecido por la Superintendencia de Industria y Comercio
- En ninguna circunstancia se aceptarán productos alimenticios fraccionados, reenvasados con o sin rótulo ni productos en envases que no cumplan las Resoluciones 5109 y 0683 de 2012.
- Contar con un punto de entrega en la ciudad de Pereira.
- Contar con refrigeradores y congeladores en el punto.
- Disponer de la logística para programar entregas diarias.

NOTA 1: Para que una propuesta sea válida, **deberá ser presentada por la totalidad de los ítems que conforman el respectivo proceso**

NOTA 2: No se aceptan ofertas alternativas ni con especificaciones técnicas inferiores o elementos diferentes a los señalados en las fichas técnicas.

NOTA 3. El transporte debe ser cubierto por el proveedor (cargue, transporte, descargue). El Centro Atención Sector Agropecuario del SENA Risaralda cuenta con dos lugares de propiedad para la recepción de los elementos: **1. Santa Rosa de Cabal**, Vereda El Lembo, Finca La Pastora, Sede Agroindustrial del Centro Atención Sector Agropecuario, en el horario de lunes a viernes de 7:00 am a 11:00 am. **2. Pereira**, Carrera 8 No. 26-79, Oficina de Almacén del Centro Atención Sector Agropecuario, en el horario de lunes a viernes de 8:00 am a 10:00 am.

LUGAR DE ENTREGA
• Edificio Principal, Carrera 8 No. 26-79, Pereira • SEDE SANTA ROSA DE CABAL ubicada en la Finca La Pastora, Vereda El Lembo.

NOTA 4: El proponente debe presentar de manera adicional la oferta económica en formato de Excel. Este debe venir en el sobre electrónico correspondiente a la oferta económica.

NOTA: Las especificaciones técnicas que se incluyen en este apartado son las requeridas para la ejecución del contrato; los requisitos que tengan la condición de HABILITANTE se desarrollan en el numeral 5.1.2 del presente estudio previo. Los que no tengan condición de HABILITANTE deberán indicar exactamente en qué etapa se deben presentar, ya sea para su PERFECCIONAMIENTO o EJECUCIÓN.

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) El (la) contratista se obliga a conocer y cumplir el protocolo SENA para la prevención de las violencias basadas en género, orientación sexual y otros tipos de violencia, para prevenir, atender y adoptar medidas de protección frente a todas las formas de violencia contra las mujeres, las basadas en género, por orientación sexual, identidad de género, condición diversa y frente al acoso sexual en el ámbito laboral, contractual y de formación para el trabajo en el SENA
15) 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.
16) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.8.2 Obligaciones específicas del contratista

~~1)~~ El contratista suministrará al Sena los elementos, bienes o materiales descritos en los listados organizados mediante fichas, en entregas parciales y las cantidades que indique el supervisor. La frecuencia de las entregas se acuerda mediante cronograma establecido en la primera reunión.
2) Realizar la búsqueda, selección y adquisición de los elementos establecidos en el contrato, sin requerir orientación o indicación del SENA respecto a los proveedores o puntos de compra.
3) El SENA podrá solicitar los ítems que equivalgan al valor total de un grupo en un solo pedido, para lo cual el contratista deberá contar con stock suficiente para cumplir con dichas necesidades.
4) Reemplazar los materiales y elementos que resulten defectuosos o no cumplan con los criterios de calidad establecidos para el producto, en un término no superior a tres (3) días hábiles. Igualmente deberá restituir a su costa sin que ello implique modificación al plazo de entrega, los elementos defectuosos o de especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos. Si el proveedor no restituye los elementos defectuosos dentro del término señalado por el SENA, este podrá proceder a declarar el siniestro de incumplimiento y/o a solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato.
5) El contratista deberá presentar siempre facturas independientes, con una copia del pedido, de acuerdo a las indicaciones dadas por la supervisión del contrato.
6) Todos los elementos que entregará el contratista deberán ser de primera calidad, libres de defectos, vencimientos e imperfecciones asegurando cadena de frío para los productos que se clasifican de alto riesgo, según grado de perecibilidad y cumplir con las especificaciones dadas en la ficha técnica y de seguridad, de acuerdo con las normas de calidad del producto.
7) El transporte, cargue, descargue, entrega, riesgo y propiedad de los elementos requeridos por el SENA, serán asumidos por el PROVEEDOR, hasta que se realice la entrega total a satisfacción en el lugar indicado
8) La entrega de los bienes se realizará según programación y horario acordado con el supervisor del contrato.
~~9)~~ Descargar los insumos en el lugar descrito en la solicitud.

10) Los bienes que entrega el contratista deben permitir su consumo o uso de forma segura y óptima durante un periodo razonable de acuerdo con la naturaleza del bien y las costumbres comerciales (fecha de vencimiento).
11) El contratista deberá entregar los productos embalados utilizando la menor cantidad de empaque posible con el fin de evitar aumento en la generación de residuos.
12) El contratista deberá entregar de manera separada, organizados y empacados por fichas los insumos o materiales en un 100% de acuerdo con los listados entregados previamente.
13) Entregar los elementos teniendo en cuenta el formato GIL-014 diligenciado por el SENA en el que se establecen las cantidades de los pedidos por ficha.
14) El proveedor podrá coordinar la programación de las entregas con la persona encargada e instructores, a fin de optimizar la planeación logística y garantizar el cumplimiento de los cronogramas establecidos.
15) Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA, por conducto del Supervisor entregando al SENA los elementos o materiales descritos en el estudio previo y en el pliego de condiciones, de óptima calidad, en entregas parciales en las cantidades que indique el supervisor del contrato y en el plazo establecido.
16) Los pedidos deben ser entregados en las instalaciones del SENA: 1) Edificio Principal, Carrera 8 No. 26-79, Pereira y 2) SEDE SANTA ROSA DE CABAL ubicada en la Finca La Pastora, Vereda El Lembo.
17) El contratista deberá disponer de los medios de transporte necesarios y debidamente autorizados, conforme a la Resolución 002505 de 2004, para cumplir los requisitos que deben cumplir los vehículos destinados al transporte de carne, pescado y demás alimentos de fácil descomposición, así como a la normativa complementaria aplicable. Asimismo, para el transporte de productos perecederos hasta su entrega al SENA, el contratista deberá garantizar el uso de contenedores isotermos refrigerados que aseguren el mantenimiento continuo y adecuado de la cadena de frío.
18) La fecha de vencimiento de los productos suministrados, al momento de la entrega el producto debe tener por lo menos el 85% de su vida útil. Nunca tendrá correcciones, tachones, enmendaduras, ni señales de haber sido manipulada.
19) El contratista deberá garantizar que todos los insumos utilizados en la elaboración del producto sean los adecuados, implementando unas Buenas Prácticas de Bioseguridad (BPB) y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPMs), contempladas en la resolución 2674 de 2013, además de lo contemplado en las resoluciones 5109 de 2005 y 810 de 2021, modificadas por las Resolución 2492 de 2022, sobre Rotulado y etiquetado de los alimentos.
20) El contratista deberá entregar los elementos de acuerdo con las especificaciones relacionadas en las fichas técnicas de cada uno, cumpliendo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, además de lo contemplado en las resoluciones 5109 de 2005 y 810 de 2021, modificadas por las Resolución 2492 de 2022 sobre Rotulado y etiquetado de los alimentos.
21) Garantizar que los elementos objeto del suministro cumplan estrictamente con las características técnicas de conformidad con la lista de los productos requeridos y se ajusten a las normas técnicas de calidad ICONTEC, de conformidad con lo establecido por la Superintendencia de Industria y Comercio

22) En ninguna circunstancia se aceptarán productos alimenticios fraccionados, reenvasados con o sin rótulo ni productos en envases que no cumplan las Resoluciones 5109 y 0683 de 2012.
23) Disponer de la logística para programar entregas diarias, de ser requerido mantenerse circunstancias de refrigeración o adecuación climática.

2.8.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

1) El contratista debe garantizar recurso humano para el desarrollo del programa de SST de acuerdo con la legislación vigente, teniendo en cuenta el número de trabajadores, centros de trabajo y riesgos. Por lo tanto, deberá enviar Fotocopia de cedula, licencia de Seguridad y Salud en el Trabajo (vigente) y certificado Vigente del Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas del profesional responsable del SG-SST (fecha vigente).

2) El contratista deberá anexar copia de la evaluación de estándares mínimos expedida por la ARL o el Ministerio del Trabajo (periodo correspondiente al año 2025) con el resultado y nivel de implementación del SG-SST y respectivo plan de acción (periodo correspondiente al año 2025 de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.

**Nota: incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo a la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85%.

3) El contratista deberá entregar ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el Invima.

4) Se solicita aportar 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, el contratista deberá garantizar que los productos cuenten con registro sanitario vigente, conforme a lo establecido en el Decreto 1686 de 2012. Este requisito podrá acreditarse mediante certificación del proveedor, etiquetas del producto (Fotos o copias de etiquetas donde se evidencie el número de registro sanitario, cuando aplica INVIMA, número de registro ante autoridad competente, Nombre del productor o importador, Grado alcohólico, Advertencias sanitarias, Estampilla o señal fiscal (impuesto), fichas técnicas y/o copia del registro sanitario del fabricante o importador que permitan verificar su cumplimiento.

5) El contratista deberá disponer de los medios de transporte necesarios y debidamente autorizados, conforme a la Resolución 002505 de 2004, para cumplir los requisitos que deben cumplir los vehículos destinados al transporte de carne, pescado y demás alimentos de fácil descomposición, así como a la normativa complementaria aplicable.

6) 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.

7) A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021. Por lo tanto, debe soportar por medio evidencia fotográfica con marca de agua.

8) Para en transporte de los alimentos insumos o materias primas para preparación de alimentos:

- Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte (Si Aplica).
- Autorización sanitaria y registro para el transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos.

9) Certificación emitida por el oferente y firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la Resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.

10)Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos:

- Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales.
- Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.

11) Para el Caso del Conductor se deberá entregar:

- Certificación de manipulación de alimentos
- Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos.
- Licencia de Conducción
- Registros de limpieza y desinfección del vehículo.
- Registros de entrega de elementos de protección personal y dotación: uniforme completo, tapabocas y gorro

12) Alimentos refrigerados y/o congelados: Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.

13) Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará:

- ✓ Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos insumos o materias primas para preparación de alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con Resolución 5109 de 2005. Por lo tanto, debe soportar por medio evidencia fotográfica con marca de agua.
- ✓ En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.

14)Cumplir con todas las normas de higiene y bioseguridad respecto de compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de alimentos. Cumplir con características técnicas de operación, higiene y seguridad en la manipulación de alimentos, conforme a las disposiciones legales.

2.8.4 Obligaciones ambientales del contratista

1. Garantizar que los productos suministrados cumplan con las condiciones de rotulado, empaque y almacenamiento establecidas en la normatividad sanitaria y ambiental vigente

2. Realizar la adecuada gestión de los residuos generados durante las entregas y actividades asociadas al contrato, evitando abandono de empaques, plásticos, cartón u otros residuos en las instalaciones del SENA.

3. Garantizar que los productos entregados se encuentren en buen estado, con fechas de vencimiento vigentes y condiciones adecuadas de transporte y conservación.

4. En caso de suministro de sustancias químicas, desinfectantes o productos controlados, el contratista deberá garantizar el adecuado manejo, almacenamiento y rotulación de los mismos.

5. Garantizar condiciones de orden y aseo durante las entregas en las instalaciones del centro de formación.

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 hasta el 30 de noviembre de 2026. El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.

2.10 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Los bienes ofertados deberán ser entregados en el Almacén del Centro Atención Sector Agropecuario del SENA Regional Risaralda, ubicado en la Carrera 8 # 26-79 en la ciudad de Pereira –Risaralda y/o en la Sede Agroindustrial del Centro Atención Sector Agropecuario, ubicado en la Vereda el Lembo, finca la Pastora en Santa Rosa de Cabal Departamento de Risaralda, conforme a las cantidades y especificaciones técnicas solicitadas, las veces que se requiera suministre pedidos parciales, el descargue de los insumos a entregar en la Sede el Lembo debe realizarlos el proveedor hasta el lugar donde disponga el Administrador de la Sede.

2.11 DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Pereira

2.12 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Otra forma de Pago	El contrato se pagará de la siguiente forma: mediante pagos parciales, de acuerdo a la cantidad de elementos, bienes de consumo y materiales entregados en los almacenes del Centro Atención Sector Agropecuario, debidamente aprobados por el Supervisor, previo cumplimiento del respectivo trámite administrativo y pago de parafiscales. Los pagos a que se obliga el SENA Regional Risaralda en virtud del contrato se sujetarán a las apropiaciones y disponibilidades presupuestales correspondientes, y a la situación de recursos del Programa Anualizado de Caja – PAC. Cuando se realicen contratos con auto retenedores, deberán informar en la factura esta condición a fin de no realizar retención alguna El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. Cuando se realicen contratos con auto retenedores, deberán informar en la factura esta condición a fin de no realizar retención alguna. Para la realización de cada pago el contratista deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y aportes Parafiscales.

Para el proceso de pago, el contratista radicará la facturación anexando los documentos con el soporte de los bienes entregados en el módulo “Ejecución del Contrato”. Una vez reunida la documentación pertinente para inicio del trámite de pago, el contratista deberá a tender a lo estipulado en las circulares No. 01-3-2020-000054, No. 01-3-2020-000065 y 3-2021-000055 emitidas por el SENA, donde debe conformar dos archivos para la respectiva revisión y aceptación por parte del supervisor.

En caso de que NO la acepte, el supervisor rechazará el trámite de la factura con todos los soportes para que el contratista suba los documentos en el SECOP II y sea aprobado por el supervisor del contrato, en la misma plataforma y para el posterior envío de la autorización del pago a la coordinación de Grupo de Apoyo Administrativo Mixto.

Por su parte, el contratista deberá reportar la correspondiente factura electrónica en el aplicativo Olimpia, siguiendo los lineamientos establecidos en la CIRCULAR EXTERNA 016 emitida por el Ministerio de Hacienda y la circular 3-2021-000055 emitida por el SENA, la cual establece los Lineamientos y requisitos para la recepción de facturación electrónica expedida por contratistas y proveedores.

2.13 PAGO DE ANTICIPOS

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

Número de desembolsos que se realizarán durante el contrato	Determine el porcentaje que cada desembolso representa frente al valor total del contrato	Amortización:	Requisito para el desembolso
N/A	N/A	N/A	N/A

2.14 CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría:	SI:	
	NO:	X

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	La supervisión del contrato será ejercida por la persona que designe la subdirección del Centro Atención Sector Agropecuario, que esté en capacidad o conozca del tema, quien deberá dar cumplimiento a las obligaciones contenidas en el Manual de Supervisión e Interventoría del SENA vigente, así como las contenidas en la ley 1474 de 2011 por la cual se profirió el Estatuto Anticorrupción.
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de **Jorge Eduardo Cardona Lancheros, Instructor** 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

Atendiendo al objeto contractual y a la cuantía del proceso, la cual no supera el 10% de la menor cuantía de la entidad, se empleará la Modalidad de Contratación de Mínima Cuantía, conforme a lo estipulado en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y en el artículo 2 numeral 5 de la Ley 1150 de 2007 modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.1 y subsiguientes del Decreto 1082 de 2015. La presente modalidad de selección se aplicará teniendo en cuenta que la cuantía y el objeto de la contratación no corresponden a ningún otro procedimiento contractual establecido en la ley 1150 de 2007, garantizando la selección objetiva de la oferta más favorable a La Entidad con la observancia estricta de los parámetros legales definidos para el efecto.

La escogencia del contratista se efectuará a través de la Modalidad de Selección de Mínima Cuantía, Conforme lo anterior, la Entidad Estatal aceptará la oferta del proponente que haya cumplido con los requisitos de la Invitación Pública y que haya efectuado el mejor ofrecimiento económico para la entidad, el orden de elegibilidad se determinará de acuerdo con la presentación del menor **PRECIO.**

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 limitará a Mipyme nacional / Mipyme departamental / Mipyme municipal colombiana con mínimo un (1) año de existencia el presente proceso de selección, toda vez que el valor del Proceso de contratación no es mayor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000,00), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

EL PRESENTE PROCESO NO PODRÁ SER LIMITADO TERRITORIALMENTE

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 (DE LOS) CONTRATO(S)

El valor estimado del contrato será hasta por la suma de **CIENTO CUARENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS MIL TRESCIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($147.400.334)** IVA incluido, cuando a ello hubiere lugar, y demás impuestos, costos directos e indirectos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal o de carácter legal.

4.1 ANÁLISIS 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, la subdirección de Centro adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para el Suministro de materiales de formación, bienes de consumo y otros insumos de abarrotes, necesarios para atender las áreas de Formación Profesional Integral en los diferentes programas del Centro Atención Sector Agropecuario, de la Regional Risaralda, para la vigencia 2026 es de **CIENTO CUARENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS MIL TRESCIENTOS**

TREINTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($147.400.334) tal como se evidencia en el documento anexo **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-3602-1300-11-20305C-3602031-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN VALOR BLOQUEADO PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL -MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	2.279.139.031
Funcionamiento			

Nro. CDP	Fecha CDP	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números
8926	4/03/2026	31/12/2026	912110 CENTRO DE ATENCIÓN SECTOR AGROPECUARIO RISARALDA	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02	Nación	TREINTA Y NUEVE MILLONES SETECIENTOS SIETE ML DOSCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE	39.707.250
8926	4/03/2026	31/12/2026	912111 INTEGRACIÓN CON LA MEDIA	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	Nación	VEINTIDÓS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/CTE	22.400.000
8926	4/03/2026	31/12/2026	912138 FORMACIÓN PROFESIONAL ECONOMÍA CAMPESINA Y SER	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	Nación	VEINTINUEVE MILLONES SEISCIENTOS UN MIL DOSCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS M/CTE	29.601.275

8926	4/03/2026	31/12/2026	912145 SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACIÓN	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	Nación	CINCUENTA MILLONES OCHOCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS NUEVE PESOS M/CTE	50.866.809
8926	4/03/2026	31/12/2026	912164 FORMACIÓN CONTINUA ESPECIALIZADA Y FEEC FEEP	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	Nación	UN MILLÓN QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE	1.500.000
8926	4/03/2026	31/12/2026	912185 SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACIÓN - ECONOMÍA POPULAR	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	Nación	TRES MILLONES TRESCIENTOS VEINTICINCO MIL PESOS M/CTE	3.325.000
						TOTAL	**147.400.334**

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

5.1 FORMA DE ADJUDICACIÓN

El SENA adjudicará el contrato por la totalidad del presupuesto disponible y procederá a la adquisición de los bienes por el sistema de precios unitarios a monto agotable, como consecuencia del resultado del estudio de mercado y con el fin de poder adquirir el mayor número de unidades posibles con el presupuesto disponible.

La adjudicación del presente proceso de contratación es por el presupuesto total y el precio unitario es el factor de selección del proponente. Es decir, la Entidad adjudicará el Proceso de Contratación al oferente que cumpla con todas las condiciones exigidas por la Entidad en los documentos del proceso (estudios previos e invitación a participar), y que ofrezca el menor precio.

No hay lugar a puntajes para evaluar las ofertas sobre las características del objeto a contratar, su calidad o condiciones. La Entidad revisará las ofertas económicas y verificará que la de menor precio cumpla con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.

El Sena no aceptará ofertas parciales o en condiciones inferiores a las establecidas en el presente estudio.

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.

Emprendimiento y Empresas de Mujeres

Con el propósito de adoptar medidas afirmativas que incentiven la participación de las mujeres en el sistema de compras públicas, conforme a la definición y a lo establecido en el artículo 3 del decreto 1860 de 2021 se debe aportar:

- **PARTICIPACIÓN DE MAS DEL 50% DE LAS ACCIONES, PARTES DE INTERÉS O CUOTAS DE PARTICIPACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA PERTENEZCAN A MUJERES:** Certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación. (Cuando Aplique)

- **50% DE EMPLEOS A NIVEL DIRECTIVO:** Certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada todas las personas que conforman los cargos de nivel directivo del proponente, el número de mujeres y el tiempo de vinculación. (Cuando Aplique).

  Debe contener:

  - ✓ Nombre completo
  - ✓ Numero de documento de identidad
  - ✓ Copia de los respectivos documentos de Identidad

- ✓ Copias de los contratos de trabajos o certificación laboral con las funciones
- ✓ Certificado de Soportes a seguridad social en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

NOTA: Se entenderá como empleos del nivel directivo aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico. En este sentido, serán cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquía desempeñan cargos encaminados al cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador.

- **PERSONA NATURAL MUJER Y EJERCICIO DE ACTIVIDADES COMERCIALES A TRAVÉS DE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO** Copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil. Dichas actividades deben haber sido realizadas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección.

- **ASOCIACIONES Y COOPERATIVAS- MAS DEL 50% DE ASOCIADOS SEAN MUJERES** Certificación expedida por el representante legal. La participación debe corresponder a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección.

NOTA 1: Las certificaciones deben expedirse bajo la gravedad de juramento con una fecha de máximo treinta (30) días calendario anteriores a la prevista para el cierre del procedimiento de selección.

Mipyme en el sistema de compras públicas.
Con el propósito de otorgar aspectos diferenciales a las pequeñas y medianas empresas en el sistema de compra pública, los criterios de clasificación empresarial serán los definidos en el artículo 2.2.1.13.2.2 del Decreto 1074 de 2015, Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo, o la norma que lo modifique, derogue o sustituya. En dicho sentido, las mipyme deberán acreditar su tamaño empresarial mediante certificación donde conste el valor de los ingresos por actividades ordinarias al 31 de diciembre del año inmediatamente anterior. o los obtenidos durante el tiempo de su operación de conformidad con el artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.

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

5.2.1.17 Autorización para Contratar:

En caso de que el Representante Legal requiera autorización para celebrar contratos o presentar ofertas porque tenga limitaciones establecidas en los estatutos, deberá aportar el correspondiente documento que le acredite tal facultad.

5.2.1.18 Compromiso Anticorrupción y manifestación sobre inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones

El compromiso que debe contraer el PROPONENTE deberá hacerse constar en una carta de compromiso y se contraerá bajo la gravedad de juramento, el que se entiende prestado por la sola suscripción del Formato.

5.2.1.19 EXPERIENCIA DEL PROPONENTE DIFERENTES A LOS CONTEMPLADOS EN EL DECRETO 1860 DE 2021:

El proponente deberá aportar máximo **3** certificados de experiencia relacionada con el objeto contractual de contratos ejecutados y recibidos a satisfacción con entidades públicas o privadas, cuyo valor o sumatoria sean iguales o superiores al 100% del valor del presupuesto establecido para el presente proceso.
La experiencia del oferente plural (consorcios, uniones temporales o promesas de sociedad futura) corresponde a la suma de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente plural, es decir que, si uno sólo de los integrantes acredita la experiencia requerida por la Entidad Estatal, ésta sirve para acreditar la experiencia exigida en el Proceso de Contratación

5.2.1.20 EXPERIENCIA MIPYMES:

En virtud a los criterios diferenciales señalados en el Decreto 1860 de 2021, los proponentes que acrediten suficientemente su calidad de Mipymes acreditarán la experiencia con máximo **cuatro (4)** certificados de experiencia relacionada con el objeto contractual de contratos ejecutados y recibidos a satisfacción con entidades públicas o privadas, cuyo valor o sumatoria sean iguales o superiores al 80% del valor del presupuesto establecido para el presente proceso.

NOTA: Para las ofertas presentadas por una Mipyme, se verificarán los términos descritos en el artículo 2.2.1.2.4.2.4, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015. Acreditación del tamaño empresarial. Las empresas deberán acreditar su tamaño empresarial mediante certificación donde conste el valor de los ingresos por actividades ordinarias al 31 de diciembre del año inmediatamente anterior o los obtenidos durante el tiempo de su operación, de la siguiente forma: 1. Las personas naturales mediante certificación expedida por estas. 2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal o el contador o revisor fiscal, si están obligadas a tenerlo. Para los anteriores efectos, deberán observarse los rangos de clasificación establecidos en el presente Capítulo. **PARÁGRAFO.** Para la aplicación de los incentivos del sistema de compras y contratación pública, la acreditación del tamaño empresarial se efectuará de acuerdo con lo previsto en el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015 y demás normas que lo aclaren, modifiquen o adicionen.

NOTA: Los documentos cargados en la plataforma del SECOP II y que constituyen la oferta deben estar completamente legibles y se recomienda remitirlos en FORMATO PDF

5.2.2 De carácter técnico

El proponente deberá diligenciar el **FORMATO de CONDICIONES TÉCNICAS,** de acuerdo a las condiciones técnicas ofertadas

1) El oferente que se presente deberá adjuntar CON LA PROPUESTA, 1) El Acta de inspección y concepto sanitario favorable a centros de acopio y distribución, y 2) El Acta emitida por la autoridad sanitaria, ya sea con concepto FAVORABLE o FAVORABLE CONDICIONADO que demuestre el cumplimiento de las condiciones sanitarias exigidas para el establecimiento encargado de la distribución y comercialización de los víveres, abarrotes, carnes, frutas y verduras, y demás productos alimenticios y bebidas alcohólicas.

2) Certificación y/o Promesa de Contrato (Artículos 2.20.1.1.3 y 2.20.1.1.4. del Decreto 248 de 2021) El proponente deberá aportar una promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las Secretarías Departamentales de Agricultura o quien haga sus veces, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos.

La promesa de contrato de proveeduría de que trata el presente artículo deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.

De igual forma para cada uno de los integrantes de los consorcios o de las Uniones Temporales deberá anexar dicho certificado y deberá presentar la información requerida.

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

1. El proponente deberá demostrar el cumplimiento a la aplicación de los estándares mínimos, de conformidad a la Resolución 0312 de 2019. Para acreditarlo deberá presentar certificado de implementación del SG-SST firmado por su representante legal y profesional responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (que actualmente este implementando el SG-SST, con fecha vigente) donde certifique la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

   Nota: Las personas Independientes deberán anexar una certificación firmada por el representante legal donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no está obligada a implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. De acuerdo con la resolución 0312 de 2019 en el Parágrafo 2. No están obligados a implementar los Estándares Mínimos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo.

2. Certificación emitida por el representante legal en donde se compromete a cumplir y hacer cumplir a su personal todas las obligaciones de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) establecidas en el presente pliego de condiciones, así como las inmersas en la normatividad vigente aplicable.

   Nota: Las personas Independientes deberán anexar una certificación firmada por el representante legal donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no está obligada a implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. De acuerdo con la resolución 0312 de 2019 en el Parágrafo 2. No están obligados a implementar los Estándares Mínimos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo.

5.2.2.2 De gestión ambiental

No aplica

5.2.3 De carácter financiero

No aplica

5.3 REQUISITOS PONDERABLES

No aplica

5.3.1 Oferta económica

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

NOTA. En caso de requerirse un anexo en el que se desglosen los ítems, descripciones y precios unitarios que comprenden el valor total de la oferta, la entidad evaluará la oferta contenida en el referido anexo, el cual prevalecerá sobre la información contenida en SECOP II.

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 3 – 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:	
X	**Cumplimiento:** por el (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato 4 meses más, contados a partir de su perfeccionamiento, que cubra al SENA de los perjuicios derivados de: a) El incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista. B) El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista. C) El pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria. **PARÁGRAFO.** Cuando se presente uno de los eventos de incumplimiento cubierto por la garantía, la entidad procederá a hacerla efectiva en los términos y con el procedimiento señalado por las normas vigentes.
X	**Calidad de los bienes:** Equivalente al veinte (20%) del valor del contrato, por el término de vigencia del mismo y seis (6) meses más, contados a partir de la aprobación de la garantía, a la cual podrá imputarse tanto el valor de la cláusula penal pecuniaria como las multas o los perjuicios derivados de la declaratoria de caducidad.
	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales: por el (5%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más
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

Se realiza el análisis del sector en cumplimiento a lo establecido en Artículo 2.2.1.1.1.6.1. Decreto 1082 de 2015, bajo los lineamientos de Colombia Compra Eficiente, según el **ANEXO 1. ANÁLISIS DEL SECTOR**.

10. ANEXOS

Anexo 1. Análisis del Sector
Anexo 2. Estudio de mercados

Anexo 3. Matriz de Riesgo
CDP

El presente documento se suscribe el 3 de junio de 2026

Firmado digitalmente por MARIN MENDOZA JHON ALEXANDER
Fecha: 2026.06.03 13:12:42 -05'00'

JHON ALEXANDER MARIN MENDOZA
Subdirector (e)
Centro Atención Sector Agropecuario
Regional Risaralda

Elaboró: Juliana Franco Cruz, Gestión Contractual.

Revisó componente jurídico: Daniel Gutiérrez León, Abogado Gestión Contractual

Revisó componente técnico y económico: Natalia Marulanda Méndez, Coordinadora Académica

Johana Carmenza López, Instructora,

Jorge Eduardo Cardona Lancheros, Instructor

Natalia Escobar Buitrago, Apoyo Materiales de formación

Revisó componente SST: Ana María Ochoa Mejía, Apoyo SST

Revisó componente Ambiental y energético: Yarling Andrés Rentería Mosquera, Dinamizador Ambiental