SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA CONFORMACIÓN Y ENTREGA DE MALETINES DE FORMACIÓN DESTINADOS A TRES (3) PROYECTOS ASOCIATIVOS Y SIETE (7) PROYECTOS INDIVIDUALES, EN EL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL TOLIMA EN LA VIGENCIA 2026

El interesado debe indicar de acuerdo con el objeto del contrato y las especificaciones técnicas de cada elemento, su valor así:

LOTE 1. PRODUCTOS DE COCINA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N°	DENOMINACION TECNICA Y/O COMERCIAL	UM	DESCRIPCION DEL PRODUCTO / CALIDAD MINIMA	IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA/ASPECTO DEL PRODUCTO	PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS/EMPAQUE	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR TTOAL
1	ACEITE VEGETAL, LIBRE DE GRASAS	FRASCO*1000 CC	LIBRE DE RANCIDEZ, DE MATERIALES EXTRAÑOS, FECHA DE VENCIMIENTO UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA	ACEITE VEGETAL REFINADO, LIBRE DE GRASAS TRANS	NTC 258			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

2	ACELGA	*KILO	NTC 5400	Hojas verdes onduladas de color verde, penca de color blanco muy puro, con una anchura hasta 10 centímetros. Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas.	la hoja y debe presentar un color verde amarillo claro en sus hojas, no debe presentar color amarillo pálido en sus hojas ó tallo			
3	AJO	*KILO	Aspecto: Característico de la especia. Color: Crema y característico del producto. Olor: Típico de la especia. Exento de olores atípicos. Sabor: Intenso y típico de la especia. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas, Los dientes de ajo se desprenden de la cabeza pero conservan su piel protectora	Ajo natural en cabeza.	NO APLICA			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

4	APIO	*KILO	Calidad NTC 1291	El tallo debe ser apretado, las hojas no deben tener indicios de contaminación por plagas ni signos de pudrición. Aspecto fresco, sano, no debe dar muestras de amarillamiento en las hojas, marchitamiento, manchas, olores y sabores extraños No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Debe presentar color verde intenso y olor característico de la hortaliza. El apio debe ser categoría I El producto se requiere con una vida útil mínima de 2 días contados a partir de la fecha de entrega.	Se deben empacar en bolsa plástica. Cerrada solo por un lado para evitar que el producto exudé y se llegue a producir contaminación por hongos			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

5	AREQUIPE	TARRO*500GR	Producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcares.	Los dulces de leche debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud NTC 3757	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización			
6	ARROZ BLANCO TRADICIONAL	BOLSA*500GR	NTC 671	Arroz elaborado, descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona Se conoce en el lenguaje internacional como arroz pulido. El arroz blanco se clasifica por tipos y por grados, de acuerdo con el porcentaje de defectos presentes. Requisitos generales: No se acepta arroz que posea olores objetables, ni exceda de 0.1 % de impurezas	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

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

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

10	AZUCAR BLANCA	BOLSA*500 GR	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica -NTC 611	El azúcar blanco no deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una inadecuada manipulación del producto.	El azúcar blanco se debe empacar en recipientes de material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de Protección Social			
11	AZUCAR PULVERIZADA	BOLSA* 500 GR	NTC 778, El azúcar pulverizado es sacarosa finamente triturada o molida hasta que quede convertida en polvo, con cristales de un diámetro inferior a 0,15 mm. Azúcar en polvo o para glasear, es azúcar granulado y procesado hasta convertirlo en un polvo fino, pero que no puede reemplazar al azúcar granulado	El azúcar pulverizada debe cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. Humedad granulado, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximo.	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento			

12	BAGRE FRESCO KILO	Unidad x 4000 gramos	Tiene cuerpo ancho, bajo, sin escamas, cabeza deprimida, ojos pequeños, boca ancha de quijadas, sin dientes; sin radios espinosos en las aletas, aleta dorsal fuerte y corta. Las barbillas maxilares tienen función sensorial. El macho alcanza 35 cm y su peso máximo es de 4,02 kg. De color plomizo oliváceo hasta pardo negruzco en el dorso y flancos, vientre blanco.	Pescado entero fresco para filetear y realizar cortes en darme.	Conservado en Refrigeración o hielo escarchado. Temperatura de recibo 2 grados centígrados.Limpio sin vísceras.			
13	BANANO	*KILO	NTC 1190 - NTC 5400	Vinagre obtenido por maceración en barrica, de vino de Módena (Italia). Composición Vinagre de vino, mosto de uva concentrado, mosto de uva cocido, colorante caramelo E-150d. Contiene sulfitos.	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas.			
14	BICARBONATO DE SODIO	SOBRE *43 GRS	El Bicarbonato De Sodio Grado Alimenticio es un compuesto polvo fino de color blanco que se puede extraer como mineral de la naturaleza o se puede producir por medio de reacción química	Debe almacenarse en un ambiente fresco y seco, separado de ácidos y bases fuertes	Bolsa de polietileno			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

15	BOCADILLO DE GUAYABA EN LONJA	BARRA *500 GR	Producto sólido obtenido de la concentración por cocción del jugo o pulpa de guayaba con la adición de edulcorantes y aditivos permitidos. Producto de consumo directo.	El producto se empacará en material inerte que garantice al producto el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto	Color: rojo oscuro. Sabor: dulce, característico de la guayaba. Debe estar libre de la presencia de plagas (insectos o larvas), humedad extra anormal y fermentación.			
16	BREVAS EN CONSERVA	FCO * 520 GR	Obtenido a partir de breva (higos) seleccionada posteriormente caladas en un almíbar concentrado controladamente hasta obtener un producto de excelentes características sensoriales y de preservación sin el uso de conservantes.	Brevas (higos. Sin colorantes, ni conservantes	Frasco de vidrio con tapa metálica. Peso neto: 520gramos. Embalaje:			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

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

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

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

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

19	CAFÉ TOSTADO	BOLSA*LIBRA	La norma que regula el café tostado (en grano o molido) en Colombia es la NTC 3534 (Norma Técnica Colombiana del Icontec). Esta norma establece los requisitos fisicoquímicos, sanitarios y de empaque que garantizan la calidad y comercialización del producto.	Café molido de grano pequeño. - Café tostado al cual se le ha extraído la cafeína. - No debe contener materiales o contaminantes extraños. - El café tostado y molido no debe presentar olor, ni sabor diferente al característico del producto. - El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El producto, no debe presentar humedad externa anormal, presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. - El producto café debe ser 100% café, y su apariencia debe ser homogénea. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	Bolsa aluminizada o frasco, grado alimentario de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

20	CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO	BOLSA*LIBRA	La norma que regula el café tostado (en grano o molido) en Colombia es la NTC 3534 (Norma Técnica Colombiana del Icontec). Esta norma establece los requisitos fisicoquímicos, sanitarios y de empaque que garantizan la calidad y comercialización del producto.	Café molido de grano pequeño. - Café tostado al cual se le ha extraído la cafeína. - No debe contener materiales o contaminantes extraños. - El café tostado y molido no debe presentar olor, ni sabor diferente al característico del producto. - El producto debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El producto, no debe presentar humedad externa anormal, presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. - El producto café debe ser 100% café, y su apariencia debe ser homogénea. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	Bolsa aluminizada o frasco, grado alimentario de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

21	CARNE ASAR	*KILO	Cuete: es una carne magra, ideal para milanesas porque no se rompe y es fácil manejarla. Contra o pulpa negra: pieza de la res situada en la parte externa del muslo	Piezas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color, olor y textura, característicos de carne de res fresca. Color rojo intenso blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad	Debe llegar al servicio en bolsas plásticas empacada al Vacío, bien selladas, sin presencia de hielo escarchado Agua o sangre, en recipientes adecuados para este tipo de producto. Temperatura máxima de recibo 7°C.			
22	CARNE CADERA PARA DESMACHAR	*KILO	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 ce 2007 NTC 4271 Cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Este corte corresponde a los cuartos traseros de la res. Debe presentar color rojo oscuro, libre de grasa. No debe mostrar manchas verdes, mal olor, mal color ni viscosidad al tacto.	Piezas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color, olor y textura, característicos de carne de res fresca. Color rojo intenso blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad	Debe llegar al servicio en bolsas plásticas empacada al Vacío, bien selladas, sin presencia de hielo escarchado Agua o sangre, en recipientes adecuados para este tipo de producto. Temperatura máxima de recibo 7°C.			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

23	CARNE CHATAS ESPECIAL LOMITO	*KILO	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 2905 de 2007 Calidad NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Generalidades Posta limpia, libre de grasa y aponeurosis, hematomas, sin contenido ruminal, sin aditivos.	Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo Caso se deberá conservar la cadena de frio	producto debe entregarse empacado al vacio en condiciones de congelación (-15 a -18 °C), no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación			
24	CARNE MILANESA	*KILO	Cuete: es una carne magra, ideal para milanesas porque no se rompe y es fácil manejarla. Contra o pulpa negra: pieza de la res situada en la parte externa del muslo	Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc			

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

26	CARNE MUCHACHO CAPÓN KILO	*KILO	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007, Resolución 2905 de 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Plano muscular: Semitendinoso Extracción de la canal: Este corte se encuentra en la parte posterior de la pierna y limita con la bota, el murillo interno y el centro de pierna. Se extrae cortando su inserción en la tibia y la tuberosidad calcáneo. Clasificación ICTA 4 y5 estrellas	no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de Enfriamiento			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

27	CARNE PUNTA DE ANCA	*KILO	Cumplir con el Decreto 1500 de 2007 Resolución 2905 ce 2007 NTC 4271 Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne Plano muscular : De forma triangular, hace parte del Músculo bíceps femoral Extracción de la canal: Se retira todo el Músculo glúteo bíceps cortando su inserción en la rodilla y continuando alrededor del hueso fémur, esta porción a veces entra a formar parte de la cadera cuando la extracción de esta se quiere conservar dicha porción	Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 1ºC y 4ºC cuando el mismo deba ser entregado refrigerado, en todo Caso se deberá conservar la cadena de frio	el producto debe ser empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer usoEmpacado en bolsa de polietileno al vacio de gramos.			

28	CARNE SOBREBARRIGA	*KILO	NTC 4271Debe cumplir con la Resolución del INVIMA No. 2009026594 del 9 de septiembre de 2009, sobre la guía de transporte de carne - Constituida por el músculo cutáneo oblicuo abdominal externo que cubre parte del abdomen y el tórax. - Se localiza en el cuarto delantero (brazo) Libre de rilas, tejido conectivo, nervios y grasa. - Carne fresca. - Producto obtenido de la carne bovina en canal 5 estrellas. - El producto debe provenir de mataderos autorizados por La Secretaría de salud	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de Enfriamiento. El personal debe contar con la dotación completa para la Entrega del producto.	Empacado en bolsa de polietileno			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

29	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	*KILO	Genero Allium, variedad Yellow Granex, Raíz fibrosa, poco profundas y sin ramificaciones. Tallo, está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado.	Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras: se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros. Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades	De color blanco. Las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1221. Debe estar empacado en bolsa de material de polipropileno por un (1) kilo que permita la transpiración del producto. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 1221-2 Numeral 3 y 5.10. El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. El producto embalado en cumpliendo la norma técnica NTC 5422.			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

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

32	CHISPAS DE CHOCOLATE	*LIBRA	La norma internacional para chispas y gotas de chocolate se rige por el estándar CODEX STAN 87, mientras que en Colombia su producción y calidad sanitaria están reguladas por la Resolución 1511 de 2011 del Ministerio de Salud.	Humedad: Debe ser inferior al 1.5% para evitar la formación de hongos o levaduras y garantizar la vida útil.Contenido de sólidos de cacao: Dependiendo del tipo, varía entre un 30% para chocolates con leche y más de un 60% para chocolates semiamargos o amargos. Forma y tamaño: Uniformes en presentación, ya sea en forma de lágrima, gota o botón. Generalmente miden alrededor de 1 cm de diámetro.Dureza: Al tacto deben ser sólidas y no romperse o desmoronarse fácilmente al empacarlas.	El empaque se debe caracterizar por Materiales de Barrera: El empaque primario debe ser hermético. Se recomienda el uso de plástico trilaminado, bolsas resellables tipo zipper o envoltorios de aluminio (protección contra luz, oxígeno y humedad).Ausencia de Toxicidad: Los materiales en contacto directo con el producto deben ser de grado alimentario y no transferir sustancias tóxicas ni olores extraños.Inocuidad y Sellado: El empaque debe garantizar la inviolabilidad del producto antes de su primer uso.			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

33	CHOCOLATE EN PASTILLAS SIN AZUCAR Y SABORIZANTES	BOLSA* 250GR	chocolate en pastillas o chocolate de mesa es la NTC 793. Además, la calidad general del chocolate de consumo está regulada por la Norma NTC 792 y el reglamento sanitario nacional establecido por la Resolución 1511 de 2011.	El chocolate de mesa en pastillas debe cumplir con estrictas especificaciones fisicoquímicas, divididas principalmente en dos categorías: con azúcares y sin azúcares.Grasa de Cacao (Manteca):Sin azúcares añadidos: Mínimo 48%.Con azúcares: Mínimo 14%.Humedad: El límite máximo permitido es del 3% para ambas presentaciones.Azúcares totales: En el caso de las tabletas con azúcar, el límite máximo es del 71%.	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.			
34	CHULETA DE RES	*KILO	es la parte ósea o esqueleto del animal, la cual se obtiene al realizar el deshuese, o la separación de la carne (parte muscular y tejidos blandos) del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo, (especie porcina declarada apta para el consumo humano o uso industrial), incluyendo su Cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, entre otros	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc	Empacado en bolsa al vacio de gramos.			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

35	CILANTRON	*ATADO	Coriandrum Sativum L. En forma de ramillete, color verde oscuro en las hojas, suave y firme, aspecto fresco, sin exceso de humedad	Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.	Las hojas deben ser de color verde oscuro, sin presentar signos de pardea miento ni sobre maduración. El producto se requiere con vida útil de tres días Calidad extra.			
36	CLORO (HIPOCLORITO)	FCO*2000ML	SOLUCIÓN ACUOSA, CLARA, LIGERAMENTE AMARILLA, OLOR CARACTERÍSTICO PENETRANTE E IRRITANTE. FUERTEMENTE OXIDANTE; DEPENDIENDO DEL PH DE LA SOLUCIÓN SE PRESENTA DISOCIADO EN FORMA DE CLORO ACTIVO, ÁCIDO HIPOCLOROSO HOCI Y/0 ION HIPOCLORITO OCI-. DE ESTAS FORMAS DE "CLORO LIBRE ACTIVO" DEPENDE SU REACTIVIDAD EN LAS REACCIONES DE OXIDACIÓN, CLORACIÓN Y ACCIÓN BIOQUÍMICA TALES COMO EL CONTROL BACTERIOLÓGICO Y MICROBIOLÓGICO	ENVASE ORINAL, NO REENVASADO, LIBRE DE IMPUREZAS	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación			

37	COBERTURA DE CHOCOLATE SEMIAMARGA / Elaborada con manteca de cacao, azucar y leche en polvo.	CAJA*500GR	Producto obtenido de chocolate, sucedáneos del chocolate, chocolate compuesto o chocolate aromatizado que se utilizan generalmente para recubrir otros productos o hacer productos de chocolates o productos de sucedáneos para consumo directo	El chocolate de cobertura debe contener, en extracto seco, no menos del 35% de extracto seco total de cacao, del cual no menos del 31% será manteca de cacao y el 2,5%, por lo menos, extracto seco magro de cacao	El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC-512-1 y NTC 512-2 Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes			
38	COCO DESHIDRATADO	PAQ* 45 GR	NTC 695	Características de la organolépticas del coco: Color: depende de la variedad, la pulpa de blanca. Textura: la pulpa es dura. Sabor: dulce. Olor: La pulpa es aromática Forma: redonda u ovalada	Los requisitos mínimos de calidad son: tener un producto entero, sano (sin rajaduras, plagas ni enfermedades), limpio (Sin materiales extraños), con un color según la variedad. El coco debe estar libre de la presencia de plagas exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

39	COCOA EN POLVO	BOLSA*230GR	Es el producto de la molienda de la torta de cacao o licor de cacao. - Producto al cual se le ha retirado la mayor parte de la manteca de cacao. - Color marrón. - Olor y sabor propio del producto. - No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao. - Al producto no se le debe adicionar sustancias inertes, dextrinas, conservantes o materias extrañas. - Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - No debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 1511 de 2011. - Cumplir con los requisitos establecidos en NTC NTC 518	Bolsa de polietileno o polipropileno, grado alimentario de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto			
40	COCTEL DE FRUTAS EN CONSERVA	LATA*820 GRS	Elaborado con mezcla de frutas en almíbar compuesta por un mínimo de 4 un máximo de 6. Los constituyentes obligatorios son: melocotón, pera y cereza, y los facultativos albaricoque, uva y piña.	en conserva	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento			

41	CODITOS DE CERDO	*KILO	El codillo de cerdo es una parte del despiece del cerdo: el codillo ubicado entre la unión de los dos huesos de la pata donde se forma el codo. El producto se entregara	no deberá tener características que indique que el producto presenta condiciones de descomposición, adulterado.	empacado al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C),			
42	COLIFLOR	*KILO	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1374. Genero brassica, variedad oleracea botritis, Coliflor extra del género. Las hojas son sésiles, enteras, poco a muy onduladas, oblongas, elípticas, y muy erguidas, extendiéndose en forma más vertical y cerrada.	Fresco y libre de cualquier humedad anormal exterior, su consistencia debe ser compacta y sin zonas blandas	A granel			
43	COMINO MOLIDO	FCO*43 GR	Frutos sanos, limpios, desecados y molturados de comino	Aspecto: Molido Color: Marrón Olor: Fuerte, intensamente cálido. Exento de olores atípicos. Sabor: Ligeramente amargo y picante. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	Los sobres son de polipropileno impresos de acuerdo al producto, sin olores extraños, sin impurezas, y no contienen sustancias declaradas como peligrosas.			

44	COSTILLA DE CERDO ESPECIAL SIN TOCINO	*KILO	Corte formado por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales, internos y externos, serrato ventral y porción torácica. Piezas individuales carnudas limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre. No se permite hematomas y cuerpos extraños	no deberá tener características que indique que el producto presenta condiciones de descomposición, adulterado. La fecha de vencimiento será de acuerdo al análisis de vida útil del producto. Porcionado de acuerdo al gramaje solicitado.	El producto se entregara empacado al vacío en condiciones de refrigeración (0 a 4 °C),			

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

46	CREMA PASTELERA PARA COBERTURA Y RELLENO DE PARA PANADERIA Y RESPOSTERIA SABOR A VAINILLA	CAJA*4 LTRS	Es el producto obtenido de las emulsiones de grasas, aceites vegetales y almidones modificados que conjugados con sólidos lácteos obtenemos una crema de uso inmediato, en decoraciones en pan, pasteles. Es un producto elaborado con las técnicas más modernas de fabricación y sometida a estrictas normas de control de calidad.	Es una crema que al ser sometida a un proceso de horneo o cambios bruscos de temperatura, se conserva con la firmeza, color y sabor agradable con textura suave, cuerpo homógeneo y humedad agradable al paladar. Además tiene gran rendimiento, estabilidad en el decorado. Es ideal para rellenos con cualquier tipo de pan.	EMPAQUE PRIMARIO: Manga de polietileno de baja densidad. Grado alimenticio EMPAQUE SECUNDARIO: Caja de cartón corrugado			

47	CUCHUCO DE CEBADA EN GRANO SECO	BOLSA*500 GR	Producto obtenido de la trituración de la cebada, grano de la especie Hordeum vulgare L. ssp., pelado y trozado. - Aspecto grano triturado seco. - Color variable del blanco al café. - Olor característico. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	olor sabor y color caracteristicos del producto	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento			

48	CUCHUCO DE MAÍZ EN GRANO SECO	BOLSA*500 GR	Cuchuco de maíz es el producto obtenido de la trituración del grano del maíz blanco previamente trillado (conjunto de granos desgranados y enteros de maíz duro), “de la especie Zea mayz identata L” y dentado “Zea mayz indurata L” pelado y trozado o semisólido. - Aspecto grano triturado seco. - Color blanco. - Olor característico. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.	Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto			

49	CUCHUCO DE TRIGO EN GRANO SECO	BOLSA*500 GR	Cuchuco de trigo es el producto obtenido de la trituración del grano del trigo, común Triticum aestivum L., o trigo ramificado Triticum compactum host., pelado y trozado o semisólido. - Aspecto grano triturado seco. - Color variable del blanco al café. - Olor característico. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libres de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos.	Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.			

50	DURAZNO EN MITADES EN COSERVA	LATA*425GR	Fruto procesado del durazno en mitades, sin semilla ni cáscara, y almíbar a base de azúcar. Fruta firme ideal para cortar y filetear. - Sabor: Característico. - Olor: Característico. - Color: Amarillo brillante. - Textura: Suave - No debe presentar sonidos de cliqueo, cuando se hace presión sobre la lata. - Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. - Cumplir con los requisitos establecidos en NTC 4929.	Tarro, lata, grado alimentario de primer uso. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.			

51	ESENCIA LIQUIDA /PARA PARA ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION /SABORES SURTIDOS	FCO *60CC	Líquido translucido semiviscoso de olor y sabor característico diferentes tipos de alimentos, de acuerdo con las especificaciones requeridas, como, vainilla, canela, frutas, productos lácteos y especias, entre otros, utilizado como saborizante y/o aromatizante en productos de pastelería, repostería, galletería y dulces	Debe presentar color, olor y sabor característico. No debe estar alterada, mal conservada, ácido benzoico, azúcar, ni sustancias extrañas. No debe contener cumarina. Se permite saborizante artificial grado alimenticio. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El producto debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad	Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

52	ESPINACA	*KILO	NTC 1373 De la especie Spinacea eleracea, hoja ovalada en buen grado de madurez comercial. Hojas: caulíferas, más o menos alternas y pecioladas, de forma y consistencia muy variables, en función de la variedad. Color verde oscuro intenso..	Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior. Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas no debe presentar color amarillo en sus hojas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas	Deben estar sanas, tener aspecto fresco, estar limpias y desprovistas de tierra, debe estar libre de residuos visibles de abono o plaguicidas, restos florales, olores y sabores extraños			
53	FRESA *BANDEJA	BANDEJA*500 GRS	NTC 4103 Las Fresas y los Fresones (Fragaria xananassa) pertenecen a la familia de las Rosáceas y a su vez, al género de las Fragarias. Necesitan de un clima templado para crecer sin problemas. Las fresas y fresones contienen en agua, fibra, no tiene casi calorías, Hidratos de Carbono (fructuosa, Glucosa y Xilitol). Las Fresas contienen: Vitaminas: C y un poco de E. Minerales: Potasio, Magnesio, Calcio. Otros: Folatos, Acido Citurico, Acido Málico, Acido Oxálico, Antioxidantes. Flavoides.	De color rojo vivo no mates o mustios, cuello verde claro, grado de maduración adecuado sin muestras de mal trato. Deben ser tersos y brillantes y los rabos también	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuestos por frutos únicamente del mismo origen, variedad categoría, color y calibre			

54	FRESA TIPO JUMBO	BANDEJA*500 GRS	NTC 4103 Las Fresas y los Fresones (Fragaria xananassa) pertenecen a la familia de las Rosáceas y a su vez, al género de las Fragarias. Necesitan de un clima templado para crecer sin problemas. Las fresas y fresones contienen en agua, fibra, no tiene casi calorías, Hidratos de Carbono (fructuosa, Glucosa y Xilitol). Las Fresas contienen: Vitaminas: C y un poco de E. Minerales: Potasio, Magnesio, Calcio. Otros: Folatos, Acido Citurico, Acido Málico, Acido Oxálico, Antioxidantes. Flavoides.	De color rojo vivo no mates o mustios, cuello verde claro, grado de maduración adecuado sin muestras de mal trato. Deben ser tersos y brillantes y los rabos también	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuestos por frutos únicamente del mismo origen, variedad categoría, color y calibre			

55	FRIJOL BLANQUILLO	BOLSA*500 GRS	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871	No se aceptará fríjol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados El fríjol para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas	El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto. El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolución No 005109 Min Protección Social			
56	FRIJOL BOLO ROJO	BOLSA*500 GRS	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871	No se aceptará fríjol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados El fríjol para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas	El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto. El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolución No 005109 Min Protección Social			

57	FRIJOL CARGAMANTO	BOLSA*500 GRS	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871	No se aceptará fríjol con olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados El fríjol para consumo no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas	El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto. El rótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolución No 005109 Min Protección Social			

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

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

59	GRAGEAS	PAQ.*125 GR	GRAGEA CONFETTI PRIMARIOS X 100 GR. GRAGEA COMESTIBLE CONFETTI EN COLORES SURTIDOS (VERDE- AZUL CLARO- AMARILLO- NARANJA- ROJO), ESPECIALES PARA DECORACIÓN DE TORTAS, CUPCAKES, GALLETAS Y UNA GRAN VARIEDAD DE CREACIONES EN BIZCOCHERÍA, PASTELERÍA, GALLETERÍA Y HELADERÍA.	LIBRE DE MATERIALES EXTRAÑOS, SIN OLORES EXTRAÑOS	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento			
60	HABICHUELA	*KILO	Deberá cumplir con NTC - 929 Genero Phaseolus Vulgaris, variedad Blue lake, Tendergreen, Sure crop, War; Tendercrop, Green pod ó French horticultural, El fruto es una vaina con dos valvas unidas por un hilo dorsal y ventral, las vainas pueden ser de color verde o amarillo y de forma redonda, ovalada, aplanada o según la variedad.	No debe presentar manchas en la superficie ni partes en descomposición. Deben ser firmes al tacto, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener indicio de ataque causado por hongos.	Debe tener humedad natural al tacto, no debe tener fibras o hilos que indiquen que el fruto está muy maduro, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener manchas pequeñas de color rojizo o negro causado por hongos. El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

61	HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA	BOLSA*500 GRS	Cumplir NTC 3594. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan.	Producto alimenticio obtenido de la molturación y clasificación por granulometría de granos de maíz. - Color amarillo o blanco de acuerdo a su declaración. -Producto sometido a precocción empleado en la elaboración de tamales. - Sabor y olor característico - La harina de maíz, debe ser inocua y apropiada para el consumo humano - La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Libre de impurezas, insectos, materiales extraños, daño mecánico y sin presencia de humedad. - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	No deben presentar signos de infestación o deterioro ya sea por agentes físicos, químicos o biológicos. El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación.			

62	HARINA DE TRIGO	BOLSA*ARROBA	Características sensoriales de la harina de trigo: Olor: propio de la harina de trigo. Color: blanco. Sabor: característico del producto Aspecto: polvo o harinoso sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo. No se permite el uso de conservantes. La harina de trigo debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño objetable. La harina de trigo debe mantenerse empacado en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación.	NTC 267	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación.			

63	HUEVO DE GALLINA CORRIENTE *30 UND	CUBETA*30 UND	Huevos de gallina con cáscara aptos para el consumo humano en estado natural o para su utilización por las industrias alimenticias	PARÁMETRO ESPECIFICACIÓN ASPECTO Forma ovoidal, cáscara limpia y entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista) COLOR Característico de la línea genética. OLOR Característico al producto, ausencia de olores extraños TEXTURA Cascara lisa SABOR Característico a huevo de gallina.	El huevo comercial es empacado en bandejas de cartón las cuales presentan un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo			
64	INSTACREM BOLSA *100 / SOBRES	*100 SOBRES	crema no lactea	solidos de jarabe de mauz aciete mineral parcialmente hidrogenado de soya, caisenato de sodio, estabilizantes	sobres poliester			

65	JABON LIQUIDO PARA MANOS VALVULA	FCO*600 ML	Jabón antibacterial con activos antimicrobiales desarrollado para la limpieza y desinfección de las manos y antebrazos en áreas donde se requiera tales como: industrias, colegios, restaurantes, hospitales y demás instituciones	Elimina microorganismos tales como: Escherichia coli, Staphylococcus aureus y Pseudomona aeruginosa.	Almacenar en un lugar seco, fresco y ventilado en su envase original y debidamente cerrado, sin exposición directa a la luz solar o temperaturas extremas que alteren la apariencia o desempeño del producto. Los productos deben permanecer alejados del fuego o fuentes de ignición			

66	JUGO DE NARANJA BOTELLA	BOTELLA*2 LTR /	Producto liquido elaborado con jugo (zumo) o pulpa de fruta concentrados adicionado de agua, aditivos e ingredientes permitidos. - Producto sometido a proceso de ultra pasteurización. - Sabores surtidos. - Sabor: Característico al de la fruta declarada. - Olor: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Color: Uniforme semejante al de la fruta declarada. - Textura. libre de impurezas y materiales extraños - El producto a suministrar debe ser de primera calidad. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	Cumplir NTC 5468. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Caja o bolsa UHT (cuando sea requerido por la Entidad), grado alimentario de primer uso.			

67	KIWI	*KILO	NTC 1291 Algunas de las variedades más importantes son: Kaquiara II y MG-6, de agradable sabor y pulpa verde esmeralda	Color: la piel es marrón y está recubierta de pequeños filamentos a modo de pelos y su pulpa tiene un color verde esmeralda y está repleta de pequeñas pepitas de color negro, dispuestas en forma de círculo. Sabor: tiene un sabor agridulce y muy refrescante Piel color marrón, sin magulladuras o que estas no superen el 10% del producto, firme al tacto, pulpa color verde y olor característico	separado en bolsa tina transparente			
68	LAVAPLATOS LÍQUIDO	FCO*1000ML	Producto desarrollado especialmente para eliminar todo tipo de grasas tanto de origen animal como vegetal, en vajillas, copas, cristales, recipientes plásticos y todo tipo de utensilios de cocina.	ACCIÓN BACTERICIDA, NO DEJA RESIDUOS, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMA DE 1 AÑO A PARTIR DE LA ENTREGA.	Almacenar en lugares ventilados, frescos y secos. · Proteger los empaques del daño físico y manténgalos bien cerrados.			

69	LECHE CONDENSADA	LATA*395 GR	NTC 879 Resolución 2310 de 1986	Es el producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión, de una mezcla de leche y azúcares Requisitos generales Color amarillo cremoso, sabor lácteo. Sabor: Dulce característico del producto Olor: Característico del producto Aspecto: Cremoso, consistente, espeso.	El producto debe ser envasado lata que no altere sus características organolépticas o puedan generar sustancias toxicas.			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

70	LECHE LIQUIDA DESLACTOSADA	BOLSA*1100 ML	Es el producto obtenido al someter la leche cruda, termizada o recombinada a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas.	Estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. La leche pasteurizada debe estar limpia y libre de calostros. La leche debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos	Bolsa de polietileno blanco impreso, coextruido, de baja densidad, especialmente formulado para el envasado de alimentos. Rotulado con el nombre de producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción y peso. La leche UHT debe envasarse en recipientes no retornables que cumplan con las barreras a la luz y al oxígeno y que permita un cierre hermético.			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

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

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

72	LECHUGA BATAVIA	*KILO	NTC 1064 - NTC 5422 (numeral 5422) Genero Lactuca sativa,variedad Lechuga Batavia. Hojas ligeramente abollonadas, onduladas, de bordes rizados, consistentes y crujientes. Forma un cogollo voluminoso, redondo y denso.	Deben tener un desarrollo normal con un grado de maduración que les permitan soportar el transporte y manipulación normal. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días contados a partir de la fecha de entrega. Deben estar enteras sanas , limpias tener apariencia fresca y libre de insectos	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

73	LENTEJA SECA CRUDA EN GRANO	BOLSA*500 GRS	Cumplir NTC 937. Y demás normas que las modifiquen, complementen, aclaren, adicionen sustituyan	Granos procedentes de la especie Lens suculenta Moench. - Comprende lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verde característico de la variedad. - Olor característico. - Color verde o marrón. - Libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característico. - Limpio, libre de impurezas, insectos y materiales extraños. - Libre de ataque de insectos y enfermedades, daño mecánico, manchas, perforaciones, y sin presencia de humedad. - La clasificación del alimento debe ser tipo 1, grado 2 de acuerdo a lo establecido en la NTC 937. Las características mencionadas en la presente ficha deben mantenerse hasta cumplir su vida útil mínima.	Bolsa de polietileno, grado alimentario de primer uso. - El producto debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente del mismo origen, variedad, categoría y color.			

74	LIMPIADOR - ARRANCAGRASA	FCO*500ML	LIMPIADOR DESINFECTANTE BACTERICIDA EN BASE A UNA MEZCLA DE CLORUROS DE AMONIO CUATERNARIO. DETERGENTES. FOSFATOS Y AGENTES SECUESTRANTES PARA LIMPIAR. DESINFECTAR Y OLORIZAR SUPERFICIES, FRUTAS Y LEGUMBRES FRESCAS, COMPOSICIÓN. DESINFECTANTE WAT: 40% DE INGREDIENTE ACTIVO. DE NALQUILDIMETILBENCIL AMONIO DESINFECTANTE ORGÁNICO 60% DE UREA ESTABILIZADA (TIPO GRAS)	ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS SABOR: INSÍPIDO EN SOLUCIÓN. PURO O BLANCO HUESO EN ESTADO SÓLIDO. INCOLORO EN SOLUCIÓN. APARIENCIA: PRODUCTO SÓLIDO GRANULADO EN CRISTALES. PH (20°C) 1 GRAMO/LITRO: 6.5 — 7.5 ACIDEZ COMO HCI: 50 — 55 MG HCl/100 G DENSIDAD: 0.6154 GR/ML VALORACIÓN VOLUMÉTRICA DE N —ALQUIL DIMETILBENCIL AMONIO. 38 1 — 41.1 %. MARCA RECONCIDA	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación			
75	LOMO DE CERDO REBANADO / DE CAÑON	*KILO	Lomo de cerdo, producto proveniente de la parte superior del cerdo. El lomo de cerdo se trata de cada una de las dos piezas de la carne del cerdo que están junto al espinazo y bajo las costillas del animal. Suele tener una forma cilíndrica	Esta carne debe ser de color rosado grisáceo o color rosa delicado, fresca, No debe mostrar manchas verdes, mal olor, suciedad o estar congelada. Debe estar completamente limpio.	Empacado por unidad en bolsa de polietileno al vacio que proteja la calidad del producto.			

76	MAIZ TRILLADO	*ARROBA	La Norma Técnica para el maíz trillado en Colombia está regida principalmente por la NTC 366 (Norma Técnica Colombiana)	Tamaño y forma: Granos calibrados de manera uniforme, usualmente en un rango de grosor de 2.8 mm a 4.75 mm. Su textura combina almidón harinoso y almidón duro.Humedad: Debe ser de un 15.5% máximo (preferiblemente entre 13% y 14% para garantizar una mayor vida útil sin que se formen hongos).Impurezas y materia extraña: Menos del 1% de residuos (polvo, tallos u otros).Granos dañados y partidos: Un máximo del 3% a 5% de granos quebrados, y libre de daños por calor. Color: Uniforme y brillante. Blanco característico (en el maíz blanco) o amarillo intenso (en el maíz amarillo).Olor y sabor: Característico, fresco y agradable. Debe estar totalmente exento de olores o sabores rancios, a moho o químicos. Infestación: Libre de plagas vivas (gorgojos, larvas, etc.) e insectos muertos.Inocuidad: Apto para el consumo humano, libre de toxinas (como aflatoxinas) y suciedad que represente riesgos a la salud.	Materiales transpirables (si es a corto plazo): Para volumen comercial, se emplean comúnmente sacos de fique, yute o polipropileno tejido, siempre que el lugar de almacenamiento sea muy seco. Libre de olores: El empaque debe ser de material grado alimenticio que no transmita olores ni sabores extraños al producto.			

77	MANI	PAQ*LIBRA	MANÍ O CACAHUETE SIN SAL,	LIBRE DE IMPUREZAS, OLORES Y SABORES OBJETABLES, FRESCO, ENVASADO HIGIÉNICO, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE SEIS MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.			
78	MANI SALADO	PAQ*250 GR	MANÍ O CACAHUETE SIN SAL,	LIBRE DE IMPUREZAS, OLORES Y SABORES OBJETABLES, FRESCO, ENVASADO HIGIÉNICO, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE SEIS MESES A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.			

79	MANTECA VEGETAL PARA COCINA	*LIBRA	Resolución 000126 de 1964 (MinSalud / Invima): Dicta las normas sanitarias fundamentales sobre la elaboración y control de grasas y aceites comestibles para el consumo humano en el país.Resolución 2154 de 2012: Establece los estándares para margarinas y esparcibles para mesa y cocina, detallando su composición emulsificada y porcentaje graso.Resolución 2508 de 2012: Implementa el reglamento técnico sobre los requisitos para aceites y grasas envasadas, enfocándose en el control y declaración de grasas trans y grasas saturadas.Ley 2120 de 2021: Promueve entornos alimentarios saludables y regula el etiquetado frontal de advertencia sobre el exceso de grasas no saludables en productos envasados.	Composición: Suele estar compuesta al 100% por aceites vegetales (como el aceite de palma). A diferencia de las margarinas, no contiene agua.Punto de humo: Debe poseer un punto de humo alto, haciéndola segura para frituras profundas y cocción a altas temperaturas.Libre de impurezas: Estar exenta de olores y sabores extraños, así como de metales pesados y residuos tóxicos.Etiquetado: Todo empaque debe declarar claramente la lista de ingredientes, fecha de caducidad, información nutricional (grasas totales, saturadas y trans) y los sellos de advertencia correspondientes si supera los límites críticos de nutrientes.	Uso doméstico: Bloques o envases plásticos de 250 g, 500 g y 1 kg. Textura y estado físico: Debe ser una grasa semisólida o sólida a temperatura ambiente, de color blanco uniforme y textura manejable o suave (muy plástica). Vida útil: En condiciones óptimas, la manteca vegetal puede conservarse sellada desde 12 hasta 24 meses sin alterar sus propiedades organolépticas.			

80	MARGARINA PARA PANADERIA	CAJA*15 KGS	Margarina industrial fabricada a partir de una mezcla de aceite vegetal comestible de alta calidad, de consistencia cremosa, color amarillo-crema y agradable aroma y sabor a mantequilla.	Está indicada en la preparación de cremas de relleno y coberturas del tipo chantilly, cremas en mezcla con mantequilla para rellenar, cubrir y decorar. Elaboración de helados. También en la preparación de tortas y ponqués	viene en presentación de bloques por 15 Kg. netos, empacados en bolsa interna de polietileno y caja externa de cartón corrugado, sellada con cinta impresa autoadhesiva			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

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

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

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

83	NARANJA DULCE	KILO	NTC 4085 La naranja tangelo mineola y valenciana de las especies (Citrus sinensis Osbeck y Citrus reticulada x Citrus), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para procesamiento, son considerados como frutos no climatéricos.	Color amarillo o naranja intenso brillante. Sabor y aroma característico. - Consistencia firme, piel lisa. El contenido mínimo del jugo debe ser del 45% para la naranja tangelo mineola	Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto			
84	Crema de cacao y avellanas	FCO*350 GRS	CREMA PARA UNTAR DE AVELLANAS Y CACAO	SIN GLUTEN	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

85	PAN ALIÑADO	PAQ*500GR	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación. Se permite la adición de harinas de otros cereales, oleaginosas que hayan sido procesados de manera que sean aptos para el consumo humano.	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.			

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

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

88	PAN FRANCES	FCO*250 GR	NTC 1363	El producto no debe presentar en la corteza ampollas, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y sabor deben ser característicos a su formulación y acordes a su clasificación	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación.			

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

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

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

91	PANELA CUADRO	FCO*500GR	Cumplir con las especificaciones de la norma técnica NTC-1311	Para la elaboración de panela sólo se podrá utilizar como materia prima las mieles vírgenes procedentes de trapiches paneleros autorizados por la autoridad competente. Las mieles utilizadas en el procesamiento de la panela deben estar libres de olores, hongos, sabores extraños, ablandamiento, verdeo, insectos y fermentaciones.	Panela libre de materias, olores y sabores extraños, verdeamientos, ablandamiento excesivo; no puede estar fermentada, ni presentar ataques de hongos o insectos cumplir con las especificaciones de la norma técnica NTC-1311			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

92	PANELA PULVERIZADA	*500 GR	Norma Técnica Colombiana NTC 1311 y el reglamento sanitario de la Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social. Los parámetros se enfocan en proteger la salud del consumidor y estandarizar el mercado.	Color: Tono uniforme entre amarillo, pardo y pardo claro, sin manchas extrañas.Sabor y Olor: Dulce acaramelado característico del jugo de caña; no debe tener olores ni sabores fermentados. Pureza: En su presentación de mayor calidad, es un producto 100% natural, libre de aditivos químicos, colorantes artificiales y conservantes.	Debido a la higroscopicidad de la panela pulverizada (alta tendencia a absorber humedad del ambiente), su empaque exige materiales con alta barrera al vapor de agua para evitar que se apelmace, cambie de color o desarrolle microorganismos.			
93	PAPA PASTUSA *5 LBR	* 5 LBRS	NTC 341 Tuberculo de plantas, La papa o patata (nombre científico: Solanum tuberosum) es una especie perteneciente a la familia de las solanáceas, originaria de América del Sur y cultivada en todo el mundo por sus tubérculos comestibles	Debe tener apariencia de producto fresco, no presentar malos olores, forma y tamaño homogéneo de 7 cm de diámetro aproximadamente, sin protuberancias.	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambio de gases para evitar una alta concentración de etileno, dioxido			

94	PAPEL VINIPEL	CAJA*300 MTS	Película altamente resistente para el empaque de diversos tipos de alimentos. Es una de las referencias más utilizadas por su versatilidad.	resistentes	Tensión Ruptura: 2.0-3.0 Lb/In Elongación : 250-350% Adherencia: 60-70 gr Permeabilidad Oxigeno: CO2- H20 Color: Transparente			
95	PASTA Elaborado con sémola de trigos/ TIPO ESPAGUETI	PAQ*250GR	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o empacador, nombre del producto y fecha de empaque			

96	PASTA Elaborado con sémola de trigos TIPO LETRAS	PAQ*250GR	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o empacador, nombre del producto y fecha de empaque			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

97	PASTA Elaborado con sémola de trigos/ TIPO TORNILLO	PAQ*250GR	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o empacador, nombre del producto y fecha de empaque			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

98	PASTA Elaborado con sémola de trigosTIPO FIDEO	PAQ*500GR	NTC 1055	Las pastas alimenticias debe presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas	En empaque plástico con abertura en la parte superior por 100g. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o empacador, nombre del producto y fecha de empaque			

99	PECHUGA	*KILO	Descripción del corte: Es el corte realizado a nivel de la articulación formada por la escápula, el hueso coracoides y el húmero y hacia atrás en la unión de las costillas vertebrales y esternales. Las costillas deben ser removidas de las pechugas	Pechuga de pollo mariana con su respectiva piel, grasa y hueso, obtenida del corte realizado al nivel de articulaciones formada por la escapula, el hueso caracoides y el numero y hacia atrás en la unión de las costillas vertebrales y esternales. La pechuga debe ser cortada como parte de costillar	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimenticio de primer uso, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre			

100	PEPINO COHOMBRO	*KILO	Nombre común o vulgar: Pepino, Pepinos de ensalada, Cohombro, Alpicoz Nombre científico o latino: Cucumis sativus Familia: Cucurbitáceas (Cucurbitaceae)Producto alargado, de color verde oscuro en la cáscara y en la pulpa de color blanco. Se utiliza para ensaladas y otras preparaciones.	Debe ser firme al tacto, de color verde brillante y no tener las puntas en mal estado. Los pepinos deberán tener las características de color normales y típicas de a variedad. Los pepinos deberán se razonablemente firmes, rizados y prácticamente exentos de unidades arrugadas blandas y lacias. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social Cada uno de los frutos debe tener un peso aproximado de 100 gr a 150 g cada uno. No presentar señales de daño ni de envejecimiento Los pepinos deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4810. Con unidades que oscilan entre 150 y 200 gr cada uno.	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto			

101	PERNIL DE CERDO CON HUESO	*KILO	Pernil de pollo sin rabadilla marinado con su respectiva piel, grasa y hueso obtenida del corte que comprende, una base ósea formada por el fémur, la tibia y peroné con su respectiva masa muscular	No debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, Textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar Libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas ó traumatismos	No deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación			
102	PIERNA DE CERDO REBANADA	*KILO	Pierna y/o lomo pulpa de carne de cerdo, homogéneo de color rosado pálido	Piezas individuales limpias, libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rojo suave, sabor plano y textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, sin presencia de hielo, agua, o sangre, etc			

103	PIMENTON ROJO Y VERDE	*KILO	NTC 3634 Pimentón De variedades (cultivares) procedente Capsicum annum L para ser suministrado fresco al consumidor. Fruto alargado, ancho en la parte superior y se va estrechando, conforme llega al extremo inferior. De color rojo o verde según la necesidad. Presenta semillas en su interior que vienen firmemente adheridas a un corazón que esta en su parte media interna, conforme envejece va perdiendo estas semillas.	El color característico	Deben ser empacados en bolsas grado alimentario de primer uso que garanticen su preservación			
104	PLATANO HARTON VERDE-MADURO	*KILO	Cumplir con NTC 1190 Frutos provenientes de cualquier variedad del género MUSA Consistencia firme al tacto, color verde y pulpa ligeramente rosada	Debe tener como característica un color verde oscuro, Oo amarillo a lo largo de su cuerpo, ya que se utiliza para el consumo	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas.			
105	POLEO / FRESCO	SOBRE*40GR	hierba siempreverde, de 20-50 cm de altura, finamente vellosa, con aroma intenso muy característico. Tallos cuadrangulares, generalmente erectos. Hojas ovadas, aserradas o con escasos dientes	MARCA RECONOCIDA, PRODUCTO SIN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS OBJETABLES, FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DE LA ENTREGA.	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación			

106	POLVO DE HORNEAR	FCO* 80GR	Mezcla homogénea de ingredientes que actúan como agentes leudantes en productos de panadería, pastelería, etc. .	Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, peso, lote de producción y fecha de vencimiento. Registro sanitario INVIMA	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento			

107	PULPA DE FRUTA / SABORES SURTIDOS	SOBRE *160GR	Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de fruta madura, sana y limpia. Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta.	Aroma: Intenso y característico de la uva madura y sana. Color: Intenso y homogéneo, característico de la uva, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta. Sabor: Característico e intenso madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño. Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases	Bolsa de polietileno			
108	QUESILLO TAJADO	*KILO	Queso Fresco, Semigraso, Semiduro	COLOR AMARILLO, OLOR: CARACTERISTICO, TEXTURA: LISO BRILLANTE, HOMOGENEO, TAJADO	EMPACADO AL VACIO			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

109	QUESO COSTEÑO GRANEL	*KILO	QUESO FRESCO, SEMIDURO, GRASO	Producto higienizado sin madurar e hilado, que despues de su fabricacion esta listo para el consumo AROMA: Lacteo, caracteristico del producto. SABOR: Salado, caracteristico del producto. COLOR: Blanco. ASPECTO: Consistencia dura y seca, con pocos ojos, flexible	Bolsa trilaminada co-extruida.			
110	REPOLLO BLANCO	*KILO	Cumplir con norma NTC 1225 El repollo debe estar entero, duro, con la forma característica de la variedad, debe presentar aspecto fresco y consistencia firme, secos, limpios. El repollo no debe presentar principios de pudrición, magulladuras, mancha, ni ataques de plagas o enfermedades.	El producto se requiere con una vida útil de tres días. Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, debe tener un desarrollo normal que les permita resistir el transporte y la manipulación normal.	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambioi de gases para evitar una alta concentración d eetileno, dioxido			

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

112	SERVILLETA DE LUJO	PAQ*40 UND	Es una servilleta elaborada con 100% fibras de celulosa, de origen natural, con resina para dar resistencia en húmedo. Servilleta blanca, de dos capas, con resistencias mecánicas en húmedo y seco apropiadas para su uso.	Este producto es considerado biodegradable	Certificado FSC - Producto Biodegradable - Empaque primario: Polietileno PE(# 4) 100% reciclable - Empaque Secundario: Caja de cartón corrugado – PAP (#20) empaque biodegradable y 100% reciclable			
113	TE EN POLVO	PAQ* 450GR	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BEBIDA INSTANTÁNEA CON PULPA DE FRUTA DESHIDRATADA	SABOR: NOTA CARACTERÍSTICA A LA FRUTA O MEZCLA DE FRUTAS. COLOR: CARACTERÍSTICO A LA FRUTA O MEZCLA DE FRUTAS. TEXTURA: REFRESCO LÍQUIDO LISO.	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

114	TOMATE CHONTO	*KILO	NTC 1103-1 La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento, tamaño homogéneo, Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos ni indicio de pudrición	El proveedor debe cumplir con las BPM. Debe llegar a la bodega en un grado de madurez del 80%	Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.			
115	UVA	BANDEJA AL GRANEL	NTC 5321 La uva es una fruta obtenida de la vid. Las uvas, granos de uva, vienen en racimos y son pequeñas y dulces. Se comen frescas o se utilizan para producir mosto, vino y vinagre	Piel tersa y sin picaduras. Firmes al tacto, racimos sanos sin maduración excesiva.	En bolsa plástica por g.			
116	UVA CHILENA IMPORTADA /ROSADA	BANDEJA AL GRANEL	NTC 5321 La uva es una fruta obtenida de la vid. Las uvas, granos de uva, vienen en racimos y son pequeñas y dulces. Se comen frescas o se utilizan para producir mosto, vino y vinagre	Piel tersa y sin picaduras. Firmes al tacto, racimos sanos sin maduración excesiva.	En bolsa plástica por g.			

117	UVAS PASAS	*LIBRA	La normativa internacional que rige las uvas pasas es la Norma del Codex para las Uvas Pasas (Codex Alimentarius), adoptada en múltiples países bajo la norma CODEX STAN 67-1981. En Colombia, esta regulación se adopta oficialmente mediante la norma técnica NTC 4931	niformidad: El color debe ser homogéneo en todo el lote, correspondiendo al tipo de uva (por ejemplo, tonos ámbar o marrón oscuro para las pasas morenas como la Moscatel, y doradas o amarillas para las pasas rubias o Sultanas).Aspecto limpio: Deben presentar un aspecto sano, con una capa de cera natural brillante y estar libres de materia extraña (restos de ramas, polvo o insectos). Pulposas y flexibles: Una pasa de alta calidad no debe ser excesivamente dura o seca. Al tacto, debe sentirse carnosa, suave y ligeramente flexible al presionarla.Ausencia de defectos: Deben estar exentas de daños por insectos, podredumbre, quemaduras o fermentación evidente.	Empaques Primarios (Directo con el alimento): Se utiliza polipropileno (PP), polietileno tereftalato (PET) o bolsas tipo flow-pack selladas. También son ideales los frascos de vidrio o plástico hermético (para retail), que garantizan la conservación del sabor y evitan la resequedad.Empaques Secundarios/Terciarios (Cajas de cartón): Se emplea cartón corrugado, un material biodegradable y reciclable que proporciona rigidez estructural, protegiendo al producto de golpes y facilitando el estibado.			

118	YERBABUENA FRESCA	*PAQ	Hojas limpias, sanas y desecadas de hierbabuena	Aspecto: Hojas troceadas. Color: Verde Olor: Aroma fresco. Exento de olores atípicos. Sabor: Agradable y aromático. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto Otras: Ausencia materias extrañas	envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación			
119	YOGURT / NATURAL SIN DULCE	FCO*1750 ML	Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, mediante el cultivo mixto de Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus termophilus, con pH inferior a 4,6. El conjunto de microorganismos productores de la fermentación láctica debe ser viable y estar presente en la parte láctea del producto final en una cantidad mínima de 1x107 unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro.	Leche fresca pasteurizada, leche desnatada en polvo y fermentos lácticos	Vaso de poliestireno blanco, con tapa de plástico alumínico.			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

120	YOGURT SABORES SURTIDOS	FCO*900 G	Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, mediante el cultivo mixto de Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus termophilus, con pH inferior a 4,6. El conjunto de microorganismos productores de la fermentación láctica debe ser viable y estar presente en la parte láctea del producto final en una cantidad mínima de 1x107 unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro.	Leche fresca pasteurizada, leche desnatada en polvo y fermentos lácticos	Vaso de poliestireno blanco, con tapa de plástico alumínico.			
121	ZANAHORIA	*KILO	NTC 1226 Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, ni consistencia leñosa. No debe presentar indicios de pudrición o heridas libre de fisuras, magulladuras y libre de defecto de coloración	Tamaño de las zanahorias medianas De color naranja brillante que indique su frescura.|	Los empaques deben contar con un adecuado sistema de ventilación que permita el intercambioi de gases para evitar una alta concentración d eetileno, dioxido			

VALOR TOTAL LOTE 1 : _____

LOTE 2. PRODUCTOS DE BELLEZA

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

FICHA TECNICA DE PRODUCTO N°	DENOMINACION TECNICA Y/O COMERCIAL	UM	DESCRIPCION DEL PRODUCTO / CALIDAD MINIMA	IDENTIFICACIÓN ADICIONAL REQUERIDA/ASPECTO DEL PRODUCTO	PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS/EMPAQUE	ELEMENTOS	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR TOTAL
1	ALCOHOL	3800ml	3800ml, con registro sanitario INVIMA, antiseptico de uso externo, alcohol 70%, registro invima y fecha de vencimiento	El alcohol de 70º presenta una mayor actividad bactericida. El alcohol etílico o etanol es uno de los componentes más habituales del botiquín de primeros auxilios casero	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
2	ACEITE DE ALMENDRAS	1000ml	Aceite de almendras x 1000 ml, registro invima y fecha de vencimiento	El aceite de almendras dulces es el que se extrae de las almendras proporcionadas por el almendro.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
3	Aceite para cabello natural	Botella 100 ml	Aceite nutritivo de origen vegetal (argán, coco, jojoba).	Envase de vidrio o PET con gotero.	Cumplimiento normativo INVIMA, empaque en caja de 12 unidades.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			

4	ACIDO HIALURONICO	2ml	Ampolla 2ml	es una sustancia que se encuentra de manera natural en nuestro organismo. En efecto, pertenece al colágeno que se encuentra en nuestra piel. Ayuda a mantenerla hidratada. Sin embargo, debido al paso de los años, la presencia de esta sustancia va disminuyendo considerablemente	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
5	ALGODÓN * ROLLO	paq 500gr	500 gramos x rollo, 100% algodón natural, algodón quirurgico	Algodón peluquería. Se presenta en tiras enrolladas de algodón 100% formando 9 roscos.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			

6	BALANCEADOR DE PH	UNIDAD X 25 ML	Producto líquido profesional utilizado en la preparación de la uña natural antes de la aplicación de sistemas acrílicos, gel o semipermanentes. Su función es regular el pH de la uña, eliminando humedad y residuos grasos, lo que favorece una mejor adherencia del producto, prolonga la duración del servicio y previene levantamientos. Calidad mínima requerida: Producto original de marca Masglo o equivalente certificado. Fórmula líquida, transparente, de secado rápido. No deja residuos visibles ni sensación pegajosa. Compatible con sistemas de acrílico, gel y esmalte semipermanente. Ayuda a deshidratar	Identificación adicional requerida / Aspecto del producto Balanceador de pH – Masglo Producto líquido, transparente e incoloro. Textura fluida y homogénea, sin partículas, grumos o sedimentos. Olor característico suave, propio del producto. Presentación en frasco original de la marca Masglo, íntegro y sin fugas. Envase con tapa hermética y aplicador tipo brocha (según presentación comercial). Etiqueta legible y adherida, que contenga como mínimo: Nombre del producto Marca (Masglo) Lote de fabricación	El producto debe entregarse en empaque original de la marca Masglo. Envase íntegro, sellado y sin fugas. Empaque resistente, que proteja el contenido de golpes, luz y contaminación. Sistema de cierre hermético que evite derrames y evaporación. Debe conservar las propiedades físicas y químicas del producto. Etiqueta legible, firmemente adherida, que incluya: Nombre del producto Marca Lote	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			

			suavemente la uña sin dañarla. Presentación en envase hermético, resistente y seguro. Producto estable, no separado ni alterado. Apto para uso profesional y académico. Cumple condiciones de calidad, seguridad y desempeño para servicios de manicura.						

7	CERA CALIENTE	250gr	250 gramos, color miel tradicional, sin olores, registro invima y fecha de vencimiento,	cera caliente es una resina derretida que aprisiona el vello, ya sea corto, fino, largo o abundante y lo arranca de raíz	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
8	Cera para el cabello pote grande	Pote 250 g	Cera moldeadora de alta fijación, acabado mate o brillante.	Envase plástico con tapa rosca, color neutro.	Duración mínima 12 meses, empaque en caja de 24 potes.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
9	CREMA DESMAQUILLADORA	110ml	110 ml, para todo tipo de piel con estractos botanicos, registro invima y fecha de vencimiento	Remueve las impurezas y el maquillaje de todo el rostro, incluyendo ojos y labios	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

10	CREMA HIDRATANTE REPARA PROTEGE E HIDRATA	250ml	Frasco 250 ml	ayuda a reducir las arrugas es un complejo de aminoácidos que nutren la piel a nivel del estrato corneo, mejora la proliferación celular y mantiene el factor de hidratación natural. Los aminoácidos Glicina, Prolina y Alanina tienen como función principal la síntesis de colágeno, lo que refuerzo la acción antiedad. En una base no oleosa, la hace especial para pieles normales a grasas.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
11	CREMA LIMPIADORA ANTIOXIDANTE LECHE LIMPIADORA	250 gr	Frasco 250 gr.	CON ACIDO GLICOLICO 10% P,H 3,5 limpia el rostro del maquillaje y de las impurezas acumuladas durante el día. Proveen hidratación y suavidad adicionales a la limpieza Para todo tipo de piel. Es suave para la limpieza alrededor de los ojos.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
12	CREMA LISADORA CON KERATINA	300ml	Crema alisadora con Keratina sin formol de 100ml + tratamiento Keratina de 100 ml + shampoo de 100 ml, registro invima y fecha de vencimiento	para reparar, alisar e hidratar el cabello en profundidad es un conjunto de tratamientos de alisado formulados	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

13	CREMA NUTRITIVA	150gr	Frasco 150 gr.	Regenera la piel reseca expuesta a agentes externos como son el viento, el frio y la polución.Al cabo del tiempo la piel se torna suave y elástica. revitaliza las células de las capas interiores, estimulándolas a producir colágeno y elastina, responsables de la firmeza y elasticidad de la piel.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
14	CREMA PARA MANOS	1000ml	1 LITRO, para manos y cuerpo, con vitamina E, hidratante, registro invima y fecha de vencimiento	La crema para manos es un producto cosmético cuya función principal es la hidratación. Esta es indicada solo para la zona de las manos pues es una parte del cuerpo muy delicada y requiere un cuidado especial. Tiene propiedades positivas para la salud pues hidrata la piel reseca, áspera, dañada y agrietada	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
15	ESMALTES DIVERSOS COLORES	13,5 ml	Contenido (13,5ml) 1/2 fl.oz: colores pasteles, colores oscuros, bases, brillos secantes y esmaltes decorativos con pincel, registro invima y fecha de vencimiento	El esmalte de uñas, laca de uñas, barniz de uñas o pintaúñas es un cosmético que tiene como objetivo pintar las uñas de los dedos de las manos y los pies	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

16	Espuma para el cabello	Botella 250 ml	Espuma fijadora ligera, sin residuos, adecuada para todo tipo de cabello.	Envase metálico con válvula dosificadora.	Secado rápido, empaque en caja de 6 unidades.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
17	Exfoliante de café	LITRO	Exfoliante natural para piel.	Color y aroma característico.	Acción exfoliante efectiva. Empaque rotulado.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
18	Exfoliante de chocolate	LITRO	Producto cosmético exfoliante corporal.	Textura granulada homogénea.	Remueve células muertas sin irritar. Envase sellado.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
19	EXTENSIONES DE UÑAS	caja500 und	500 unidades x caja, flexibles, colores blancas y transparesntes, todos los tamaños diseño en V para frances, diseño en media luna, material plastico ABS, registro invima y fecha de vencimiento	Las extensiones de uñas, también conocidas como "tips" están hechas de plástico y se cortan a la forma de su uña. Estas se pegan directamente sobre las uñas y se revisten con acrílico o gel para fijarlas y garantizarles el acabado.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

20	Gel de construcción transparente	15 GRAMOS	Gel estructural para refuerzo y alargamiento.	Transparente, viscosidad media-alta.	Alta resistencia y nivelación. Envase hermético.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
21	GEL EN VALVULA	500gr	500 gramos, sin alcohol, color naranja, densidad compacta fuerte, registro invima y fecha de vencimiento	deal para fijar peinados muy estructurados. Efecto mate y fijación duradera. Gracias a sus componentes no deja el pelo graso	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
22	GEL EXFOLIANTE AVENA	250ml	Frasco 250 ML	para eliminar las células muertas de la capa córnea. ... El plus añadido de este gel exfoliante es la avena, para evitar los brotes de acne Su propiedad para la piel le viene de maravilla para uniformizar el cutis	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
23	GEL EXFOLIANTE PAPAINA	250ml	Frasco 250 ML	Es un peeling, para eliminar las células muertas de la capa córnea. ... El plus añadido de este gel exfoliante es la papaína, un enzima que se extrae de la papaya. Su propiedad aclarante para la piel le viene de maravilla para uniformizar el cutis	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

24	Geles semipermanentes colores claros	10ML	Esmaltes semipermanentes de uso profesional.	Colores uniformes, textura fluida.	Buena pigmentación, curado UV/LED eficiente. Frasco rotulado.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
25	GORROS DE BIOSEGURIDAD	paquete 100 und	Gorros de bioseguridad, paquetes de 100 , desechable	El gorro de enfermera, junto con las mascarillas, los guantes, las batas y los uniformes, ayuda a preservar la asepsia en los quirófanos y le protege de las salpicaduras y otras posibles fuentes de infección.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
26	GUANTES XS, S, M Y L * CAJAS	caja 100 und	Material latex natural, ambidiestros, no esteriles, desechables, entalcados, manga enrrollada, tallas surtidas de (pequeña o small), (mediana o medium) , CAJA x 100 unidades	tipo examen	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			

27	KIT DE UÑAS EN GEL	kit	Este kit contiene: * Base Universal * Gel Transparente Extremo x 40 g * Gel Super Brillo * Gel Blanco * Pincel Extremo * Pincel punta fina * Lima Super * Lima Negra * Removedor de Esmalte 60cc * Limpiador de uñas * Paquete de pañitos x 50 un * Caja de tips x 100 un * Palos de naranjo * Pegante con pincel 15 Gr * Balanceador de pH * Moldes para extension * Maletín, registro invima y fecha de vencimiento	De excelente calidad.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
28	LACA SECA	312gr	312 gramos, 11 oz, aerosol, antihumedad, fijacion fuerte, limpia y sin residuos, filtro UV, Vitamina E, registro invima y fecha de vencimiento	laca de finalización de peinado que proporciona una fijación fuerte y duradera del cabello. Este spray aporta un control duradero al cabello.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			

29	LIMAS DE UÑAS DE CARTON	docena	Material de carton, delgadas, largas rectangulares, grano de 180	180: Sirve para dar largo y forma a la uña natural	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
30	Loción hidratante	Frasco 100 ml	Tratamiento líquido para restaurar hidratación post-lifting.	Envase PET con atomizador, color transparente.	Hidratación inmediata, empaque en caja de 6 unidades.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			

31	Loción neutralizante	Frasco 100 ml	Loción para fijar la forma del cabello tras ondulación.	Envase PET, color blanco, tapa de seguridad.	Acción rápida ≤10 min, empaque en caja de 6 unidades.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
32	Loción onduladora para cabello	Frasco 100 ml	Solución química para ondulación capilar, fórmula suave.	Envase PET con tapa rosca, etiqueta con instrucciones.	Tiempo de acción ≤15 min, empaque en caja de 6 unidades.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			

33	MASCARILLA AZULENO	250ml	Frasco 250ml	Para pieles secas y reactivas, hidrata profundamente dejando una sensación refrescante, equilibrando la temperatura y el factor humectante natural.Después de depilación, peeling, microdermoabrasión y limpiezas profundas. Aplicar una gruesa capa de mascarilla y dejar actuar por 20 a 30 minutos. Retirar con abundante agua fría.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
34	Monómero alta resistencia	60ML	Líquido activador para sistemas acrílicos.	Líquido claro, olor característico.	Secado controlado, alta resistencia. Envase seguro.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			

35	Paquete de gomas para lifting tallas S, M, L	Paquete	Gomas de silicona hipoalergénica para lifting de pestañas.	Tallas S, M, L, color transparente.	Flexibilidad mínima 6 meses, empaque en bolsa sellada con 3 pares.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
36	Pegante de lifting	Frasco 5 ml	Adhesivo cosmético para fijar pestañas en el molde de lifting.	Envase con aplicador de precisión, transparente.	Cumplimiento normativo INVIMA, empaque en caja de 12 frascos.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			

37	PEGANTE DE PESTAÑAS NEGRO	15ml	Antialergico, 15 ml, color negro, registro invima y fecha de vencimiento	Es ideal para pegar pestañas postizas en tira, se seca rápidamente y es fácil de usar. Aplica una fina capa de pegamento a lo larga de la banda de la pestaña.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
38	PEGANTE PARA UÑAS	3 gr	pegante para uñas de 3 gramos, registro invima y fecha de vencimiento	El pegamento de uñas tiene muchos nombres, desde éste a 'nail glue' o resina adhesiva, dependiendo del país. Pero todos hacen referencia a una solución viscosa que puede presentarse con o sin pincel (similar a un esmalte transparente), para colocar sobre la uña natural y poner después el 'tip' (o uña postiza)	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			

39	PESTAÑAS POSTIZAS	kit o set de 56 pestañas	Pestañas postizas de grupitos por 8 pelitos: medidas: pequeñas(Small black ardell o dura lash) medianas (Medium black, ardell o dura lash), largas (Long black, ardell o dura lash), registro invima y fecha de vencimiento	tipo de pestañas que se aplica sobre el párpado en pequeños grupos de pelitos	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
40	Polvo de resina cover	50GRAMOS	Polvo acrílico para construcción de uñas.	Granulado fino, color homogéneo.	Mezcla uniforme con monómero. Frasco sellado.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			

41	Polygel / Acrygel	60 GRAMOS	Material híbrido para construcción de uñas.	Textura pastosa homogénea, color uniforme.	Alta resistencia, fácil moldeado. Tubo o frasco sellado.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
42	REGENERATHOR O SILICONA	311gr	311 gramos, registro invima y fecha de vencimiento	Acondiciona las escamas del cabello flecadas por resecamiento, agentes químicos o la fricción constante del cepillo y el calor del secador	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			

43	REMOVEDOR DE CALLOS	1000ml	1000 ml, registro invima y fecha de vencimiento	Removedor de callos. Liquido para ablandar y remover las partes callosas de los pies	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
44	REMOVEDOR DE CUTICULA	1000ml	1000 ml, registro invima y fecha de vencimiento	El removedor de cutícula es un líquido o crema empleado para eliminar el exceso de tejido alrededor de las uñas.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			

45	REMOVEDOR DE ESMALTE	1000ml	1000 ml, con vitamina E, registro invima y fecha de vencimiento	La acetona es un disolvente capaz de quitar el esmalte bastante rápido. Este tipo de ingrediente puedes encontrarlo en diluyentes de pintura, e incluso puede desintegrar plástico con facilidad.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
46	REMOVEDOR DE PESTAÑAS POSTIZAS	10ml	Ardel-LashFreel 10 ml, reigistro invima y fecha de vencimiento	se compone de una fórmula que ayuda a retirar fácilmente las pestañas postizas de una manera suave y rápida. Elimina el adhesivo de las pestañas postizas de una forma eficaz y sin dolor.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

47	Rollo de cinta de colores para cabello	Rollo	Cinta textil decorativa para peinados, colores variados.	Ancho 1 cm, largo 10 m, material poliéster.	Resistencia mínima al uso frecuente, empaque en bolsa plástica transparente.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
48	SHAMPOO NEUTRO	3800ml	sin sal, para toda clase de cabellos tinturados, con filtros UV y proteina de trigo, registro invima y fecha de vencimiento	El champú-neutro es fabricado para conseguir un nivel 5 de pH, el más alto de esta escala, combatiendo tanto la grasa como la sequedad del cabello aportando un aspecto más saludable y brillante a cualquier tipo de pelo.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			

49	TINTES CENIZAS VARIOS NUMEROS	unidad	tintes de 60 gramos No. (6,11), (7,11), (8,11), (9,11), (10,11) (cenizas surtidos), registro invima y fecha de vencimiento	Los tonos ceniza en los tintes de cabello son tonalidades frías que se utilizan para neutralizar los tonos cálidos y anaranjados en el cabello.	El producto se debe envasar en material, que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El producto en el rótulo debe contener toda la información técnica y especificaciones requeridas para su uso.	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
50	TINTES COLOR FANTASIA	unidad	Tintes de 60 gramos, color fantasia fucsia (R66), SURTIDOS, color fantasia azul (R44), color fantasia violeta (R45), color fantasia verde(R22), registro invima y fecha de vencimiento	El producto no podrá ser nocivo para la piel o el medio ambiente. Debe ser estable y de fácil enjuague. Apariencia homogénea, no puede tener olor desagradable, ni alterar la piel normal ni las superficies tratadas, no podrán dejar olor desagradable sobre los objetos lavados. El producto debe tener registro sanitario	Debe asegurarse la protección del producto hasta su destino. Su rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC-1689 que establece los requisitos para el etiquetado de los productos de cosmética capilar	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			

51	TINTES CORRECTORES O MATIZANTE	unidad	Tintes de 60 gramos para correctores e intensificadores color (azul 0,40), registro invima y fecha de vencimiento	El producto no podrá ser nocivo para la piel o el medio ambiente. Debe ser estable y de fácil enjuague. Apariencia homogénea, no puede tener olor desagradable, ni alterar la piel normal ni las superficies tratadas, no podrán dejar olor desagradable sobre los objetos lavados. El producto debe tener registro sanitario	Debe asegurarse la protección del producto hasta su destino. Su rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC-1689 que establece los requisitos para el etiquetado de los productos de cosmética capilar	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
52	TINTES NATURALES	unidad	tinte de 60 gramos con amoniaco,proteína de trigo, aloe vera, extracto de miel, registro invima y fecha de vencimiento , color: Rubio extraclaro (10,0)	El producto no podrá ser nocivo para la piel o el medio ambiente. Debe ser estable y de fácil enjuague. Apariencia homogénea, no puede tener olor desagradable, ni alterar la piel normal ni las superficies tratadas, no podrán dejar olor desagradable sobre los objetos lavados. El producto debe tener registro sanitario	Debe asegurarse la protección del producto hasta su destino. Su rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC-1689 que establece los requisitos para el etiquetado de los productos de cosmética capilar	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			

53	TINTES ROJOS VARIOS NUMEROS	unidad	Tintes de 60 gramos . ALTURAS DE TONOS DEL RUBIO OSCURO, RUBIO MEDIO Y RUBIO CLARO(colores rojisos, violetas), registro invima y fecha de vencimiento	El producto no podrá ser nocivo para la piel o el medio ambiente. Debe ser estable y de fácil enjuague. Apariencia homogénea, no puede tener olor desagradable, ni alterar la piel normal ni las superficies tratadas, no podrán dejar olor desagradable sobre los objetos lavados. El producto debe tener registro sanitario	Debe asegurarse la protección del producto hasta su destino. Su rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC-1689 que establece los requisitos para el etiquetado de los productos de cosmética capilar	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
54	TINTES SUPER-ACLARANTES	unidad	Tintes de 60 gramos , SUPER ACLARANTES , registro invima y fecha de vencimiento	El producto no podrá ser nocivo para la piel o el medio ambiente. Debe ser estable y de fácil enjuague. Apariencia homogénea, no puede tener olor desagradable, ni alterar la piel normal ni las superficies tratadas, no podrán dejar olor desagradable sobre los objetos lavados. El producto debe tener registro sanitario	Debe asegurarse la protección del producto hasta su destino. Su rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC-1689 que establece los requisitos para el etiquetado de los productos de cosmética capilar	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			

55	TOALLAS DESECHABLES PARA CABEZA, MANOS Y PIES	caja 50 und	6 paquetes POR CAJA DE 50 UND capacidad de absorcion de liquidos y aceites	Color blanco, tamaño (42 x 50 cm), O (42*28 CM)	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
56	TONICO FACIAL	250ml	250 ml, tonico facial, registro invima y fecha de vencimiento	El tónico facial es un producto usado en la cosmética facial como segundo paso de la rutina de limpieza facial. Su función principal es acabar con los residuos de suciedad que han quedado en el cutis, cerrar los poros y refrescar la piel.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

57	TRATAMIENTO o ACONDICIONADOR DE SEMILLAS DE LINO	3000ml	3000 ml , registro invima y fecha de vencimiento	El tratamiento reestructurante extracto de semillas de lino y esta diseñado para reparar la fibra capilar a cualquier tipo de cabello	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
58	TRATAMIENTO DE ACEITE DE ARGAN OIL	80oz	8OZ, SUAVIZA LA CUTICULA, PROTEJE LA CUTICULA DE LOS DAÑOS CAUSADOS POR LOS QUIMICOS, REDUCE EL FRIZZ Y EVITA LAS QUEBRADURAS Y LAS PUNTAS ABIERTAS, registro invima y fecha de vencimiento	Usa un tratamiento con aceite de argán profundamente nutritivo para restaurar el brillo y la vitalidad en tu cabello seco y dañado.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

59	TRATAMIENTO PARA EL CABELLO - TERMOPROTECTOR-FIBRAS DE SEDA	300ml	Termoprotector para cepillado de 300 ml , registro invima y fecha de vencimiento	El tratamiento fibra de seda presenta una matriz aminoestructural compuesta por una secuencia de amoniacidos, glucosa-nutrientes y proteínas que reducen el daño de la fibra capilar, recuperando sedosidad, controlando el volumen y frizz	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
60	TRATAMIENTO REPOLARIZADORA	500ml	500 ml, registro invima y fecha de vencimiento	El Tratamiento Capilar Repolarizador ayuda a prevenir la caída del cabello estimulando su crecimiento. Contiene sustancias lipídicas y ácidos grasos que ayudan a fortalecer la fibra capilar.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

61	UÑAS POSTIZAS	paq500 und	Uñas naturales plasticas, paquete x 500 unidades, color natural, registro invima y fecha de vencimiento	Los 'tips', moldes o uñas postizas, suelen traer un brillo que hay que eliminar para que se adhieran mejor.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			
62	VELO DE COLAGENO	unidad 70gr	Mascarilla tipo velo facial dorada en BASE gelatinosa de Bio Colágeno y Ácido hialurónico contiene ingredientes activos Anti stress para reactivar las celulas con un efecto antienvejecimiento dejándola nutrida, tonificada y tersa.	El tratamiento facial de velos de colágeno es hidratante, recuperador, tensor, elastificante y anti edad. Su función principal es renovar los tejidos reforzando la capacidad de hidratación y retención de agua en el interior de las células.	El producto debe ser empacado de tal forma que no altere el material del cual está elaborado y conservarlo durante el transporte y almacenamiento	PRODUCTO CONSUMIBLE NO REUTILIZABLE			

VALOR TOTAL LOTE 2: _____

FORMATO DE SOLICITUD DE INFORMACIÓN A LOS PROVEEDORES EN SECOP II No. SI-RT-CCS-028-2026

FIRMA PROPONENTE

NOMBRE:

Identificación:

Proyecto y Reviso: María Alejandra Diaz Vidales –Abogada de Contratación Centro de Comercio y Servicios