

| | D | ATOS GEI | NERALES | | | | | | |
|--|----------------|-----------|---|-----------------------------------|-------------|--------------------------|----------------------------|--|--|
| Dirección/Gerencia: | Realizada por: | Autoriz | zado por: | Anexo: | Página | | 1 de 1 | | |
| | Ricardo | | | | Día | Mes | Año | | |
| PROTOCOLO | | | | | 16 | abril | 2025 | | |
| | Williams | | | | Hora: | | | | |
| | | DATOS DI | EL BIEN | | | | | | |
| Nombre: LECHE | | | | | Código | No. DE MATERIAL | No. DE RUBRO EN PACC | | |
| Descripción: LECHE ENTERA | | | | | Codigo | | | | |
| Forma y Dimensiones (incluir | magen): | | Especificaciones Técnicas: | | | | | | |
| | | | • | | | de leche por cajas. | | | |
| | | | | | | - 3.5% (puede varia | ar dependiendo | | |
| No. of the last of | | | | | | eche y las normativ | • | | |
| | | | | | - | .2% - 3.4%. | -, | | |
| | | | | | tosa: 4.5 | | | | |
| | | | | • Mi | nerales: A | Aproximadamente (| 0.7% - 1.0% | | |
| Sabe | | | | | : 6.5 - 6.7 | • | | | |
| Wee | LEC | HE | | • | | .030 - 1.035 g/mL a | 20°C. | | |
| "WO I | ENT | ERA | | | | a de congelación: | | | |
| | | le: | Aproximadamente -0.525°C. | | | | | | |
| Pack Market Pack | Pack | | | • Sólidos totales: 12.5% - 13.5%. | | | | | |
| Leche | | NV . | Color: Blanco a ligeramente amarillento. | | | | | | |
| Enton | I locke | into | Sabor: Sabor fresco, natural, sin sabores | | | | | | |
| -inceld | 2.5% mate | ria grasa | rancios ni extraños. | | | | | | |
| 71410/31 | Cont sate 1L | do | Olor: Fresco, sin olores desagradables. | | | | | | |
| -modd | | | | | | ón : Generalmente | | | |
| | | | | | | e 15 segundos. | pastearizada a | | |
| | | | | ,- | C ddi di ic | c 13 3cgana03. | | | |
| | | | | | | | | | |
| | JUSTIFICA | ACIÓN DE | LA NECES | IDAD | | | | | |
| Para uso de la Institución. | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | (| OBSERVA | CIONES | | | | | | |
| No | | DE | TALLE | | | | | | |
| 1 | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| Firma de quie <u>n elabo</u> ró la Ficha | | | Firma del D | irector | | | | | |
| | | | iiiiia uei D | ii ectoi | | | | | |
| Tiendo W. | llions | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| Realizado por: Ing. Ricardo Williams | | (| Colocar la D | ependenci | a Solicita | nte | | | |



| | | ATOS GENERA | ALES | | | | |
|--------------------------------|----------------|--------------------|--------------------------------|---|---------------------------|--|----------------------------|
| Dirección/Gerencia: | Realizada por: | Autorizado | por: | Anexo: | | | 1 de 1 |
| | Ricardo | | | | Día | Mes | Año |
| PROTOCOLO | Williams | | | | 16 | abril | 2025 |
| | | | | | Hora: | | |
| | | DATOS DEL BI | EN | | | | |
| Nombre: CAFE | | | | | Código | No. DE MATERIAL | No. DE RUBRO EN PACC |
| Descripción: CAFÉ MOLIDO | | | | | | | |
| Forma y Dimensiones (incluir i | magen): | Es | | caciones | | | |
| on a Prolice | | | PiM | nolidos. Ap aquetes de 1aterial: Bo | to para pi e una libra | partir de granos de reparación por mét n. inada / interior en | codos de filtrado. |
| | JUSTIFIC | ación de la | NECES | IDAD | | | |
| Para uso de la Institución. | | | | | | | |
| | | OBSERVACION | | | | | |
| No | | DETALI | LE | | | | |
| 1 | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | |
| | | | | | | | |

| Firma de quien elaboró la Ficha | Firma del Director |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| Tiendo Williams | |
| Realizado por: Ing. Ricardo Williams | Colocar la Dependencia Solicitante |



| Dirección/Gerencia: | Realizada por: | Autoriza | | Anexo: | Página | | 1 de 1 |
|--|----------------|-------------|--|------------|------------|----------|------------------|
| 2 del.e, del ellela | - | 7.2.331.124 | PO. 1 | | Día | Mes | Año |
| PROTOCOLO | Ricardo | | | | 21 | abril | 2025 |
| | Williams | | | | Hora: | | |
| | | DATOS DEL | BIEN | | | | |
| Nombre: LECHE | | | | | | No. DE | No. DE |
| | | | | | 0/ 1: | MATERIAL | Rubro En Pacc |
| Descripción: LECHE EVAPORAL | <u> </u> | | | | Código | | LIVEACC |
| Descripcioni 22012 27Ai oran | | | | | | | |
| Forma y Dimensiones (incluir i | magen): | | Especific | aciones | Técnica | s: | |
| LECHE EVAPORADA LECHE EVAPORADA LECHE EVAPORADA ENRIQUECIDA CON VITAMINA A YD | | | Grasa: 6.5% - 8.0% (varía según la marca y el tipo de leche). Proteínas: 7.5% - 9.0%. Lactosa: 9.0% - 11.0%. Sólidos totales: 22% - 25%. Sólidos no grasos: 13% - 15%. Densidad: Aproximadamente 1.035 a 1.045 g/mL a 20°C. pH: Entre 6.6 y 6.9 (similar a la leche entera). Viscosidad: Más alta que la leche líquida debido a la concentración de sólidos. Temperatura de congelación: Aproximadamente -0.53°C. Color: Blanco o ligeramente amarillento, debido a la concentración de sólidos. Evaporación: Se elimina entre un 60% y 70% del agua de la leche mediante un proceso térmico (evaporación al vacío). Homogeneización: Para asegurar una distribución uniforme de la grasa. Pasteurización: La leche es pasteurizada antes de la evaporación para destruir microorganismos patógenos. Adición de azúcar (opcional): Algunas versiones de leche evaporada incluyen azúcar o sirope de maíz para mejorar el sabor. | | | | |
| | JUSTIFICA | ACIÓN DE I | LA NECESI | DAD | | | |
| Para uso de la Institución. | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | OBSERVAC | IONES | | | | |
| No | | | ALLE | | | | |
| 1 | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Firma de quien elaboró la Ficha | | Fir | rma del Di | rector | | | |
| Fiendo Wi | llions | | | | | | |
| Realizado por: Ing. Ricardo Williams | | Co | olocar la De | ependencia | a Solicita | nte | |
| | | | | | | | |



Dirección/Gerencia:

AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE SAN CRISTOBAL

FICHA TECNICA DE MATERIALES

1 de 1

DATOS GENERALES

Realizada por: Autorizado por: Anexo: Página

| | Ricardo | | | | Día | Mes | Año |
|--|-------------|-----------------|--------------|--|------------|--------------------|----------------------------|
| PROTOCOLO | Williams | | | | 21 | abril | 2025 |
| | VVIIIIaiiis | | | | Hora: | | |
| | | DATOS DE | L BIEN | | | | |
| Nombre: AZUCAR | | | | | Código | No. DE MATERIAL | No. DE RUBRO EN PACC |
| Descripción: AZUCAR CREMA | | | | | | | |
| Forma y Dimensiones (incluir i | magen): | | Especific | aciones | Técnica | s: | |
| Paquetes de 5 libras. Envasado en fundas resistentes. Azúcar de caña, de color dorado claro, con cristales húmedos recubiertos de una capa delgada de melaza natural. Se utiliza en panadería, repostería, bebidas y alimentos procesados. Producto derivado de la caña de azúcar (Saccharum officinarum). Proceso: Cristalización parcial / Centrifugado controla / Secado. | | | | da de melaza ría, bebidas y (Saccharum | | | |
| | JUSTIFIC | CACIÓN DE | LA NECESI | DAD | | | |
| Para uso de la Institución. | | OBSERVAC | | | | | |
| No | | DET | ALLE | | | | |
| 1 | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | |
| Firma de quien elaboró la Ficha | | F | irma del Di | rector | | | |
| Realizado por: Ing. Ricardo Williams | llioms | C | olocar la De | ependenci | a Solicita | nte | |



Firma de quien elaboró la Ficha

Realizado por: Ing. Ricardo Williams

icado Williams

AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE SAN CRISTOBAL

FICHA TECNICA DE MATERIALES

DATOS GENERALES

| Dirección/Gerencia: | Realizada por: | Autoriz | ado por: | Anexo: | Página | | 1 de 1 |
|--------------------------------|----------------|----------|--|--|---|---|--|
| | Ricardo | | | | Día | Mes | Año |
| PROTOCOLO | Williams | | | | 21 | abril | 2025 |
| | | | | | Hora: | | |
| | | DATOS DE | L BIEN | | | | |
| Nombre: REFRESCO | | | | | | No. DE | No. DE |
| | | | | | | MATERIAL | RUBRO |
| D : :/ DEEDEGGO DE GO | DA 0 001 A | | | | Código | | EN PACC |
| Descripción: REFRESCO DE SO | DDA O COLA | | | | | | |
| | | | | | L | | |
| Forma y Dimensiones (incluir i | magen): | | Especific | | | con sabores mixto | |
| | | | Bagana Day A A A A C C C C C C C C C C C C C C C | ebida no a gua potab aturales d isponible e nanzana, et gua carbor zúcar (saca cido cítrico aborizante olorantes (onservante otasio) afeína (en | alcohólica ole, azúca o artificia en varios cc. natada nosa o ja o o ácido f s naturala Ej. caram es (Ej. ber | n, gasificada, elabo ar (o edulcorante iles, acidulantes sabores como cola rabe de maíz de alta | orada a base de s), saborizantes y conservantes. , naranja, limón, a fructosa) |
| | JUSTIFIC | ACIÓN DE | LA NECES | IDAD | | | |
| Para uso de la Institución. | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | (| OBSERVAC | | | | | |
| No | | DET | TALLE | | | | |
| 1 | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Firma del Director

Colocar la Dependencia Solicitante



FICHA TECNICA DE MATERIALES

DATOS GENERALES

| Dirección/Gerencia: | Realizada por: | Autorizado po | or: | Anexo: | | | 1 de 1 | |
|---|----------------|----------------|------------------------------------|---------|-------------------------------|----------|---------|--|
| | Ricardo | | | | Día | Mes | Año | |
| PROTOCOLO | Williams | | | | 21 | abril | 2025 | |
| | VVIIIIdIIIS | | | | Hora: | | | |
| | l | DATOS DEL BIEN | | | | | | |
| Nombre: CREMOLA. | | | | | | No. DE | No. DE | |
| | | | | | | MATERIAL | RUBRO | |
| | | | | | Código | | EN PACC | |
| Descripción: CREMOLA DE 56 | ONZAS. | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| Forma y Dimensiones (incluir i | magen): | Espe | | aciones | | | | |
| Cremola en presentación de 56 onzas. Producto en polvo saborizado, generalmente concentrado, utilizado para preparar bebidas graniz (tipo raspadilla o nieve). Al mezclarse con agua y congelarse parcialmente, forma una textura semi-so y refrescante. Forma: Polvo fino, homogéneo | | | | | bidas granizadas on agua y | | | |
| | JUSTIFIC | ACIÓN DE LA NE | CESI | DAD | | | | |
| Para uso de la Institución. | | | | | | | | |
| | (| DBSERVACIONES | | | | | | |
| No | | DETALLE | | | | | | |
| 1 | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | |
| Firma de quien elaboró la Ficha | llioms | Firma d | el Di | rector | | | | |
| Realizado por: Ing. Ricardo Williams | | Colocar | Colocar la Dependencia Solicitante | | | | | |



| | | ATOS GEN | NERALES _ | | | | | | |
|--------------------------------------|----------------|----------|---|---|---|----------------------|---|--|--|
| Dirección/Gerencia: | Realizada por: | Autoriz | ado por: | Anexo: | Página | | 1 de 1 | | |
| | Ricardo | | • | | Día | Mes | Año | | |
| PROTOCOLO | | | | | 21 | abril | 2025 | | |
| | Williams | | | | Hora: | | | | |
| | | DATOS DE | EL BIEN | | | | | | |
| Nombre: PAPEL | | | | | | No. DE | No. DE | | |
| | | | | | | MATERIAL | RUBRO | | |
| Dosavinción, DADEL TOALLA | | | | Código | | EN PACC | | | |
| Descripción: PAPEL TOALLA | | | | | | | | | |
| | | | | _ | | | | | |
| Forma y Dimensiones (incluir i | magen): | | Especific | caciones | <u>Técnica</u> | s: | | | |
| | | | virgen o superficies Disponible Tipo de ho Color Blar Longitud p | reciclada, s, manos u en format oja Simple | diseñado u otros u o en rollo hoja / Do én dispon | ible en natural o be | a y secado de institucionales. ladas. | | |
| | | | Diámetro del rollo 8 – 12 cm (doméstico) | | | | | | |
| | | | Gramaje 15 – 25 g/m² por hoja | | | | | | |
| | | | Capas 1 o 2 capas (ply) | | | | | | |
| | JUSTIFICA | ACIÓN DE | LA NECES | IDAD | | | | | |
| Para uso de la Institución. | | | | | | | | | |
| | (| OBSERVA | | | | | | | |
| No | | DE | TALLE | | | | | | |
| 1 | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| Firma de quien elaboró la Ficha | illioms | F | Firma del D | irector | | | | | |
| Realizado por: Ing. Ricardo Williams | | | Colocar la D | ependenci | a Solicita | nte | | | |



| | D | ATOS GEN | ERALES | | | | | |
|---|----------------|----------|--|-------------|-----------|----------|------------------|--|
| Dirección/Gerencia: | Realizada por: | Autoriza | ado por: | Anexo: | Página | | 1 de 1 | |
| | Ricardo | | | | Día | Mes | Año | |
| PROTOCOLO Williams | | | | | 21 | abril | 2025 | |
| | | | | | Hora: | | | |
| | | DATOS DE | L BIEN | | | | | |
| Nombre: VASO | | | | | | No. DE | No. DE | |
| | | | | | o/ " | MATERIAL | RUBRO EN PACC | |
| Descripción: VASO FOAM 6 ON | 1745 | | | | Código | | LIVEACC | |
| Descripcion: VASO FOAM 6 ONZAS | | | | | | | | |
| Forma y Dimensiones (incluir imagen): Especificacione | | | | | | s: | | |
| | | | | | | | | |
| | | | Capacidad | l 6 onzas (| 177 ml) | | | |
| | | | Diámetro | superior 7 | 2 – 74 mr | n | | |
| | | | Diámetro superior 72 – 74 mm | | | | | |
| | | | Diámetro base 45 – 48 mm | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | Altura 78 – 82 mm | | | | | |
| | | | Espesor de pared 1.5 – 2.5 mm (variable) | | | | | |
| | 1 | | • | • | | , | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | JUSTIEIC | ACIÓN DE | I A NECESI | IDAD — | | | | |
| Para uso de la Institución. | JUSTIFICA | ACION DE | LA INECESI | DAD | | | | |
| Tara aso ac la mistitución | | | | | | | | |
| | | OBSERVAC | IONES | | | | | |
| No | | | ALLE | | | | | |
| 1 | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | |
| - | | | | | | | | |

| Firma de quien elaboró la Ficha | Firma del Director |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| Tiendo Williams | |
| Realizado por: Ing. Ricardo Williams | Colocar la Dependencia Solicitante |



| | D | ATOS GENERALES | | | | | | |
|--|----------------|-------------------|----------------------------------|------------|---|---------------|--|--|
| Dirección/Gerencia: | Realizada por: | Autorizado por: | Anexo: | Página | | 1 de 1 | | |
| | Ricardo | | | Día | Mes | Año | | |
| PROTOCOLO | Williams | | | 21 | abril | 2025 | | |
| | | | | Hora: | | | | |
| | | DATOS DEL BIEN | | | | | | |
| Nombre: VASO | | | | | No. DE | No. DE | | |
| | | | | MATERIAL | RUBRO | | | |
| Descrinción: VACO FOAM 12 ONZAC | | | | Código | | EN PACC | | |
| Descripción: VASO FOAM 12 ONZAS | | | | | | | | |
| Forma y Dimensiones (incluir imagen): Especificacione | | | | | | | | |
| | | | | | ricado con poliest | • | | |
| | | | | | d de 12 onzas (3 | | | |
| | | | | | oidas frías o ca | | | |
| | 4 | | | | y es ideal par | | | |
| cafeterías, oficinas, y servicios de comida para llevar. | | | | | | a para nevar. | | |
| Conseided namin | | | Capacidad nominal 12 oz (355 ml) | | | | | |
| | | Capacidat | i iloiiiilai . | 12 02 (333 | , | | | |
| | | Diámantos | | 0. 02 **** | | | | |
| | | Diametro | Diámetro superior 90 – 92 mm | | | | | |
| | | | 21/ 1 7 72 | | | | | |
| | | Diametro | Diámetro base 55 – 58 mm | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | 1 | Altura tot | Altura total 110 – 115 mm | | | | | |
| | , | | | | | | | |
| | | Espesor d | Espesor de pared 2.0 – 3.0 mm | | | | | |
| | | Peso unita | Peso unitario 6 – 7 g | | | | | |
| | JUSTIFICA | ACIÓN DE LA NECES | IDAD | | | | | |
| Para uso de la Institución. | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | OBSERVACIONES | | | | | | |
| No | | DETALLE | | | | | | |
| 1 | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | |
| | | | <u>-</u> | | | | | |

| Firma de quien elaboró la Ficha | Firma del Director |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| Tiendo Williams | |
| Realizado por: Ing. Ricardo Williams | Colocar la Dependencia Solicitante |



Realizado por: Ing. Ricardo Williams

AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE SAN CRISTOBAL

FICHA TECNICA DE MATERIALES

| DATOS GENERALES | | | | | | | | | | |
|--|----------------|----------|---------------------------------|--|---|---|----------------|--|--|--|
| Dirección/Gerencia: | Realizada por: | Autoriza | do por: | Anexo: | | | 1 de 1 | | | |
| | Ricardo | | | | Día | Mes | Año | | | |
| PROTOCOLO | Williams | | | | 21 Hora: | abril | 2025 | | | |
| DATOS DEL BIEN | | | | | | | | | | |
| Nombre: CUCHARA No. DE No. DE | | | | | | | | | | |
| HOHIDIE. COCHARA | | | | | | MATERIAL | RUBRO | | | |
| | | | | | | | EN PACC | | | |
| Descripción: CUCHARAS PLASTICAS DESECHABLES | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| Forma y Dimensiones (incluir imagen): Especificaciones | | | | | | | | | | |
| | | | | | | e de uso alimentario, fabricado en plástico | | | | |
| | | | | | sistente, destinado para el consumo de alimentos sólidos o quidos. Ideal para comidas rápidas, catering, eventos. | | | | | |
| | | | iiquidos. Id | ieai para c | omidas ra | pidas, catering, eve | entos. | | | |
| | | | • Po | Polipropileno (PP) o poliestireno (PS) | | | | | | |
| | | | Grado alimenticio, libre de BPA | | | | | | | |
| | | | | | | con alimentos frío | os o calientes | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | A. | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | 100 | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | - | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | ILICTIFIC | ACIÓN DE | LA NICCECI | IDAD | | | | | | |
| Para uso de la Institución. | JUSTIFIC | ACION DE | LA NECESI | IDAU | | | | | | |
| r ara uso de la mistitución. | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| OBSERVACIONES | | | | | | | | | | |
| No DETALLE | | | | | | | | | | |
| 1 | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | r | | | | | | | | |
| Firma de quien elaboró la Ficha | | Fi | rma del D | irector | | | | | | |

Colocar la Dependencia Solicitante



| DATOS GENERALES | | | | | | | | | |
|---|----------------|-----------|---|---|---------|-----------------|---------|--|--|
| Dirección/Gerencia: | Realizada por: | Autoriza | ado por: | Anexo: | Página | | 1 de 1 | | |
| | Ricardo | | | | Día | Mes | Año | | |
| PROTOCOLO | Williams | | | | 21 | abril | 2025 | | |
| | | | | | Hora: | | | | |
| DATOS DEL BIEN | | | | | | | | | |
| Nombre: PLATOS | | | | | | No. DE | No. DE | | |
| | | | | | | MATERIAL | RUBRO | | |
| Docerinción, DI ATOS DESECH | ADIES EOAM #0 | | | | Código | | EN PACC | | |
| Descripción: PLATOS DESECHABLES FOAM #9 | | | | | | | | | |
| | | ı | | | | | | | |
| Forma y Dimensiones (incluir | imagen): | | Especific | | | | | | |
| | | | | | | mado, fabricado | | | |
| | | | | expandido (EPS), de 9 pulgadas de diámetro. Diseñado para | | | | | |
| | | | | contener alimentos sólidos y semisólidos, fríos o calientes, | | | | | |
| | | | | brindando aislamiento térmico y rigidez estructural adecuada para su uso en servicios alimentarios. | | | | | |
| | | | | Jei vicios ai | mentant | | | | |
| | | | | Diámetro exterior 9 pulgadas (aprox. 23 cm) | | | | | |
| | | | Diametro exterior 5 pargadas (aprox. 25 cm) | | | | | | |
| | | | Altura del plato 2.5 – 3.5 cm | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | Poso unitario 6 – 9 g | | | | | | |
| | | | | Peso unitario 6 – 8 g | | | | | |
| | | | 5 1 120 25 | | | | | | |
| | | | Espesor de pared 2.0 – 3.5 mm | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | Contener alimentos fríos o calientes (hasta ~90 °C) | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | JUSTIFICA | ACIÓN DE | LA NECES | IDAD | | | | | |
| Para uso de la Institución. | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | ODCEDV/AC | CONFC | | | | | | |
| OBSERVACIONES No DETALLE | | | | | | | | | |
| No | | DEI | ALLE | | | | | | |
| 1 | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| Firma de quien elaboró la Ficha | | Fi | irma del D | irector | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| Tiendo Williams | | | | | | | | | |
| Realizado por: Ing. Ricardo Williams | | | Colocar la Dependencia Solicitante | | | | | | |



| DATOS GENERALES | | | | | | | | | |
|--|----------------|----------|--------------|--|------------|----------|------------------|--|--|
| Dirección/Gerencia: | Realizada por: | Autoriz | ado por: | Anexo: | | | 1 de 1 | | |
| | Ricardo | | | | Día | Mes | Año | | |
| PROTOCOLO | Williams | | | | 21 | abril | 2025 | | |
| | | | | | Hora: | | | | |
| DATOS DEL BIEN | | | | | | | | | |
| Nombre: CHOCOLATE | | | | | | No. DE | No. DE | | |
| | | | | | -/ | MATERIAL | RUBRO EN PACC | | |
| Docarinción, CHOCOLATE CO LINTRAD | | | | | Código | | EN PACC | | |
| Descripción: CHOCOLATE 60 UNIDAD | | | | | | | | | |
| Farmer Dimension of Contains | F:6: | | - | | | | | | |
| Forma y Dimensiones (incluir imagen): | | | | Especificaciones Técnicas: | | | | | |
| 60 YARLETAS CONTENIDO NETO, ISAGO (SO) | | | | Producto sólido elaborado a base de pasta de cacao, manteca de cacao, azúcar y otros ingredientes según el tipo, destinado al consumo humano directo o para disolución en bebidas. Puede contener leche, saborizantes o emulsionantes. Se presenta en tabletas, bloques, discos o grageas. | | | | | |
| | JUSTIFIC/ | ACIÓN DE | LA NECES | IDAD | | | | | |
| Para uso de la Institución. | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | OBSERVA | CIONES | | | | | | |
| No | | | TALLE | | | | | | |
| | | <u> </u> | IALLL | | | | | | |
| 1 | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | |
| Firma de quien elaboró la Ficha | lioms | ŀ | Firma del D | irector | | | | | |
| | | | | Colocar la Dependencia Solicitante | | | | | |
| Meanzaud poi . mg. Micarud Williams | | 1 | colocal la D | epenaend | a Juillild | IIIC | | | |