CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

ITEM 1	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	**ACEITE DE OLIVA**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El aceite de oliva virgen extra se obtiene a partir del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos que no impliquen la alteración del aceite y que no hayan sufrido tratamiento alguno distinto del lavado, la decantación, el centrifugado y la filtración. Se denomina Aceite de Oliva Virgen Extra al aceite de oliva virgen de gusto absolutamente irreprochable, con una acidez libre, expresada en ácido oleico, como máximo de 0,8 % y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría por la normativa comunitaria vigente. El aceite obtenido se almacena en depósitos y se puede filtrar o no antes de proceder al envasado, o directamente se puede realizar la venta a granel.
MARCA DEL PRODUCTO	Aceite Rafael Saldado
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación.
UNIDAD DE MEDIDA	200 ml

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

ITEM 2	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	**ACEITE VEGETAL**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Mezcla de Aceites vegetales procesado con las siguientes características: aceite refinado de soya con mínimo del 40% y máximo 60% de súper Oleína de palma. Corresponde a aceite comestible, es decir aceite apto para el consumo humano, que ha sido sometido a procesos químicos o fisicoquímicos con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, desgomado, blanqueado, desodorizado y perfectamente refinado. Punto de humo: 200°C
MARCA DEL PRODUCTO	**ACEITE SURAY**
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
UNIDAD DE MEDIDA	Bidón por 20 litros

ITEM 3	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITUNA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Las aceitunas verdes son recogidas cuando aún son inmaduras. Se le somete a tratamiento con una solución alcalina para que pierda el amargor que las hace incomestibles al cogerlas del árbol y se conservan en salmuera.

MARCA DEL PRODUCTO	LA CORUÑA
VIDA ÚTIL	La Conservación es de 24 meses por su envase en vidrio Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto el producto, mantener refrigerado en su líquido de cobertura y consumir en el mayor tiempo posible. Gracias a su hueso pequeño y bien definido, resultan muy apropiadas para su deshuesado. Sabor fino y delicado, textura firme y carnosa, equilibrado de acidez y sal. Alta calidad por su óptimo grado de madurez. Libre de carbohidratos o azúcar
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
UNIDAD DE MEDIDA	Frasco x 250 G

ITEM 4	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Ají Tabasco
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El ají tabasco cuyo nombre científico es Capsicum frutescens, variedad de Capsicum frutescens, un arbusto de la familia de las solanáceas originario del estado mexicano de Tabasco. El ají picante es demandado y procesado por la industria para la elaboración de encurtidos, ya sean completos o en rajas, congelados, deshidratados, encurtidos picantes, enlatados, pastas y salsas. Además, un uso muy importante es como materia prima para la obtención de colorantes y de oleorresinas e insecticida biológico.
MARCA DEL PRODUCTO	MC ILHENNY CO

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Sabor: Picante y un poco acido. Color: Rojo claro Olor: Característico del ají. Aspecto: Liquido no muy espeso, de poca consistencia, sin sólidos visibles. La pasta de ají debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 y en la NTC 1631. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
UNIDAD DE MEDIDA	Frasco por 60 Ml

ITEM 5	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	**AREQUIPE PARA PANADERIA**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Textura suave y fácilmente esparcible sabor lácteo, excelente brillo, de color característico. No contiene almidones.
MARCA DEL PRODUCTO	LEVAPAN
COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Conservar a temperatura ambiente, protegido del sol y la humedad. Después de abierto, debe evitarse la exposición prolongada al medio ambiente y la contaminación cruzada. Utilizar siempre utensilios limpios y secos. No contiene almidones (la norma técnica NTC 3757 y la resolución 02310 de 1986 del Ministerio de Salud dicen que, para denominarse arequipe, no debe tener en su composición ingredientes como almidones o harinas, de lo contrario, se llamará dulce con leche o manjar

	blanco de acuerdo con el porcentaje de almidón que contiene). Textura suave y fácilmente esparcible. De color característico. Sabor lácteo. Excelente brillo.
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
UNIDAD DE MEDIDA	5000 Gramos (5 Kilos)

ITEM 6	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARROZ ARBORIO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El arroz Arborio es una variedad italiana de arroz de grano corto. Toma su nombre de la ciudad de Arborio, en el valle del Po, donde se cultiva. Cocidos, los granos son redondos, firmes, cremosos y masticables, gracias al alto contenido en amilopectina del almidón de esta variedad,1 por lo que tienen un sabor propio, aunque combina bien con otros. Se usaba para hacer risottos, aunque las variedades Carnaroli y Vialone Nano se emplean con más frecuencia para este fin. El arroz Arborio también se usa para hacer arroz con leche.
MARCA DEL PRODUCTO	COLAVITA
COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Cocidos, los granos son redondos, firmes, cremosos y masticables, gracias al alto contenido en amilopectina del almidón de esta variedad,1 por lo que tienen un sabor propio, aunque combina bien con otros.
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa x 1000 Gramos

ITEM 7	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARROZ BLANCO
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Arroz elaborado y fortificado con vitamina A y acido fólico, descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente por elaboración, el germen y las capas de la aleurona. Este producto cumple con las normas técnicas colombianas.
MARCA DEL PRODUCTO	ROA
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Color blanco y brillante Exento de sabores y olores extraños Modernamente pulido Contenido de humedad: Máximo 14 % Grado 2 Granos rojos 0.5% Mezcla varietal constante 5% Materia extraña 0,5% Granos quebrados 8% Granos inmaduros 0.05%
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa Por 1000 Gr

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

ITEM 8	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	**ARROZ PARBORIZADO**
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Es el único arroz parbolizado de colombia, con un alto valor nutricional debido a que es tratado en cascara, lavado, remojado, vaporizado con agua y secado a temperaturas constantes para que sus nutrientes se queden en el grano, dándole su color característico dorado.
MARCA DEL PRODUCTO	DOÑA PEPA
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Tiene muy poca absorción de grasa y condimento Brinda vitamina y sales minerales convirtiéndolo en un arroz diferente Brinda proteínas, vitaminas y 7 minerales Rico en fibra Altamente digestivo Bajo en calorías
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación.
UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa x 1000 Gramos

ITEM 9	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	ATÚN AGUA
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	El producto es elaborado a base de carne y atún, se le añade sal y agua El atún es precocido, enfriado y limpiado para extraer el lomo totalmente claro que es compactado y cortado para ponerlo en el envase metálico redondo, luego es mezclado con liquido de cobertura (agua y sal), embazado en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración. Los Lomos son obtenido luego de la limpieza superficial del atún mediano. La presencia del 18% de trozos o rallado es producida en el momento del corte y del empaque.
MARCA DEL PRODUCTO	VAN CAMPS

<table>
<tr>
<td>ESPECIFICACIONES TECNICAS</td>
<td>
<u>Requisitos Organolepticos.</u>
<table>
<tr><td>Apariencia</td><td>Característico de la especie</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>Característico de la especie</td></tr>
<tr><td>Olor y Sabor</td><td>Característico de la especie</td></tr>
<tr><td>Textura</td><td>Firme</td></tr>
</table>
<u>Requisitos Físico-Químico.</u>
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>Límite máximo</th></tr>
<tr><td>Histamina</td><td>Máx. 50.0 mg/ kg (50 ppm)</td></tr>
<tr><td>Cloruro de sodio, expresado como NaCl</td><td>Máx. 2.0 %</td></tr>
<tr><td>Nitrogeno Basíco Volátil</td><td><50 mg/Kg (50 ppm)</td></tr>
<tr><td>pH</td><td>Máx. 5.5 - 6.5</td></tr>
</table>
<u>Metales contaminantes;</u>
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>Límite máximo</th><th>Método de ensayo</th></tr>
<tr><td>Arsénico, como As</td><td>0.7 mg/kg</td><td>AOAC 986.15</td></tr>
<tr><td>Cadmio, como Cd</td><td>0.1 mg/kg</td><td>AOAC 999.10</td></tr>
<tr><td>Mercurio, como Hg</td><td>1.0 mg/kg</td><td>AOAC 974.14</td></tr>
<tr><td>Plomo, como Pb</td><td>0.3 mg/kg</td><td>AOAC 999.10</td></tr>
<tr><td>Estaño, expresado como Sn</td><td>200 mg/kg</td><td>AOAC 985.15</td></tr>
</table>
Norma INEN 184: 2013

<u>Requisitos microbiológicos</u>: El producto es esterilizado a Fo=6. Debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportan en el análisis de laboratorio.
<table>
<tr><th colspan="2">PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.</th></tr>
<tr><th>Parámetros</th><th>N = 5</th></tr>
<tr><td>Mesofilos aerobios y anaerobios
Termófilos aerobios y anaerobios</td><td>Ausencia en prueba esterilidad comercia.</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>EMPAQUE Y ROTULADO</td>
<td>Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
El producto debe ser almacenado a temperatura ambiente, en bodegas secas y cerradas, libres de polvo y contaminantes, así como de insectos y roedores.
El producto térmicamente procesado ha alcanzado su esterilidad comercial, por lo que puede permanecer a temperatura normal de almacenamiento, en un ambiente de preferencia seco.
Máximo apilamiento del producto 2 pallets de altura</td>
</tr>
<tr>
<td>UNIDAD DE MEDIDA</td>
<td>Lata x184 Gramos</td>
</tr>
</table>

ITEM 10	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	AVENA EN HOJUELAS
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Hojuela de Avena de Grano Entero Hojuela de Avena 100% Producto obtenido a partir de la laminación del grano de avena entero, limpio y sano, sometido previamente a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas. En la elaboración de este producto no se han utilizado aditivos ni conservantes químicos. Los productos de avena integral contienen 6 de los 8 aminoácidos esenciales para nuestro organismo, 65 % de ácidos grasos insaturados y un contenido de Betaglucanos que supera el 5%.
MARCA DEL PRODUCTO	QUAKER
ESPECIFICACIONES TECNICAS	CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Parámetro Límites (%) Humedad 10,00 - 11,50 Proteína 9,50 - 13,60 Fibra cruda (base seca) Max. 3,00 Cenizas Mín. 1,20 Grasa total Mín. 8,00 Acidez Grasa (expresada en acido oleico) Max. 6 % (Como porcentaje de la grasa extraída) Actividad enzimática (lipasa) Negativa

	Aflatoxina Totales (B1-B2-G1-G2) Max. 10 ppb Zearalenona Max. 200 ppb Deoxinivalenol Max. 750 ppb Ocratoxina Max. 5 ppb Residuos de Pesticidas Res.Ex.N°33 de 2010 que fija tolerancias máximas de residuos de plaguicidas en alimentos y Res.Ex.N°762 de 2011. La avena es fuente de proteína y grasas poliinsaturadas y monoinsaturadas (grasas buenas) y contiene hidratos de carbono complejos, además de aportar fibra tanto soluble como insoluble. Una porción de 30 g de avena contiene aproximadamente 5 g de proteína, lo que representa de 7 a 10% del Valor Nutrimental de Referencia. compuestos fenólicos, flavonoides y avenantramidas, presentes únicamente en este grano, y nutrimentos con función antioxidante, como la vitamina E. GERMEN Contiene grasas insaturadas, vitaminas del complejo B, además de nutrimentos con función antioxidante, como la vitamina E. SALVADO Contiene fibra soluble (en su mayoría como betaglucano) e insoluble, además de vitaminas del complejo B y minerales. ENDOSPERMO Fuente principal de energía que contiene hidratos de carbono y proteínas.
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación **DESCRIPCIÓN DEL ENVASE:** Tipo de envase primario: Saco Polipropileno Termo Laminado Tipo de envase secundario (opcional) : Bolsa de polietileno Color : Blanco con impresión (diseño corporativo) Sellado : Costura de hilo única, sin saltos ni defectos El producto será envasado sólo en sacos de polipropileno o en sacos con bolsa de polietileno en su interior de acuerdo a requerimientos del cliente, con un peso no superior a 25 Kg.

	Los envases estarán cerrados, sin pérdidas de alimento. No presentará cierres de tipo metálico (ganchos o grampas).
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete x 800 gramos

ITEM 11	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	AZUCAR REFINADA
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Producto natural extraído de la caña de azúcar de presentación sólida y cristalizada, constituido esencialmente por sacarosa, obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que no ha sido sometido a proceso de refinación. Se diferencia del Azúcar Blanco por que sus requerimientos son más exigentes Producto de bajo riesgo destinado directamente al consumo humano o industrializado.
MARCA DEL PRODUCTO	GUABIRA
ESPECIFICACIONES TECNICAS	COMPOSICIÓN: El azúcar es sacarosa, un carbohidrato de origen natural compuesto por carbono, oxígeno e hidrógeno . El azúcar blanco es un alimento puro con más del 99,6% de sacarosa. Polarización < 99.6 Color (u icumsa met. Iv) > 110 Turbidez (UNIDADES DE ABSORBANCIA) > 70 Sudimentacion (ppm) > 100 Cenizas de conductividad < 0.015 % Cenizas sulfatadas > 0.035% Azucares reductores > 0.01% Humedad < 0.04% Dióxido de azufre <10 Floculos: ausencia a los 10 dias Sabor típicamente dulce Olor libre de olores extraños

EMPAQUE Y ROTULADO	El embalaje del producto es de un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El vehículo transportador debe estar limpio y seco, libre de residuos contaminantes y de elementos que puedan alterar su presentación. empaque: El empaque es (incluir todas las presentaciones) un material que no altere el producto y asegura su conservación durante el transporte y almacenamiento adecuados. Rotulado: El rotulado cumple la Resolución 5109 de 2005 y llevar impresa la leyenda “Azúcar Blanco Especial”. Esta podrá adicionarse de cualquier otra palabra que indique el proceso industrial para producir el azúcar; además debe tener las siguientes indicaciones: - El azúcar se considera Granulado consumo directo y como insumo para la preparación de otros alimentos. - Se indica “Producto alimenticio, trátese con cuidado” MÉTODO DE ENSAYO NTC 4306 NTC 3907 NTC 4306 - Registro Sanitario No. RSIAV16M12697 - Se indica que el producto corresponde a Industria Colombia, declara datos del fabricante. En las entregas a granel, los requisitos sobre el rótulo están indicados en las planillas de remisión.
UNIDAD DE MEDIDA	Bulto x 50 Kilogramos

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

ITEM 12	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO DE GUAYABA
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Es una pasta solida obtenida por la cocción o concentración del jugo (zumo) o pulpa de fruta selecta, madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales. El bocadillo debe tener una consistencia que permite cortar después de frio sin perder su forma y textura. Se elaborada con guayaba roja. El bocadillo de guayaba tradicional es empacado individualmente en polietileno y/o poli propileno las cuales conservan el producto. El bocadillo de guayaba o bocadillo colombiano de Gourmet Latino es un delicioso dulce 100% natural. Se elabora a base de pulpa de guayaba, una fruta con 5 veces más vitamina C que la naranja y panela. Este dulce típico colombiano es semejante a la carne de membrillo, con un sabor espectacular y una textura esponjosa.
MARCA DEL PRODUCTO	Doña guayaba
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Los ingredientes principales son guayabas maduras, azúcar, agua y un poco de zumo de naranja. 1. Pulpa de Guayaba roja 2. Sacarosa al 99,9 % Conservación: Se almacena en condiciones de temperatura ambiente, sobren estibas, alejados de focos de contaminación olores fuertes, libres de plagas dando cumplimiento a la resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifique o sustituyan a estas. Por incumplimiento de criterios de calidad(color, olor, sabor, cuerpos extraños microbiológicos, peso, cantidad, presentación). Toda devolución del producto debe ir en físico

	y en su empaque original. No se aceptan devoluciones por vencimiento de producto.
EMPAQUE Y ROTULADO	Empaque primario: polietileno y/o polipropileno establecida en la resolución 683 del 2012 y las demás norma que la sustituya. El empaque es acorde con la composición físico-química del producto lo cual determina las características de resistencia de permeabilidad al oxigeno y a la humedad. Vida útil, fecha de vencimiento Condiciones de conservación Almacenamiento Condiciones de devolución
UNIDAD DE MEDIDA	Lonja por 500 gramos

ITEM 13	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEREZA MARRASQUINO ROJAS
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Son unas cerezas sin carozo que están conservadas en almíbar y tienen un intenso color rojo brillante. Estas se utilizan en productos de panadería, pastelería, bizcochería, galletería, postres, helados y cócteles. El producto se obtiene mediante el confitado de cerezas, maceradas con licor marrasquino, y posteriormente se le da un bañado de chocolate. Sabor dulce típico, olor y textura típicos de la fruta al licor con chocolate.
MARCA DEL PRODUCTO	LA CORUÑA

<table>
<tr>
<td>ESPECIFICACIONES TECNICAS</td>
<td>

Cereza entera conservada en almíbar.
Apetitoso sabor.
De color rojo intenso y brillante.
Tamaño uniforme.
Como este es un producto conservado en almíbar, su peso se divide en peso neto y peso drenado, así:

<table>
<tr><th>Peso neto</th><th>Peso drenado</th><th>Lo que significa</th><th>Gramos fruta</th><th>Gramos almíbar</th></tr>
<tr><td>1 kg</td><td>620 g</td><td></td><td>620 g</td><td>380 g</td></tr>
<tr><td>3,1 kg</td><td>1800 g</td><td></td><td>1800 g</td><td>1300 g</td></tr>
</table>

Los anteriores pesos cumplen la NTC (Norma Técnica Colombiana).

INGREDIENTES:

Cereza confitada (50%): cerezas, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, licor (6%), acidulante

(E330), conservadores (E202, E223), sulfitos y colorante (E127). Cobertura de chocolate (50%): pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de soja y aroma natural de vainillina. Cacao: 57% mínimo en el chocolate.
<table>
<tr><th colspan="2">ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS</th></tr>
<tr><td>MICROORGANISMOS</td><td>CANTIDAD</td></tr>
<tr><td>Shigella</td><td>Ausencia/25g</td></tr>
<tr><td>Staphylococcus aureus</td><td><10ufc/g</td></tr>
<tr><td>Enterobacteríaceas totales/g</td><td>< 100 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td><10ufc/g</td></tr>
<tr><td>Listeria monocytógenes/25g</td><td>Ausencia/25g</td></tr>
<tr><td>Mohos y levaduras</td><td><1000 ufc/g</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>EMPAQUE Y ROTULADO</td>
<td>12 meses a partir de la fecha de fabricación. Conservar en lugar fresco, seco y aislado del suelo, lejos de fuentes de calor y libre de suciedad y contaminación. Temperatura ideal de conservación 15ºC-20ºC
Cierre el empaque herméticamente después de cada uso.
Conserve el producto refrigerado una vez abierta la lata.
Manipule el producto con utensilios limpios y secos.</td>
</tr>
<tr>
<td>UNIDAD DE MEDIDA</td>
<td>Frasco x 500 gramos</td>
</tr>
</table>

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

ITEM 14	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Cobertura Chocolate con Leche Cordillera 37% La cobertura Cordillera Chocolate con Leche al 37%. Es una cobertura de Chocolate real de leche al 37% de cacaco Blend de origen latino. Con intensas notas caramélicas, de alta cremosidad, con toques de nuez dulce, que crean un sabor indulgente con un perfil de sabor internacional. Es utilizado comunmente en bomboneria fina y tabletas, figuras de chocolate, postres frios, pasteleria Es la mezcla perfecta de sabores a nueces y vainilla, integrado con aromas y sabores lácteos caramelizados bien definidos, producto de un proceso selecto de refinación y conchado
MARCA DEL PRODUCTO	CORDILLERA
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Unidad de medida Gramo Sellos de advertencia No aplica Registro sanitario RSIAA15M01684 Atributo dietario Libre de gluten Medida/Volumen 1079 País de origen Colombia Detalle de la garantía 5 dias Condición del producto Nuevo Condiciones de conservación antes de apertura : azúcar 43,2% 0,000 1,00 1,00 LCUL manteca de cacao 30,0% 30,000 3,00 1,00 LCUL LECHE entera en polvo 21,2% 0,000 4,00 1,00 LCUL LECHE desnatada en polvo 5,0% 0,000 5,00 1,00 LCUL emulgente: lecitina 0,6% 0,000 6,00 1,00 LCUL

	aroma natural de vainilla 0,04% 0,000 7,00 1,00 LCUL 30,0% de Cacao
EMPAQUE Y ROTULADO	Condiciones de conservación y Fecha límite de utilización óptima después de apertura : El producto conservado según nuestras preconizaciones se conserva hasta la fecha límite de utilización óptima inscrita sobre el embalaje Cerrar herméticamente el producto con el fin de preservar sus propiedades y almacenarlo entre 16 y 18°C En un lugar seco entre 16 y 18°C 18 mes(es)
UNIDAD DE MEDIDA	Placa x 2.5 Kilogramos

ÍTEM 15	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Cobertura chocolate semiamargo
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Cobertura cordillera 43%. Cobertura de Chocolate real al 43%, que se destaca por su balance entre sabor intenso a chocolate y notas lácteas y dulces.
MARCA DEL PRODUCTO	CORDILLERA
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Ingredientes: masa de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulsionante (INS322), aromatizante (vainilla). . PUEDE CONTENER LECHE, DERIVADO DE SOJA, MANÍ, FRUTOS SECOS (ALMENDRAS, AVELLANAS).
EMPAQUE Y ROTULADO	Condiciones de conservación y Fecha límite de utilización óptima después de apertura :

	El producto conservado según nuestras preconizaciones se conserva hasta la fecha límite de utilización óptima inscrita sobre el embalaje Cerrar herméticamente el producto con el fin de preservar sus propiedades y almacenarlo entre 16 y 18°C En un lugar seco entre 16 y 18°C 18 mes(es)
UNIDAD DE MEDIDA	Placa x 2.5 Kilogramos

ÍTEM 16	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Cocoa en Polvo
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Cocoa Corona. Cocoa tradicional baja en grasa y naturalmente sin colesterol. El cacao en polvo es la parte del cacao desprovista de su manteca y elaborado por medio de la reducción de la manteca mediante el uso de prensas hidráulicas y disolventes alimentarios especiales, que suelen ser álcalis, hasta lograr una textura pulverulenta.
MARCA DEL PRODUCTO	**CORONA**
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Cocoa corona es un polvo sin azúcar rico en antioxidantes, proteínas y carbohidratos ideal para el consumo de toda la familia ya que ayuda a prevenir enfermedades y un buen aliado de los desayunos y los refrigerios en las tardes Se denomina así al polvo seco que se obtiene moliendo los granos y extrayendo, total o parcialmente, la grasa o manteca del cacao. Theobroma cacaoes el nombre del árbol del cacao (o cacaotero) que tiene sus orígenes en las tierras tropicales de América del Sur, de la cuenca del río Orinoco o el río Amazonas

EMPAQUE Y ROTULADO	Vida útil: 24 meses. Conservar en un lugar fresco y seco alejado de la luz, granos, pastas y harinas, a temperatura que no supere los 30ºC.
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete x 250 gramos

TEM 17	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Coiscous
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	DESCRIPCIÓN: Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado. los granos son de color dorado pálido, consistencia granulosa y cremosa y su sabor recuerda ligeramente al de la nuez. En Estados Unidos el cuscús es conocido popularmente como una variedad de la pasta así elaborando deliciosos platillos.
MARCA DEL PRODUCTO	LA MOLISANA
ESPECIFICACIONES TECNICAS	INGREDIENTES: Semolina de trigo entero ecológico, agua. PRODUCCIÓN: El couscous se obtiene de semolinas seleccionadas de acuerda a lasmejores características técnicas y cualitativas, por aglomeración con el agua, después se pre cocinan y secan.

	El cuscús es un ingrediente de origen marroquí elaborado con sémola de trigo duro. Su nombre original es cous-cous, también llamado alcuzcuz y kuskusús. El cuscús es un ingrediente de origen marroquí elaborado con sémola de trigo duro que no se ha convertido en harina tras moler la parte dura del grano
EMPAQUE Y ROTULADO	El producto mantiene sus propiedades durante 24 meses en el envase original cerrado desde su producción. Producto sujeto a pérdidas de peso.
UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa x 500 gramos

ÍTEM 18	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Crema de coco
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	La crema de coco es la pulpa fresca deshidratada y molida de coco maduro, consiguiendo así una pasta blanca de consistencia cremosa (no se prensa como el aceite). Al agregar agua tibia, se obtiene una deliciosa leche de coco, se puede hacer al gusto dependiendo de la proporción crema-agua. Cream of Coconut es un líquido suave y espeso hecho de coco Tiene un color blanco ligeramente apagado y un sabor dulce a coco. Su consistencia es tal que puede ser cucharada o vertida La crema de coco se usa mejor a temperatura ambiente Se

	mezcla bien con bebidas frías o se puede utilizar en platos calientes o calientes
MARCA DEL PRODUCTO	Crema de coco roland
ESPECIFICACIONES TECNICAS	La crema de coco proviene de una fruta que aporta Vitaminas del grupo B, E y C, y otros minerales como el potasio, hierro, magnesio y fósforo[3]. También, destacan sus propiedades antioxidantes, Ingredientes Azúcar, Zumo de Carne de Coco, Polisorbato 60 (Emulsionante), Sal, Monostearato de Sorbitán (Emulsionante), Alginato de Sodio y Goma Xantana (Estabilizadores), Ácido Cítrico, Mono y Diglicéridos (Emulsionantes), Carragenano (Estabilizador). Resumen de nutrición 1.0 porciones por envase | 1 oz. (28g) 110 Calorías 10mg Sodio 0g Fibra dietética 17g Azúcares 0g Proteína Datos de nutrición 1.0 porciones por envase Tamaño de la porción 1 oz. (28g) Cantidad por ración Calorías 110 % Valor Diario* Grasas totales3g Grasas saturadas3g Grasas trans0g Colesterol0mg Sodio10mg Carbohidratos totales19g Fibra dietética0g Azúcares17g Proteína0g 0% Vitamina A 0% Vitamina C 0% Calcio 0% Hierro *El % de Valor Diario (DV) te dice cuánto contribuye un nutriente en una porción de alimento a una dieta diaria. Se

	utilizan 2,000 calorías al día para el asesoramiento general de nutrición.
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
UNIDAD DE MEDIDA	Lata x 420 Gramos

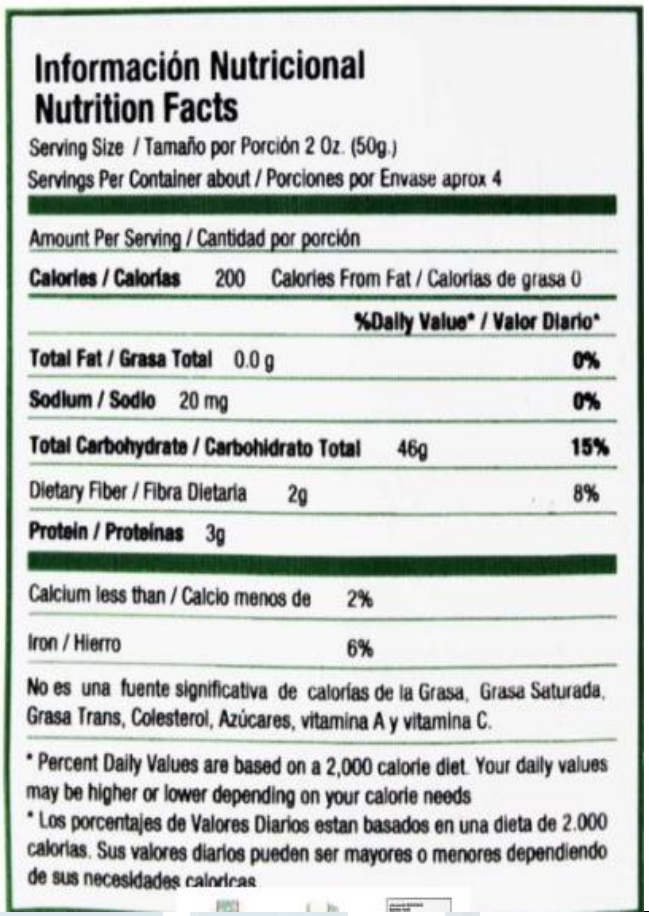
ÍTEM 19	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Esencia de naranja
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	El aceite esencial de Naranja se obtiene por la técnica de presión en frio de la cascara de Citrus Sinensis, que es el fruto del árbol naranjo. Es comestible y de sabor cítrico adulzado. La naranja es una fruta muy nutritiva ya que contiene vitaminas A, B y C, formada por una pulpa dulce y no tiene membranas amargas.
MARCA DEL PRODUCTO	PRODISABOR
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Productos líquidos fabricados en forma de emulsión, logrando combinar aceites esenciales, extractos naturales y otros ingredientes que ayudan a resaltar el sabor y aroma en los productos de panaderías, reposterías y la industria de alimentos en general. Características y ventajas: Gran resistencia a las altas temperaturas de horneo (Termoestabilidad) mayor

	conservación del sabor y aroma después del horneado. Mayor rendimiento por su concentración. 2 Años de vida útil. Dosificaciones: • Masas: 0,5% a 1% sobre el peso de la harina. • Líquidos: 0,3% sobre el peso del producto. • Cremas: 0,5% sobre la base. Vida útil: 2 años
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
UNIDAD DE MEDIDA	Frasco por 500 gr

ITEM 20	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Esencia de Vainilla
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	El extracto de vainilla, como bien su nombre lo indica es un concentrado - que se utiliza para saborizar comidas y bebidas - obtenido de la vaina o chaucha de la vainilla (género de orquídeas que produce un fruto del cual se obtiene este saborizante, después de un sencillo proceso de maceración).
MARCA DEL PRODUCTO	PRODISABOR
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Productos líquidos fabricados en forma de emulsión, logrando combinar aceites esenciales, extractos naturales y otros ingredientes que ayudan a resaltar el sabor y aroma en los productos de panaderías, reposterías y la industria de alimentos en general. Características y ventajas: Gran resistencia a las altas

	temperaturas de horneo (Termoestabilidad) mayor conservación del sabor y aroma después del horneado. Mayor rendimiento por su concentración. 2 Años de vida útil. Dosificaciones: • Masas: 0,5% a 1% sobre el peso de la harina. • Líquidos: 0,3% sobre el peso del producto. • Cremas: 0,5% sobre la base. Vida útil: 2 años
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
UNIDAD DE MEDIDA	Frasco por 500 gr

ITEM 21	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Espaguetti de Arroz
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Fideos thai tipo vermicelli a base de harina de arroz, sin gluten y saludables para cualquier plato asiático
MARCA DEL PRODUCTO	Fideos de Arroz Best Choice 200 gr
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Los principales ingredientes son harina de arroz y agua. Algunas veces se añade algún otro ingrediente como tapioca o almidón de maíz con el objetivo de mejorar la transparencia o incrementar la textura

	gelatinosa de los fideos.  **Información Nutricional** **Nutrition Facts** Serving Size / Tamaño por Porción 2 Oz. (50g.) Servings Per Container about / Porciones por Envase aprox 4 Amount Per Serving / Cantidad por porción **Calories / Calorías** 200 Calories From Fat / Calorías de grasa 0 **%Daily Value* / Valor Diario*** **Total Fat / Grasa Total** 0.0 g **0%** **Sodium / Sodio** 20 mg **0%** **Total Carbohydrate / Carbohidrato Total** 46g **15%** Dietary Fiber / Fibra Dietaria 2g 8% **Protein / Proteínas** 3g Calcium less than / Calcio menos de 2% Iron / Hierro 6% No es una fuente significativa de calorías de la Grasa, Grasa Saturada, Grasa Trans, Colesterol, Azúcares, vitamina A y vitamina C. * Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs * Los porcentajes de Valores Diarios estan basados en una dieta de 2.000 calorias. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas
EMPAQUE Y ROTULADO	Transporte y almacenaje Durante el transporte evitar el apilado de palets. Almacenar en lugar fresco y seco. Evitar olores fuertes o desagradables. Consumo preferente Usar preferentemente antes de 24 meses a partir de la fecha de producción.
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete por 200 gr

ITEM 22	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Gelatina sin Sabor
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	La gelatina sin sabor es un producto incoloro, traslúcido e insípido que se obtiene a partir del colágeno que se encuentra en el tejido conectivo de animales. Si bien se conoce por el aporte que hace a la gastronomía
MARCA DEL PRODUCTO	GELATINA NEUTRA 500 G YOHANA
ESPECIFICACIONES TECNICAS	La gelatina está compuesta por proteína proveniente del colágeno (entre un 98 % y un 99 % de su peso seco) y entre un 1 % y un 2 % de sales minerales, sin contar el agua que es su mayor parte, al ser un gel.
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete por 500 gr

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

ITEM 23	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Harina de Arroz
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Para obtener la harina de arroz se empieza retirando la cáscara y el grano crudo se tritura según la granulometría deseada, se realiza un proceso que elimine humedad y podemos disfrutar de una harina blanca y fina. El arroz es un alimento muy consumido alrededor del mundo. Es un cereal necesario en nuestra dieta por sus grandes aportes positivos. La harina de arroz se elabora a partir de los granos molidos ricos en nutrientes que nos cuidan desde el interior. Ésta es consumida por muchas personas celíacas ya que no contiene gluten y se tolera perfectamente. En la harina de arroz podemos encontrar hidratos de carbono y un nivel de grasa muy reducido. Supone un aporte de proteína vegetal, fibra y minerales como el calcio, magnesio o hierro. Entre sus vitaminas, destacan la vitamina D y del grupo B. Estamos hablando de un tipo de harina que se emplea de igual manera que el resto. La podemos utilizar para hacer bizcochos, galletas o panes. la harina de arroz es el resultado de la molturación del grano sano y limpio de este cereal, dando como resultado un cambio en sus propiedades físicas que le confieren

	nuevos usos y aplicaciones, pero manteniendo las mismas características nutricionales que las del arroz del que se obtiene.
MARCA DEL PRODUCTO	Molino verde
ESPECIFICACIONES TECNICAS	La harina de arroz blanco se caracteriza por un alto contenido de almidón de ±78 % y por contener proteínas hipoalergénicas. PROPIEDADES Y BENEFICIOS: La harina de arroz es perfectamente apta para las dietas orientadas a la pérdida de peso. Ésta absorbe menos grasa y logra un efecto más ligero y una textura suavizada. La harina de arroz, del mismo modo que el cereal de origen, puede ayudarte a regular los niveles de colesterol en sangre, protegiendo así la salud de tu corazón. Su contenido en fibra soluble, contribuye al cuidado de tu sistema digestivo y favorece el tránsito intestinal. Asimismo trata el estreñimiento o la inflamación, que a veces tanto molesta a quien la padece. Si sueles sufrir de digestiones pesadas, debes saber que la harina de arroz favorece unas digestiones más ligeras. Las proteínas, minerales y vitaminas que contiene la convierten en fuente natural de energía. Por ello, ayuda a personas con un elevado rendimiento físico o intelectual. Es fuente de antioxidantes que neutralizan los radicales libres y ayudan a prevenir una gran diversidad de enfermedades. Favorece la apariencia de la piel y previene los signos del envejecimiento. USOS: La harina de arroz tiene muchísimos usos, tanto a nivel doméstico como industrial. No sólo es utilizada como parte de productos destinados a la alimentación. La industria cosmética la lleva utilizando desde hace mucho tiempo como base para algunos preparados y como aditivo de talcos (por si misma es ya un desecante muy recomendado para pieles sensibles). También se utiliza en jabones y mascarillas siendo un exfoliante natural muy apreciado. Además forma parte de algunos preparados para curtimiento de pieles.

EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete x 1 Kilogramo

ITEM 24	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Harina de Maíz Precocida Blanca**
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	**La** harina de maíz precocida blanca es el producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, de Terminación, pre cocción y molturación o molienda. La Harina Precocida de Maíz es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz (Zea Mays var.), clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación**, precocción y molturación o molienda**
MARCA DEL PRODUCTO	**Arepa la nieve**
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Se elabora mediante la limpieza y eliminación de impurezas, acondicionamiento del agua, pelado y desgerminación, cocción, descamación, secado, molienda y tamizado, y envasado.

	Harina precocida de maíz blanco 100 %. LEGISLACION Y NORMAS: Decreto 3075 de 1997 BPM, Resolución 5109 de 2005 información de rotulado. Resolución 333 información nutricional y Resolución 11488 de 1984 Art 41 y Art 42, Resolución 683 de 2012. Resolución 2674 del 2013 sobre Buenas Prácticas de Manufactura. Norma Técnica Colombiana NTC 3594 HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ PARA CONSUMO HUMANO 5a actualización. Norma Técnica Colombiana NTC 366 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. MAÍZ EN GRANO PARA CONSUMO. IDENTIFICACION DEL LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO:
EMPAQUE Y ROTULADO	La harina precocida de maíz se debe empacar en bolsa polietileno baja densidad. Calibre 3 El Rótulo del producto debe ser impreso en la bolsa, no se admiten adhesivos o calcomanías y debe cumplir con lo indicado en la Res. Min. Protección Social 5109/2005
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete x 1 Kilogramo

ITEM 25	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Harina de Trigo Integral**
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Obtenida a través de la trituración del grano entero de trigo, conservando así todas sus propiedades nutricionales, por lo tanto es una harina más saludable que la harina blanca tradicional.

	Las harinas integrales producen mayor sensación de saciedad y no produce picos de insulina. Los alimentos elaborados a base de harina integral tienen un bajo índice glucémico y su absorción por el organismo es mucho más lenta y producen mayor sensación de saciedad a lo largo de las horas.
MARCA DEL PRODUCTO	Molino verde
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Harinas de grano integral contienen las tres partes del núcleo del grano – salvado, germen y endosperma mientras que las harinas refinadas solo tienen el endosperma, el cual reduce la fibra, hierro y otros nutrientes. Harina Integral – una harina que se puede usar para la mayoría de los productos horneados PROPIEDADES Y BENEFICIOS: La harina integral de trigo es un alimento rico en vitamina K ya que 100 g. de este alimento contienen 65,50 ug. de vitamina K. Este alimento también tiene una alta cantidad de magnesio. La cantidad de magnesio que tiene es de 120 mg por cada 100 g. Es un alimento sin colesterol y por lo tanto, su consumo ayuda a mantener bajo el colesterol, lo cual es beneficioso para nuestro sistema circulatorio y nuestro corazón. Posee un nivel nutricional distinto al de la blanca. Conserva la cubierta exterior del grano y el germen de trigo, componentes que contienen una gran cantidad de vitaminas B-1, B-3 y B-5. Además, cuenta con minerales, hierro y ácidos grasos esenciales beneficiosos para nuestro organismo. La fibra presente en los granos enteros ayuda a que el intestino tenga un movimiento regular. También previene la aparición de enfermedades como diverticulosis, inflamación, hemorroides, diarrea y dolor. Tiene un alto nivel de hidratos de carbono, que ayuda a mantener los niveles de azúcar en sangre, por lo que reduce el riesgo de padecer enfermedades como la diabetes. Puede ayudar a reducir la talla ya que, genera una mayor sensación de saciedad que la blanca. El cuerpo tarda más tiempo en digerir los granos enteros que los procesados y por eso al consumir harina integral sentimos que estamos llenos con rapidez. El proceso de refinamiento por el que pasa la harina blanca

	separa la parte del grano rica en fibra del resto y es por esta razón que la harina blanca contiene menos fibra que la integral.
EMPAQUE Y ROTULADO	**Nombre del** producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
UNIDAD DE MEDIDA	**Bolsa x 25 Kilogramos**

ITEM 26	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Harina de Trigo**
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Es una harina de trigo de alta calidad y rendimiento, con elasticidad y extensibilidad para todo tipo de uso o necesidad. está fortificada con hierro y vitaminas, con alto contenido de proteína. Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común Triticum aestivuum L., o trigo ramificado, Triticum compactum Host., o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado.
MARCA DEL PRODUCTO	Haz de oro
ESPECIFICACIONES TECNICAS	CUMPLIMIENTO LEGAL La harina de trigo debe estar fortificada con los micros nutrientes en las cantidades reglamentarias de acuerdo al decreto 1944 de octubre del 1996, expedido

<table>
<tr><td></td><td>por el Ministerio de Salud. GRANULOMETRÍA Pasa malla 60 tamiz US Tyler 95% mínimo Pasa malla 80 tamiz US Tyler 80% mínimo CRITERIOS DE ACEPTABILIDAD FISICOQUÍMICAS No se aceptan desviaciones superiores al 1 % Para proteína se aceptan tolerancias de 95 – 115% APARIENCIA Olor y Color propio. Ausencia de sustancias tóxicas y adulterantes. Ausencia de conservantes. Libre de residuos de plaguicidas e impurezas, ausencia de insectos vivos y muertos, pelos y excretas de roedor, de acuerdo con BPM y Certificado de Calidad del proveedor.

ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS

<table><tr><td>Humedad</td><td>13 % máximo</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>11,4 % mínimo</td></tr><tr><td>Grasa</td><td>2,0 % máximo</td></tr><tr><td>Fibra</td><td>2,0 % máximo</td></tr><tr><td>Cenizas</td><td>2,0 % máximo</td></tr><tr><td>Ph</td><td>6,0 – 7,0</td></tr></table>
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

<table><tr><td>Mesófilos, UFC/g</td><td>Máx. 150000</td></tr><tr><td>NMP Coliformes Totales / g</td><td>Máx. 93</td></tr><tr><td>NMP Coliformes Fecales E. coli, /g</td><td>< 3</td></tr><tr><td>Salmonella spp., /25g</td><td>Ausente</td></tr><tr><td>Staphylococcus áureus coagulasa positiva UFC / g</td><td>< 100</td></tr><tr><td>Bacillus cereus UFC / g</td><td>Máx. 800</td></tr></table>

la harina de trigo, o simplemente harina sin ningún otro calificativo, es el producto finamente triturado resultante de la molturación del grano de trigo (triticum aestivum) industrialmente limpio o la mezcla de éste con el triticum durum, en la proporción máxima del (80 % y 20 %),</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y ROTULADO</td><td>Se acepta el producto que cumpla con la totalidad de las especificaciones microbiológicas. VIDA ÚTIL Seis (6) meses PRESENTACIÓN Sacos en empaque papel Kraft y/o bolsa de polipropileno.</td></tr>
<tr><td>UNIDAD DE MEDIDA</td><td>BOLSA DE 50 KG</td></tr>
</table>

ITEM 27	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Leche en Polvo
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	La leche en polvo es, en esencia, leche deshidratada, es decir, leche líquida a la que se le elimina el agua. El resultado es un producto en forma de polvo de color blanco amarillento que conserva casi todas las propiedades naturales de la leche, pero es menos perecedero. Se obtiene a partir de la mezcla de leche en polvo entera, leche en polvo descremada, Azúcar obteniendo un polvo de color amarillo claro, homogénea, olor y sabor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, sin sustancias tales como sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos
MARCA DEL PRODUCTO	latti
ESPECIFICACIONES TECNICAS	La leche es una emulsión de materia grasa, en forma globular, en un líquido que muestra analogías con el plasma sanguíneo. Este líquido es así mismo, una suspensión de materias proteicas en un suero constituido por una solución neutra que contiene, principalmente, lactosa y sales minerales. CTERISTICAS SENSORIALES

	Olor: lácteo característico. Sabor: dulce cremoso. Color: Blanco – amarillento, homogéneo, característico del producto. CARACTERISTICAS ESPECIALES Análisis especiales semestrales, realizados en laboratorio externo: Metales pesados: Plomo y Cadmio: < 0.01 ppm Aflatoxinas M1: < 4 ppb Pesticidas: Organofosforados. Organoclorados. Carbamatos y Piretroides: De acuerdo a la resolución 2906/2007. Laboratorio Certificado del IC'A Mezcla cuantitativa de ingredientes, mixer 15-26 min, empaque, embalaje, almacenamiento y liberación de calidad. • Empaque y sellado • Rotulación • Marca de lote y fecha de vencimiento • Liberación de lote • Almacenamiento
EMPAQUE Y ROTULADO	Bolsa polilaminada y termoselladas, laminación de 3 películas; polipropileno mate, BOOP metalizado y polietileno. Ofrece sellabilidad a altas temperaturas e impermeabilidad a los gases. Empaque de material atoxico, resistente, no cortante e inalterable en contacto con el producto. Está diseñado para evitar la contaminación ocasionada por factores externos, garantizar la protección del producto y mantener las características propias del mismo; Este empaque es empleado para presentaciones en laminado
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete x 1000 gramos

ITEM 28	
IMAGEN DE REFERENCIA	

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

NOMBRE DEL PRODUCTO	Maíz Tierno
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	El maíz dulce en conserva es el producto preparado a partir de los granos limpios y sanos de maíz dulce con un medio líquido adecuado y con otros aderezos apropiados para el producto, tratado con calor en una forma adecuada.
MARCA DEL PRODUCTO	San jorge
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Maíz dulce en grano: Corte de granos limpio y neto con una altura de corte uniforme, producto preparado a partir de granos de maíz dulce de variedades adaptadas a esta producción. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Parámetros Exigencias Aspectos Líquido de cobertura opalescente o lechoso y fluido ligeramente turbio a bastante turbio, granos lechosos y cremosos con una altura de corte uniforme, franca y limpia, exentos de granos defectuosos y de materias extrañas. Color típico de las variedades utilizadas: amarillo-oro, amarillo vivo homogéneo o blanco. Olor / Sabor Sabor dulce y azucarado, olor franco y típico, exentos de sabores o olores extraños. Textura Granos de textura tierna, sin firmeza excesiva. El maíz en lata solo contiene granos de maíz dulce (libre de OMG), agua y sal. El azúcar está naturalmente presente en el maíz y aunque la mayoría de las latas no incluyen azúcar añadido, es mejor leer la etiqueta para asegurarse
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación Antes de abrir: « Conservar a temperatura ambiente y al resguardo de la humedad y de todas variaciones de temperatura » Una vez abierto: « Conservar en el frigorífico en un recipiente apropiado y hermético y consumir dentro de los 2 días siguientes.»
UNIDAD DE MEDIDA	Lata x 300 gramos

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

ITEM 29	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Margarina
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	La margarina es una mezcla de aceites compuestos mayoritariamente por grasas insaturadas. La mantequilla está hecha de crema o leche. El tipo de grasa que se encuentra en los productos animales, como la crema, consta mayoritariamente de grasa saturada.
MARCA DEL PRODUCTO	VITINA
ESPECIFICACIONES TECNICAS	El principal componente de la margarina es grasa, de origen 100% vegetal o mezcla con grasa animal en cuyo caso se hablaría de margarina mixta. Las más comunes son aceites de girasol, maíz, oliva, coco, linaza, soja, aceites de pescado y grasa animal
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
UNIDAD DE MEDIDA	Caja por 15 kilos

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

ITEM 30	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Margarina para Hojaldre
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Margarina industrial fabricada a partir de una mezcla de grasas y aceites vegetales comestibles de alta calidad, de consistencia plástica, color amarillo-crema y agradable aroma y sabor a mantequilla, está indicada en la elaboración de hojaldres, croissant, pan danés y todo tipo de masa hojaldrada.
MARCA DEL PRODUCTO	ASTRA
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Aceites y grasas no hidrogenadas vegetales parcialmente fraccionados (80%) Agua.
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
UNIDAD DE MEDIDA	Caja x 15 Kilogramos

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

ITEM 31	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Mayonesa
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	La mayonesa o mahonesa es una salsa emulsionada a base de huevo crudo, aceite, sal y algún líquido ácido (jugo de limón o vinagre). En Francia también es habitual aromatizarla con mostaza. Si emulsiona correctamente, se consigue una textura cremosa y un aspecto homogéneo.
MARCA DEL PRODUCTO	FRUCO
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Agua, Aceite vegetal refinado (Soya), Huevo, Almidón modificado de maíz, Azúcar, Sal, Vinagre de alcohol, Espesante (Goma Xantan), Acidulantes (Ácido fosfórico, Ácido cítrico), Conservante (Ácido sórbico), Sabor artificial (Mayonesa), Colorante idéntico al natural (Betacaroteno), Secuestrante (EDTA), Condimento, Sabor .
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
UNIDAD DE MEDIDA	Gallon por 3770 gr

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

ITEM 32	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Mayonesa doypack
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	La mayonesa o mahonesa es una salsa emulsionada a base de huevo crudo, aceite, sal y algún líquido ácido (jugo de limón o vinagre). En Francia también es habitual aromatizarla con mostaza. Si emulsiona correctamente, se consigue una textura cremosa y un aspecto homogéneo.
MARCA DEL PRODUCTO	FRUCO
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Agua, Aceite vegetal refinado (Soya), Huevo, Almidón modificado de maíz, Azúcar, Sal, Vinagre de alcohol, Espesante (Goma Xantan), Acidulantes (Ácido fosfórico, Ácido cítrico), Conservante (Ácido sórbico), Sabor artificial (Mayonesa), Colorante idéntico al natural (Betacaroteno), Secuestrante (EDTA), Condimento, Sabor .
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
UNIDAD DE MEDIDA	Doy pack por 380 gr

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

ITEM 33	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Miel
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Sustancia viscosa, amarillenta y muy dulce, que producen las abejas transformando en su estómago el néctar de las flores, y devolviéndolo por la boca para llenar con él los panales y que sirva de alimento a las crías.
MARCA DEL PRODUCTO	Del nectar
ESPECIFICACIONES TECNICAS	La miel está compuesta principalmente por azúcar, así como por una mezcla de aminoácidos, vitaminas, minerales, hierro, cinc y antioxidantes. Además de usarse como edulcorante natural, la miel se usa como antiinflamatorio, antioxidante y agente antibiótico.
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
UNIDAD DE MEDIDA	Frasco x 500 gramos

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

ITEM 34	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Mostaza
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	La mostaza hace referencia generalmente al condimento envasado con apariencia externa pastosa y de sabor agridulce que se elabora de las semillas de varias plantas del género Sinapis, familia de las crucíferas, que también incluye las coles y los nabos.
MARCA DEL PRODUCTO	FRUCO
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Ligeramente picante y con un sabor algo dulce. En cuanto a su textura puede variar desde una salsa muy suave hasta una algo más áspera, así como el color, que puede ir desde el amarillo pálido hasta el marrón. Para su elaboración, se utilizan semillas blancas y marrones ó negras, harina, y cúrcuma.
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
UNIDAD DE MEDIDA	Galón x 3770 Gramos

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

	ITEM 35
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Hojas de Nori Sushi
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Con una forma de hoja laminada translúcida, en cuadrados y un color verde botella. El formato para consumo es una lámina negra y seca, fina como el papel.
MARCA DEL PRODUCTO	Best choice Yaki Nori
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Olor: Característico. Ausencia de olores extraños. - Sabor: Marino, propio del alga tostada. Ausencia de sabores extraños - Textura: Crujiente - Color: Verde muy oscuro, casi negro. - Apariencia: Láminas finas de forma cuadrada
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete x 25 Laminas

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

	ITEM 36
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Panela
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Producto obtenido del sometimiento a altas temperaturas del jugo de la caña de azúcar, hasta que se forma una melaza bastante densa, Luego es dispuesto en moldes que le confieren la forma final y donde se dejan hasta que el producto se haya solidificado.
MARCA DEL PRODUCTO	LA NOCAIMERA
ESPECIFICACIONES TECNICAS	COLOR: La panela presenta coloración en los diferentes tonos de amarillo ocre y caramelo pardo o claro, pardo y oscuro dependiendo de la variedad de la caña. TEXTURA: La panela presenta consistencia firme y dureza, las cuales están determinadas por la concentración de cristales de sacarosa formados durante el proceso. SABOR Y OLOR: Característicos de la panela
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
UNIDAD DE MEDIDA	**500 Gramos**

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

	ITEM 37
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Pasta de tomate
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	La pasta de tomate es un concentrado de tomate a la que se le ha quitado tanto la piel como las semillas y que posee una textura final en forma de pasta de color rojo. Dependiendo de las condiciones de manufactura se puede emplear para la elaboración del kétchup o diluir para acabar haciendo un zumo de tomate.
MARCA DEL PRODUCTO	FRUCO
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Color: rojo anaranjado bajo en su punto óptimo, Apariencia: pasta con densidad homogenia, sin grumos. Aroma: Característico e intenso de fruta madura y sana. Libre de olores extraños Sabor: intenso, dulce y ligeramente ácido Ph. 4.5 / 5.0
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
UNIDAD DE MEDIDA	**Galón x 3770 Gramos**

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

ITEM 38	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Polvo para hornear
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	El gasificante, polvo de hornear, polvo leudante o impulsor, también conocido incorrectamente como levadura química, es un agente leudante que permite dar esponjosidad a una masa debido a una reacción química que libera dióxido de carbono, de forma relativamente similar a las levaduras en los procesos de fermentación alcohólica.
MARCA DEL PRODUCTO	POLVO PARA HORNEAR 500 G PRODIA
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Mezcla de Bicarbonato de sodio (Art. Primero LXXII Carbonato ácido de sodio pp. 74), Sulfato de aluminio y sodio (Art. Primero CCCXXIX Sulfato doble de aluminio y sodio pp. 88), Fosfato monocálcico (Art. Primero CXLIX Fosfato de calcio dihidrogenado pp.79) y *Carbonato de calcio (Art. Primero LXVI Sales de calcio del ácido carbónico
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
UNIDAD DE MEDIDA	**500 gramos**

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

ITEM 39	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Quinua
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	es el grano de la planta del mismo nombre. No es propiamente un cereal, ya que se agrupa dentro de la familia a la que pertenecen las acelgas, remolachas y espinacas, pero se utiliza principalmente como cereal en la elaboración de pan y pastas y como sustituto de otros cereales.
MARCA DEL PRODUCTO	DORIA
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Proporciona al organismo hierro, calcio, fósforo, magnesio, zinc y vitaminas B, E, I y C, y no contiene gluten, lo que la convierte en un excelente sustituto del trigo u otros cereales para los celíacos
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
UNIDAD DE MEDIDA	**Empaque x 480 Gramos**

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

ITEM 40	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Salsa de chocolate
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	El clásico sabor de chocolate Hershey's en un jarabe. Naturalmente libre de grasa y deliciosa en la leche, el helado o en recetas. Salsa de chocolate. Ingredientes: Azúcar, agua, dextrosa, cacao desgrasado en polvo (13%), LECHE desnatada en polvo, almidón modificado, conservador (sorbato potásico), aroma natural. Puede contener frutos de cáscara.
MARCA DEL PRODUCTO	SALSA DE CHOCOLATE HERSHEY´S
ESPECIFICACIONES TECNICAS	PROPIEDAD Mínimo Máximo Especificación Actividad del Agua (%) 0,84 Densidad (g/cm³) 1,32 m M Ausencia 100 Ausencia INDICADORES m M Aerobic Plate Count (cfu/g) 100000 Enterobacteriaceae (cfu/g) 100 Mohos (cfu/g) 1000 Levaduras(cfu/g) 1000 Salmonella (cfu/25g) Staphylococcus aureus (cfu/g)

	Escherichia coli (cfu/g) PATHOGENS // Unidad de medida VALORES NUTRICIONALES Fecha: Spec. 11/12/2020 CONTENIDO DECLARADO / CONSERVACIÓN / VIDA 1 Kg e Conservar en un lugar fresco y seco meses Consumir preferentemente antes del fin de: ver tapón
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
UNIDAD DE MEDIDA	380 Gramos

ITEM 41	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Salsa De Tomate
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Auténtica salsa de tomate con un porcentaje de sólidos solubles de tomate que traduce mejor sabor y color natural. Producto color rojo obscuro con sabor a tomate, especias y condimentos.
MARCA DEL PRODUCTO	FRUCO

ESPECIFICACIONES TECNICAS	ORGANOLÉPTICAS: Apariencia: Consistencia semisólida uniforme libre de partículas extrañas. Olor: A tomate característico del producto. Color: Rojo uniforme. Sabor: Balance acido-dulce- salado característico a tomate. FÍSICO-QUIMICO: Mínimo Máximo Sólidos solubles (º Brix), % 28 30 pH (20 ºC) 3.6 3.8 MICROBIOLOGICOS Recuento de Mesófilos / g 200 – 500 UFC/g Recuento de Hongos / Levaduras /g 20 – 50 UFC/g
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
UNIDAD DE MEDIDA	**Galón x 3770 Gramos**

	ITEM 42
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Salvado de trigo
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	El El salvado de trigo es lo queda tras refinar o procesar el grano de trigo, o sea, son las capas externas del grano (concretamente al pericarpio y sus diferentes subcapas). Por lo mismo, este antes considerado deshecho, es muy cotizado ya que contiene muchos nutrientes esenciales. También es un alimento que se reconoce por su cantidad de fibra, concretamente es una fibra insoluble,

	algo que hace regular el tránsito intestinal, mientras que ayuda al correcto funcionamiento del cerebro. La ingesta adecuada de salvado de trigo es de entre 20 a 30 gramos al día, por lo que es simple de integrar en el día a día, no olvides que si te excedes lograrás el efecto contrario, tu digestión será más lenta y además generarás flatulencias, ya que harás trabajar en exceso a tus intestinos.
MARCA DEL PRODUCTO	El Molino verde
ESPECIFICACIONES TECNICAS	PROPIEDADES Y BENEFICIOS: Regular el tránsito intestinal: Gracias a la cantidad de fibra que posee, la ESPA (European Food Safety Authority), incluyó la fibra del salvado de trigo dentro de las declaraciones de propiedades saludables autorizadas de los alimentos. Esto es beneficioso para un correcto tránsito intestinal. Para adelgazar: Es un alimento que suelen comer muchas personas que quieren perder peso, eso sí, deben estar controlados por un médico, pues no podemos hacer dieta a nuestro antojo. Bueno para el corazón: Sus riquezas en minerales y vitaminas posicionan al salvado de trigo como un alimento que protege nuestro corazón de desarrollar patologías cardiovasculares. Contra el estrés y la depresión: El salvado de trigo contiene buenos aportes de vitamina B. Por ello es un alimento beneficioso para mitigar y regular el estrés y es que además nos da energía y más ánimo. Para el embarazo y más: Tales vitaminas y minerales son perfectas cuando la mujer está embarazada, cuando hemos tenido una operación y cirugía o bien cuando nos recuperamos de una enfermedad. Ayuda a reducir las arrugas: Como muchos otros alimentos, el salvado de trigo también es bueno para frenar el paso del tiempo y reducir las arrugas. Mitiga el dolor de cabeza: Las vitaminas del grupo B también ayudan a superar las migrañas y el dolor de cabeza algo intenso.

	USOS: La forma más simple es agregándolo a tu desayuno, ya sea en tu cereal, batidos o mezclado con yogurt. También es una buena opción unirlo a tus recetas dulces, por ejemplo, entre la mezcla de unos Muffins, o se puede añadir a las harinas refinadas para la panificación, como por ejemplo para cocinar pizzas o pasteles y galletas.También se puede consumir con un vaso de agua para el estreñimiento por las mañanas. CANTRAINDICACIONES: Al ser un alimento que proviene del trigo, no está en absoluto recomendado para personas celíacas o intolerantes al gluten, ya que este lo contiene.
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
UNIDAD DE MEDIDA	**Bolsa x Kilogramo**

ITEM 43	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Semilla de amapola
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Las semillas de amapola científicamente conocidas como Papaver Rhoeas. Son unas semillas sumamente apreciadas tanto en la cocina como desde un punto de vista medicinal, gracias a sus increíbles propiedades y beneficios.
MARCA DEL PRODUCTO	Nutrindustriales
ESPECIFICACIONES TECNICAS	La semilla de amapola es fuente de proteínas, minerales y fibra. Contienen ácidos grasos saludables.

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
UNIDAD DE MEDIDA	**250 G**

ITEM 44	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	.Uvas Pasa
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Las uvas pasas son fuente de potasio, magnesio, hierro, calcio, provitamina A, vitamina B3. Así mismo son fuente natural de fibra soluble.
MARCA DEL PRODUCTO	MARIA JOSE
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Para una mantención prolongada en el tiempo, las pasas naturales deben ser almacenadas en bodegas de temperaturas estables que no excedan los 18 grados Celsius con una humedad relativa bajo 55%. Realizar el apilamiento en bodegas, recomendable sobre pallets con un máximo de 10 cajas Puede ser consumida crudas o se pueden utilizar para cocinar y hornear. En la industria alimentaría se usa para pasta de pasas, jugo, dulces, aperitivos, cereales y en platos principales.

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del proveedor. • Origen y conservación del producto impreso en la caja • Adhesivo y/o Inyección tinta en cajas con la siguiente información : o Nombre del cliente. o Nombre del producto. o Número de Lote del Proveedor. o Fecha de Elaboración. o Fecha de Vencimiento
UNIDAD DE MEDIDA	**BOLSA 1000 GR**

	ITEM 45
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	. Vinagre blanco
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Es un vinagre obtenido de la fermentación del alcohol puro de caña de azúcar. Es la variante más fuerte de todas, por lo cual se expende reducido con agua al 10 o 5 por ciento
MARCA DEL PRODUCTO	VINAGRE X 500 ML DELCASINO
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Se usa para sazonar ensaladas, pescados y mariscos, además como base en la preparación de aderezos. Es también utilizado como sustancia de limpieza y desinfección de verduras. Acidez Total ≥ 6 % ± 0.20 % Extracto seco > 1,2 g/l/º Alcohol residual < 1,5 % v/v Acetoína > 30 ppm Anhídrido sulfuroso < 170 ppm Metanol ≤ 0,5 g/l

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
UNIDAD DE MEDIDA	**Frasco x 500 Cc**

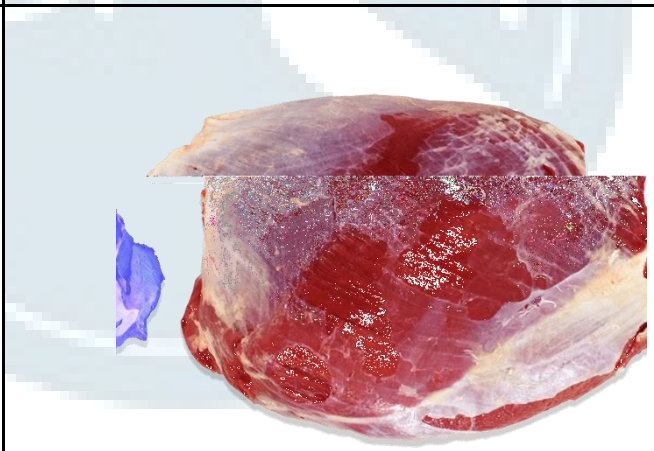
ITEM 46	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	. Leche entera
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	leche Entera Alpina es una leche que no ha sido sometida a ninguna modificación en su contenido nutricional, lo que la hace ideal para las personas que desean aprovechar todos los nutrientes de la leche, como proteínas, grasas y carbohidratos. También es perfecta para los niños ya que al tener todos sus nutrientes originales es adecuada para sus etapas de crecimiento y desarrollo
MARCA DEL PRODUCTO	ALPINA
ESPECIFICACIONES TECNICAS	leche semidesnatada en polvo rica en CALCIO 100% Inconfundible y altamente reconocido por su sabor – Gran aporte adicional de calcio – Excelente comportamiento en máquina Ingredientes: Leche en polvo semidesnatada (15, 5% […]
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

UNIDAD DE MEDIDA	litro

	ITEM 47
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	. Crema de leche entera
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	La Crema de Leche Alpina se elabora a partir de la grasa de la leche, que es higienizada y estandarizada para obtener un producto inocuo y de suave consistencia. Este producto tiene múltiples usos culinarios para acompañar recetas tanto de sal como de dulce.
MARCA DEL PRODUCTO	ALPINA
ESPECIFICACIONES TECNICAS	• El contenido nutricional es grasa principalmente 60 calorías por porción de 15ml. • La grasa es un nutriente muy importante en la alimentación diaria que aporta principalmente energía y contribuye en la absorción de vitaminas como la A, D, E y K. • Para mantener el producto fresco, consérvese refrigerado una vez abierto.
EMPAQUE Y ROTULADO	Nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, lote registro sanitario, fecha de vencimiento, instrucciones de uso, fecha de fabricación
UNIDAD DE MEDIDA	litro

CADERA DE RES

	ITEM 1
NOMBRE DEL PRODUCTO	CADERA DE RES
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La cadera de res esta localizada en la parte superior de la pierna, Proporciona una carne sabrosa, tierna y jugosa la porcion comestible es de 100 gramos por cada 100 gramos de producto fresco
ESPECIFICACIONES TECNICAS	La zona de la cadera del ganado vacuno presenta un valor calórico medio de 145 calorías por 100 g, unas 218 calorías por ración. Su contenido en grasa es moderado aproximadamente un 6% es una de las piezas con mayor contenido en proteínas y estas son de alto valor biológico
	Condiciones de almacenamiento: Temperatura ambiente y en recipiente cerrado.
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE
IMAGEN DE REFERENCIA	
MARCA	**CARNES LA SUIZA/**

CALLO DE RES

	ITEM 2
NOMBRE DEL PRODUCTO	**CALLO DE RES**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Los callos son las diferentes partes del estómago de la vaca o del carnero y la mayoría de las veces se comen guisados. Es un plato que se suele servir caliente en una cacerola de barro y acompañado de rodajas de chorizo y morcilla y jamón.

ESPECIFICACIONES TECNICAS	Contiene ácido folico, zinc y selenio. Puede ser utilizado como un alimento de alto valor nutricional por su contenido de hierro y su bajo contenido graso. Puedes adquirirlo a partir de una libra y nuestro equipo especializado lo porcionará a tu gusto y lo recibirás empacada al vacío.
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE
IMAGEN DE REFERENCIA	
MARCA	**CARNES LA SUIZA/**

Canal de Cerdo

	ITEM 3
NOMBRE DEL PRODUCTO	**CANAL DE CERDO**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La canal es lo que queda del cerdo una vez ha sido sacrificado y procesado en el matadero. Normalmente queda partido en dos medias canales simétricas y sin vísceras..
ESPECIFICACIONES TECNICAS	la carne de cerdo, su perfil lipídico es el siguiente: • Los ácidos grasos monoinsaturados (MUFA) se encuentran en una mayor proporción aproximadamente del 45 al 50% de los ácidos grasos totales. • Un 30 al 35% de ácidos grasos saturados.(SFA) • Contienen un 10 al 15% de ácidos grasos poliinsaturados.(PUFAs) El producto debe entregarse empacado en polietileno a vacío, con su respectiva etiqueta, para su identificación y garantía de calidad. A temperatura solicitada por la entidad, que no afecte su estabilidad, manipulación y consumo.
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE

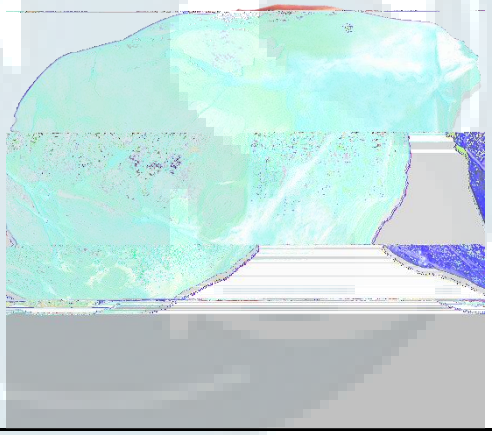
IMAGEN DE REFERENCIA	
MARCA	**CARNES LA SUIZA/**

CANAL DE BOVINO

	ITEM 4
NOMBRE DEL PRODUCTO	**CANAL DE BOVINO**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es la unidad primaria de la carne que resulta del animal una vez insensibilizado, desangrado, sin piel, sin vísceras, sin la cabeza (cortada a nivel de la articulación occipitoatloídea), sin órganos genitales, extremidades cortadas a nivel de la articulación carpometacarpiana y tarsometatarsiana.
ESPECIFICACIONES TECNICAS	la carne su perfil lipídico es el siguiente: • Los ácidos grasos monoinsaturados (MUFA) se encuentran en una mayor proporción aproximadamente del 45 al 50% de los ácidos grasos totales. • Un 30 al 35% de ácidos grasos saturados.(SFA) • Contienen un 10 al 15% de ácidos grasos poliinsaturados.(PUFAs) El producto debe entregarse empacado en polietileno a vacío, con su respectiva etiqueta, para su identificación y garantía de calidad. A temperatura solicitada por la entidad, que no afecte su estabilidad, manipulación y consumo.
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE
IMAGEN DE REFERENCIA	

Marca	CARNES LA SUIZA/

CARNE DE BRAZO DE RES

	ITEM 5
NOMBRE DEL PRODUCTO	**CARNE DE BRAZO DE RES**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	es un corte ideal para freír, asar o preparar a la plancha. Es un corte semiblando con forma plana. Está ubicado en el cuarto anterior del bovino, en la región de las costillas; es la parte central del brazo del bovino.
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Olor: Característico a carne fresca. Color: Rojo oscuro con tejido conectivo blanco. Textura: blanda y lisa.
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE
IMAGEN DE REFERENCIA	
MARCA	**CARNES LA SUIZA/**

CERDO CORTE INDUSTRIAL

	ITEM 6
NOMBRE DEL PRODUCTO	**CERDO CORTE INDUSTRIAL**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Los cortes porcinos o de cerdo son los diferentes cortes de la carne de cerdo, es decir, diferentes partes del cerdo (Sus scrofa domestica) que los humanos consumen como alimento. La terminología y el alcance de cada corte varía de un país a otro
ESPECIFICACIONES TECNICAS	El producto debe entregarse empacado en polietileno a vacío, con su respectiva etiqueta, para su identificación y garantía de calidad. A temperatura solicitada por la entidad, que no afecte su estabilidad, manipulación y consumo.

UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE
IMAGEN DE REFERENCIA	
Marca	**CARNES LA SUIZA/**

CHATAS

	ITEM 7
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHATAS
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El lomo ancho es un corte de carne de res conocido popularmente con el nombre de “chatas”, tiene forma rectangular y está cubierto de grasa por una de sus caras y por la otra tiene vetas de tejido fibroso. Se trata de un corte amplio, marmoleado, en extremo jugoso y de sabor intenso. Su carne es blanda y de color rojo oscuro.
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Usos culinarios Este es un corte ideal para asar a la parrilla, hornear, freír o asar a la plancha, aunque también funciona bien para preparar en bistec o estofar
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE
IMAGEN DE REFERENCIA	
Marca	**CARNES LA SUIZA/**

COSTILLA DE CERDO

	ITEM 8
NOMBRE DEL PRODUCTO	**COSTILLA DE CERDO**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Las costillas de cerdo (también en singular costilla de cerdo) son un corte especial del cerdo, diferente de la chuleta. Este corte contiene las partes óseas de la caja torácica (a veces unidas por la pleura y su cartílago) del cerdo doméstico, que se denomina costillas
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Se caracteriza por ofrecer una alternancia de hueso y carne que habitualmente se cocinan juntos. Una variante es el spareribs (costillas esternales) que contiene una porción de carne menor. El número de preparaciones culinarias es muy grande. Siendo una de las versiones más populares en muchas culturas el asado a la barbacoa. Aunque son populares los marinados (generalmente en adobos1), ahumadas. Se suelen servir solar sin acompañamiento alguno. Y es frecuente que, ayudado por el hueso, se coman con los dedos sin necesidad de cubertería alguna.
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE
IMAGEN DE REFERENCIA	
MARCA	**CARNES LA SUIZA/**

ESPINAZO DE CERDO

	ITEM 9
NOMBRE DEL PRODUCTO	**ESPINAZO DE CERDO**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El espinazo de cerdo proviene del lomo del cerdo, generalmente se prepara cocido, al natural, frito o marinado. Puedes prepararlo con chile guajillo, mole verde, en adobo o al horno, es decir hacer guisados u hornearlo.
ESPECIFICACIONES	Mantenlo en refrigeración de 0 a 4 °C. Este alimento es rico

TECNICAS	en proteínas para que lo agregues a tu dieta diaria. Ahora ya puedes solicitar tu despensa a domicilio en línea y hacer tus compras desde la comodidad de tu hogar. Contamos con distintas formas de pago para que elijas la que más te convenga.
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE
IMAGEN DE REFERENCIA	
MARCA	**CARNES LA SUIZA/**

FALDA DE RES

	ITEM 10
NOMBRE DEL PRODUCTO	**FALDA DE RES**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La falda, o filete de falda, es un corte de filete de ternera. Es largo, plano y apreciado por su sabor más que por su ternura. No debe confundirse con el filete de flanco, un corte adyacente generalmente similar más cerca del cuarto trasero del animal.
ESPECIFICACIONES TECNICAS	La falda de res es la zona de los músculos abdominales de la res. Es carne muy magra y casi no tiene grasa.
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE
IMAGEN DE REFERENCIA	
MARCA	**CARNES LA SUIZA/**

GRASA DORSAL

	ITEM 11
NOMBRE DEL PRODUCTO	**GRASA DORSAL**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	grosor del tejido adiposo acumulado en el dorso, se utiliza para determinar la condición corporal de un anima
ESPECIFICACIONES TECNICAS	La grasa dorsal su perfil lipídico es el siguiente • Los ácidos grasos monoinsaturados (MUFA) se encuentran en una mayor proporción aproximadamente del 45 al 50% de los ácidos grasos totales. • Un 30 al 35% de ácidos grasos saturados.(SFA) • Contienen un 10 al 15% de ácidos grasos poliinsaturados.(PUFAs) El producto debe entregarse empacado en polietileno a vacío, con su respectiva etiqueta, para su identificación y garantía de calidad. A temperatura solicitada por la entidad, que no afecte su estabilidad, manipulación y consumo.
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE
IMAGEN DE REFERENCIA	
MARCA	**CARNES LA SUIZA/**

LOMO DE CERDO

	ITEM 12
NOMBRE DEL PRODUCTO	**LOMO DE CERDO**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El lomo de cerdo es un corte magro (con bajo contenido en grasa y calorías) con respecto a otros cortes porcinos. Unido al espinazo y a una zona situada bajo las costillas del animal, también se conoce como filete de cerdo.
ESPECIFICACIONES TECNICAS	El producto debe entregarse empacado en polietileno a vacío, con su respectiva etiqueta, para su identificación y garantía de calidad. A temperatura solicitada por la entidad, que no afecte su estabilidad, manipulación y consumo.
UNIDAD DE	BOLSA POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE

MEDIDA	
IMAGEN DE REFERENCIA	
MARCA	**CARNES LA SUIZA/**

LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR CON CORDON

	ITEM 13
NOMBRE DEL PRODUCTO	**LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR CON CORDON**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	El lomo es un corte de res bastante suave sin mucho marmoleado y que se cocina rápidamente sin endurecerse. El lomo tiende a ser el corte de res más costoso.
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Esta es la pieza más fina de la res, de textura tierna y de excelente sabor a pesar de tener poca grasa, es la parte mas suave de la res.
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE
IMAGEN DE REFERENCIA	
MARCA	**CARNES LA SUIZA/**

PECHUGA DE POLLO SIN COSTILLAR

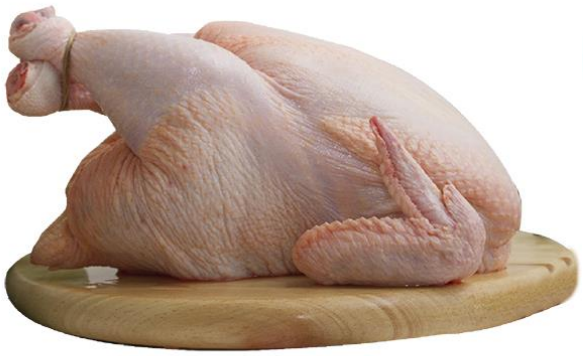
	ITEM 14
NOMBRE DEL PRODUCTO	**PECHUGA DE POLLO SIN COSTILLAR**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La carne de la pechuga de pollo es una excelente fuente de proteína. Ya que es un producto animal, el pollo contiene todos los aminoácidos esenciales que se necesitan.
ESPECIFICACIONES TECNICAS	El producto debe entregarse empacado en polietileno a vacío o en bandeja cubierta de polietileno, con su respectiva etiqueta, para su identificación y garantía de calidad. A temperatura solicitada por la entidad, que no afecte su

	estabilidad, manipulación y consumo.
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE
IMAGEN DE REFERENCIA	
MARCA	LA SUIZA

PEZUÑA DE CERDO

	ITEM 15
NOMBRE DEL PRODUCTO	**PEZUÑA DE CERDO**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Las manos de cerdo (denominadas también como manitas de cerdo o patita de chancho en Perú y paticas de cochino en Venezuela) son las patas del cerdo. Suelen ser empleadas en diversas gastronomías
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Olor: Característico a carne fresca. Color: Externo: dorado, interno: rosa pálido. Textura: Parte magra: blanda, elástica, húmeda, Parte ósea: dura, firme.
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE
IMAGEN DE REFERENCIA	
MARCA	**CARNES LA SUIZA/**

POLLO ENTERO CON VICERAS

	ITEM 16
NOMBRE DEL PRODUCTO	**POLLO ENTERO CON VICERAS**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	La carne de pollo es como se denomina a los tejidos musculares y órganos procedentes del pollo.
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Es muy frecuente encontrarla en muchos platos y preparaciones de la culinaria de todo el mundo. Su carne se considera un alimento básico y es por esta razón por la que se incluye en el índice de precios al consumo. El producto debe entregarse empacado en polietileno a vacío o en bandeja cubierta de polietileno, con su respectiva etiqueta, para su identificación y garantía de calidad. A temperatura solicitada por la entidad, que no afecte su estabilidad, manipulación y consumo.
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA POR 1500 GRAMOS APROXIMADAMENTE
IMAGEN DE REFERENCIA	
MARCA	**LA SUIZA**

RES CARNE INDUSTRIAL

	ITEM 17
NOMBRE DEL PRODUCTO	**RES CARNE INDUSTRIAL**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.
ESPECIFICACIONES TECNICAS	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos libre de olores

	anormales entre otros. La carne de bovino debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano 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 El producto debe entregarse empacado en polietileno a vacío, con su respectiva etiqueta, para su identificación y garantía de calidad. A temperatura solicitada por la entidad, que no afecte su estabilidad, manipulación y consumo.
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE
IMAGEN DE REFERENCIA	
MARCA	**CARNES LA SUIZA/ CARNES PUNTO ROJO**

TOCINO CARNOSO

	ITEM 17
NOMBRE DEL PRODUCTO	**TOCINO CARNOSO**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Tocino generalmente se refiere al «tocino de cerdo» (o «panceta»), producto cárnico que comprende la piel y las capas que se encuentran bajo la piel del cerdo.
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Corresponde al porcionado del tocino carne entero en diferentes gramajes, realizando un corte fino sin dañar cada una de las porciones. El producto debe entregarse empacado en polietileno a vacío, con su respectiva etiqueta, para su identificación y garantía de calidad. A temperatura solicitada por la entidad, que no afecte su estabilidad, manipulación y consumo.
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

IMAGEN DE REFERENCIA	
MARCA	**CARNES LA SUIZA/ CARNES PUNTO ROJO**

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

ITEM 1	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	AGUACATE
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	El aguacate es el fruto del árbol del mismo nombre, de hoja perenne de la familia de las lauráceas. Con forma de pera, en su interior contiene una única semilla redondeada de color claro y 2-4 cm de longitud (salvo la variedad dátil), que aparece recubierta de una delgada capa leñosa de color marrón.
MARCA DEL PRODUCT0	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
ITEM 2	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	AJO FRESCO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	El ajo (Allium sativum) pertenece a la familia de las Liliáceas. Se cultiva por el bulbo que forma en la base de las hojas y sobre el tallo que tiene forma de disco. Este bulbo se encuentra dividido en varios dientes recubiertos de túnicas que los protegen. Las hojas son planas y algo acanaladas.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
ITEM 3	

IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARVEJA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	La arveja (Pisum sativum, L.) es una planta leguminosa de la familia Fabaceae, domesticada por el hombre des- de tiempos muy antiguos, según hallazgos arqueológi- cos realizados en Tailandia, Irak y Suiza que datan entre 10.000 y 3.000 años antes de Cristo.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
ITEM 4	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	CALABAZA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	La calabaza es una hortaliza de la cual podemos disfrutar todo el año. Presenta una pulpa o carne de sabor azucarado y consistencia dura, generalmente es de color amarillo o anaranjado y en su parte central está repleta de semillas.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
ITEM 5	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEBOLLA CABEZONA BLANCA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Allium cepa, o usualmente conocida como cebolla o cebolla cabezona, es una planta herbácea perteneciente a la familia de las amarilidáceas. Es la especie más cultivada del género Allium, el cual abarca una gran variedad de especies denominadas cebollas y que son cultivadas como alimento.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO

ITEM 6	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEBOLLA CABEZONA ROJA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Llama poderosamente la atención su color morado intenso tanto en piel como en el interior. Tonos brillantes, contenido poco menos de agua que las cebollas amarillas con un sabor final ligeramente picante. Es muy apreciada, de bulbo grande y globoso, que se cultiva en primavera y verano.
MARCA DEL PRODUCTO O	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
ITEM 7	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEBOLLA LARGA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Su forma característica es alargada y de poco grosor. Sus hojas y tallos son huecos y más delgados que los del puerro. Su sabor es más dulce y delicado que el de la cebolla. Por eso, el gusto de los platos se torna más

	refinado ante la presencia de sus hojas de verde intenso y buen aroma.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
ITEM 8	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEBOLLA PUERRO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	La cebolla puerro, como la cebolla larga tiene un tallo abulbado que no es redondo sino alargado. Sus hojas son planas a diferencia de las otras cebollas. Pertenece al mismo género del ajo.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
ITEM 9	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEBOLLIN VERDE
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Gracias a su contenido en vitamina C, ayuda al organismo a protegerse se las infecciones y mejora el sistema inmune. Su aporte en antioxidantes, le convierten en un aliado perfecto contra el envejecimiento celular. La fibra evita el estreñimiento y mejora la digestión. También tiene propiedades antibacterianas.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
ITEM 10	

IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHAMPIÑON
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	El champiñón es un hongo formado por un sombrero de forma semiesférica o plana y pie cilíndrico, normalmente blanco. El champiñón se consume tanto fresco como en conserva, crudo o cocinado, formando parte de ensaladas, frito o asado y como guarnición en muchos platos e incluso se elaboran salsas.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
ITEM 11	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	CILANTRO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	El cilantro es una hierba aromática de larga historia. Los egipcios lo ponían en sus tumbas y los romanos colocaban sus semillas abajo de las almohadas para deshacerse de los dolores de cabeza. Aunque procede del Mediterráneo, se utiliza sobre todo en la cocina de la India y en los países de América Latina.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
ITEM 12	

IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	COCO NATURAL
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	El coco es una fruta comestible obtenida del cocotero, la palmera más cultivada a nivel mundial. Tiene dos conchas: una de fibrosa, exterior y verde y otra de dura, vellosa y marrón que tiene adherida la pulpa, que es blanca y aromática. Debe ser característicamente aromático.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
ITEM 13	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	COCO RALLADO DULCE AZUCARADO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Tiras de coco con azúcar, producto especial para decoración y relleno de productos de panadería, bizcochería, repostería y galletería, como torta de coco, pan de coco, elaboración de cocadas, galletas de coco, decoración de tortas, elaboración de postres y helados. Vida útil 6 meses en condiciones normales de almacenamiento.

	Presentación Bolsa plástica de 1 kg Dimensiones Alto: 33 mm Ancho: 170 mm
MARCA DEL PRODUCTO	LEVAPAN
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
ITEM 14	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	DURAZNO NACIONAL
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Es una fruta envuelta en una cáscara lisa o aterciopelada fina de color amarillo o rojizo, en su interior encontramos una carne o pulpa jugosa amarillenta de sabor dulce la cual rodea una semilla o denominada “hueso o carozo”.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
ITEM 15	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	ESPARRAGO VERDE
	El espárrago (Asparagus officinalis) pertenece a la familia de las liliáceas, es un vegetal con un alto contenido de

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	minerales, vitaminas, y antioxidantes, también es bajo en calorías.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
ITEM 16	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	ESPINACA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Es un vegetal de hoja verde que nos aporta una múltiples de beneficios por su contenido en minerales, vitaminas, pigmentos y fitonutrientes sin apenas aportar calorías: Importante antioxidante que nos ayuda a prevenir un envejecimiento prematuro.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
ITEM 17	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRESA VERDE
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	La fresa es una fruta de forma cónica o casi redonda, de tamaño variable según la especie (de 15 a 22 mm de diámetro), coronada por sépalos verdes, de color rojo y con un sabor que varía de ácido a muy dulce. Lo que más caracteriza a esta fruta es su intenso aroma.DE
EMPAQUE Y ROTULADO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 18	

COMAING S.A.S

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRIJOL BOLA ROJA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Grano de forma redonda de color rojo fuerte. Crecimiento indeterminado. Nombre Común Fríjol Bola Roja Nombre Científico Phaseolus vulgaris Adaptación 1700 – 2500 msnm Temperatura 12 – 17 °C Suelo Requiere suelos franco limosos a franco arcillosos, profundos, ricos en materia orgánica, con pH de 5.5 – 6.5. Semillas por Gramo 2 Semillas por Hectárea 30 kg Días de Germinación 5 Días Siembra Cosecha 140 Densidad de Siembra 55.000 plantas/ha Distancia de Siembra 30 cm entre planta y 60 cm entre surco. Rendimiento por Hectárea 6 ton en choclo y 5 ton en seco. Fertilización Aplicar elementos mayores y menores según análisis de suelos. Control de Malezas Manual y Químico
MARCA DEL PRODUCTO	MARITZA
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo

ITEM 19	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	GUANABANA VERDE Y PINTONA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Esta fruta es rica en vitaminas del complejo B, vitamina C; minerales como potasio, magnesio, cobre, hierro, fósforo, calcio y zinc que ayudan a fortalecer el sistema inmunológico. Por todos estos componentes, la guanábana es considerada una fruta con importantes propiedades medicinales y cosméticas.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
ITEM 20	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	GUAYABA PERA PINTONA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Los frutos son redondos de 5 a 10 cm de diámetro y libera un olor almizclado fuerte y dulce cuando madura. Además de la vitamina C por la que se le reconoce, la guayaba también contiene mucha agua y pocas calorías y es rica en vitamina A, E, D12, hierro, cobre, calcio, magnesio, potasio, manganeso y fósforo.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 21	

IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	HIERBABUENA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	La hierbabuena (Mentha spicata) es una especie de planta de menta. Se cultiva por sus hojas y aceite esencial, que se utiliza como saborizante en alimentos y cosméticos.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 22	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	HUEVOS CUBETA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Está formado por una yema central rodeada por el albumen, o clara y envuelto todo ello por una cáscara. Yema: es rica en nutrientes como grasas, proteínas, vitaminas y minerales. Clara: compuesta en su mayoría por agua y proteínas. Cáscara: es la cubierta exterior del huevo que protege y aísla su contenido interno.
MARCA DEL PRODUCTO	HUEVOS AVICOLA
UNIDAD DE MEDIDA	CANASTILLA POR 30 UNIDADES
ITEM 23	

IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	JENGIBRE
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	El jengibre posee un característico aroma perfumado y refrescante con un toque de limón. Su sabor es especiado, picante y penetrante, con un toque ligeramente dulzón. La raíz del jengibre se utiliza desde hace mucho tiempo en la medicina popular como condimento y medicamento beneficioso y eficaz.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 24	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	KIWI
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	El kiwi es una fruta muy completa y fuente destacable de vitamina C. Y es que lo cierto es que esta fruta aporta una cantidad mayor que los cítricos como las mandarinas o naranjas. Con solo una pieza diaria, se obtiene la cantidad diaria necesaria tanto para niños como para adultos.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 25	

IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHUGA BATAVIA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Es un tipo de lechuga que puede parecerse a la escarola, ya que sus hojas son rizadas. Es una de las lechugas más consumidas. Su color es verde brillante, no es demasiado crujiente, a diferencia de la romana. Tienen un toque ligeramente ácido y bastante fresco.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 26	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHUGA CRESPA MORADA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	La lechuga morada tiene una textura suave y crujiente y con frecuencia se la utiliza en ensaladas. Su color es rojo o entre rojizo y púrpura. Brinda un efecto antioxidante en el organismo. Este efecto nos ayuda a prevenir enfermedades como la diabetes y otros tipos de enfermedades de tipo degenerativas. Posee un efecto antiinflamatorio para quienes padecen enfermedades autoinmunes y hormonales. Ayuda a neutralizar a la existencia de ácidos en la sangre.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 27	

IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHUGA CRESPA VERDE
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Se considera que la lechuga romana es más nutritiva por contener más cantidad de vitamina A y K un valor de 17% diario. De igual manera su color verde proporciona una mejor fuente de nutrientes que las demás lechugas.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 28	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHUGA ESCAROLA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	La escarola es una variedad de la endivia que presenta unas puntas dentadas y tallos ramificados. Se trata de una planta idónea para preparar ensaladas y que se puede acompañar de otros productos como tomate, cebolla y demás alimentos propios de la época.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS

ITEM 29	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHUGA ROMANA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Es otro de los tipos de lechuga más habituales en Colombia. Los cogollos son largos y relativamente abiertos en la parte superior, mientras que las hojas son más largas que anchas y tienen forma de espátula. Tienen una textura crujiente, con hojas de color verde oscuro, pero amarillentas en el interior.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 30	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	LIMON TAHITI
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	El limón es redondo, ligeramente alargado, posee una corteza fuerte y resistente, es de color amarillo intenso cuando está en plena madurez, brillante que al ser cortada desprende un aroma especial. La pulpa es de color amarillo pálido, jugosa y de sabor ácido dividida en gajos.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 31	

IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	LULO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	El limón es redondo, ligeramente alargado, posee una corteza fuerte y resistente, es de color amarillo intenso cuando está en plena madurez, brillante que al ser cortada desprende un aroma especial. La pulpa es de color amarillo pálido, jugosa y de sabor ácido dividida en gajos.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 32	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANDARINA ARRAYANA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	LA MANDARINA ARRAYANA es la variedad más cultivada en Colombia y en los Llanos Orientales, por la calidad del fruto (tamaño, fácil pelado y agradable sabor) y por su buena adaptación a las condiciones climáticas de la región. Se calcula que pueden existir en el piedemonte Llanero entre 800 y 1.200 ha plantadas en 2006.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 33	

IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANGO TOMMY
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	El mango Tommy tiene un equilibrio entre dulzura y aroma fresco y ácido. Es muy valorado por su muy larga vida útil con un poco de magulladuras o degradación durante el proceso de transporte. Los mangos Tommy son frutas tropicales de tamaño mediano a grande y piel de color rojo oscuro en forma ovalada.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 34	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANZANA CAMPESINA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Presenta forma ovoide, aunque con diferente aspecto dependiendo de su desarrollo y variedad, pudiendo disponer de estructura alargada o redonda. Tras una piel muy fina, lisa, brillante y comestible, se esconde una carne jugosa, con abundancia de agua, que encierra en el centro numerosas semillas o pepitas.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 35	

IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANZANA VERDE
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	La manzana verde es la preferida para las ensaladas, zumos y batidos. Este tipo de manzana es fácil de reconocer por su color verde intenso. Su pulpa es blanca y muy crujiente y su sabor es bastante ácido.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 36	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	MARACUYA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	El maracuyá es un fruto con gran aporte de vitamina C, potasio y calcio, pero si por algo destaca esta fruta, desde el punto de vista nutricional, es por su gran concentración en antioxidantes. Estos compuestos están relacionados con la prevención de las patologías crónicas, pero también del envejecimiento.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 37	

IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	MAZORCA DESGRANADA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Las mazorcas, son espigas cilíndricas dotadas de flores en hileras paralelas, provistas de ovarios en los que el polen germina, produciéndose así las semillas o granos que, al estar maduros, adquieren una contextura bulbosa y coloración uniforme, siendo comestibles
MARCA DEL PREODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
ITEM 38	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	MAZORCA TIERNA SIN AMERO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	El maíz, pertenece a la familia de las Poáceas o Gramíneas y es uno de los granos alimenticios más antiguos que se conocen, es una planta domesticada y altamente productiva que no crece en forma salvaje por lo que es completamente dependiente de los cuidados del hombre
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS

ITEM 39	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	MELON CATALOPUE
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	El melón cantalupo es una variedad de la especie Cucumis melo, de la familia Cucurbitaceae. Ser. Su peso varía entre 0.5 y 5 kilogramos y originalmente su nombre se refería exclusivamente a los melones de piel lisa y carne de color anaranjada pero en la actualidad se aplica a cualquier variedad de C.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 40	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	MORA DE CASTILLA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	La mora de Castilla es una fruta originaria de la zona andina tropical alta de América. Pertenece a la familia de las rosáceas, junto con otra gran variedad de especies. La mora de Castilla es la más cultivada en nuestro país por su adaptabilidad y características especiales
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 41	

IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	NARANJA TANGELO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	La naranja tangelo tiene una cáscara dócil y fácil de pelar, siendo una de las frutas preferidas por grandes y chicos, es dulce y se puede comer en cualquier momento del día. El precio de esta deliciosa naranja es de S/1.50 Kg y se le considera una fruta hibrida ya que es una mezcla entre mandarina y toronja.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 42	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	NARANJA VALENCIA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	De tamaño menor que otras variedades, tiene una forma redondeada ligeramente alargada. La corteza es delgada, lisa, a veces ligeramente granulosa y de color anaranjado, pero más claro que otras variedades. La pulpa es muy jugosa, algo ácida, pero dulce.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 43	

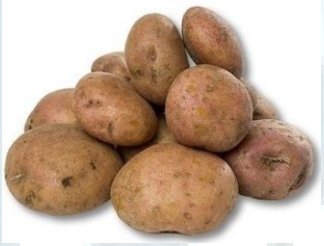
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPA CRIOLLA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	La papa criolla amarilla, originaria de Colombia, es un tubérculo de piel delgada y de color amarillo. Tiene un gran valor alimenticio ya que es una fuente rica en proteína, carbohidratos, potasio, vitaminas y minerales. La papa criolla amarilla es un producto exótico considerado en el mundo como gourmet.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 44	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPA PASTUZA CERO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Para identificar este tipo de papa se debe tener en cuenta que su color es entre rosado y crema, también es conocida como papa parda en varias zonas del país. Además, es uno de los tipos que más se consume pues la forma redonda aplanada y la textura harinosa que tiene hacen que se deshaga con facilidad.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 45	

IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPA R12
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Este tipo de papa es una redonda que no supera de los más de 3 centímetros de diámetro. Usualmente esta se compara con la papa criolla colombiana ya que, en su mayoría se prepara entera, frita y sazonada.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 46	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPA SABANERA LAVADA GRANDE
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	La sabanera es una variedad de papa que se produce en Colombia, principalmente en el departamento de Boyacá. Se distingue por su carne de color blanco cremoso y su piel lisa y morada con manchas amarillas oscuras en las cuales aparece el morado de la piel, al rasparlas con la uña.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 47	

IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPAYA MELONA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	La papaya melona roja es una fruta deliciosa y nutritiva que puede ayudar a mejorar su salud en varios aspectos. Incorporarla a su dieta diaria es una excelente forma de disfrutar de sus beneficios para la salud. Se trata de una baya con la piel fina y de color entre el verde amarillento y el naranja.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 48	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPAYUELA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	La papayuela es una fruta de la familia de la papaya y, aunque más resistente, es más pequeña y menos dulce que esta. Es nativa de América del Sur y se cultiva desde Panamá hasta Bolivia, así como en otras regiones templadas del mundo.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 49	
IMAGEN DE REFERENCIA	

NOMBRE DEL PRODUCTO	PEPINO COHOMBRO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	El pepino es una hortaliza de bajo aporte calórico debido a su reducido contenido en hidratos de carbono, en comparación con otras hortalizas, y a su elevado contenido de agua, aporta fibra, pequeñas cantidades de vitamina C, provitamina A y de vitamina E, y, en proporciones aún menores, vitaminas del grupo B
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 50	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PERA CHILENA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	La pera chilena es una fruta que posee vitaminas A, B, C y K, minerales como cobre, hierro, potasio y magnesio, además de ácidos saludables, su cáscara contiene fitonutrientes y vitaminas que protegen al cuerpo de los radicales libres dañinos; gracias a estas propiedades es muy beneficiosa para las personas que buscan bajar de peso, para aquellos que realizan actividades físicas porque ayuda a fortalecer los huesos y a mejorar la digestión
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 51	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PEREJIL CRESPO
	El perejil, Petroselinum sativum, planta originaria de la zona mediterránea, es una umbelífera bianual que se

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	cultiva por sus hojas. Las semillas germinan con dificultad. Los tallos son, generalmente, erguidos.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS

ITEM 52	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PEREJIL LISO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	El perejil, Petroselinum sativum, planta originaria de la zona mediterránea, es una umbelífera bianual que se cultiva por sus hojas. Las semillas germinan con dificultad. Los tallos son, generalmente, erguidos.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 53	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIMENTON ROJO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Es una variedad gruesa, carnosa y de gran tamaño. Su piel roja brillante es lisa y sin manchas, su carne firme y de sabor suave y su tallo verde y rígido. Se puede consumir crudo y asado o como ingrediente de guisos y estofados.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A

UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 54	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIMENTON VERDE
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	El pimiento verde es aquel que todavía no han madurado, mientras que los pimientos amarillos, rojos, naranjas, blancos, morados, azules y marrones son ya maduros y, cobran sus respectivos colores de acuerdo a la especie a la que pertenecen.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 55	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIÑA PEROLERA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	La piña Perolera es una fruta tropical perenne de nombre científico (Ananas Comosus L.). Forma parte del grupo de las monocotiledóneas y pertenece a la familia “Bromeliaceae”. En varias regiones se le conoce como “ananá”. Este fruto se ha cultivado durante cientos de años.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 56	

IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PLATANO MADURO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	El plátano contiene vitamina C y B6 al igual que minerales como el magnesio y el manganeso, que ayudan a mantener la salud muscular, estimulando el sistema nervioso para evitar la sensación de fatiga.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 57	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PLATANO VERDE
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	El plátano verde o plátano macho tiene un sabor amargo en crudo, aunque se vuelve dulce y mantecoso una vez cocinado y su sabor es dulce y delicioso cuando está maduro; su dulzor es característico e inigualable debido a la presencia de azúcares naturales y su bajo contenido en almidón.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 58	
IMAGEN DE REFERENCIA	

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

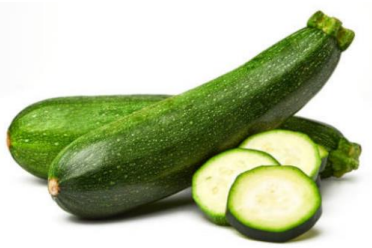
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOMATE CHERRY PINTON
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Los tomates cherry se caracterizan por tener un sabor muy dulce, más que el tomate normal, un poco ácido, sabroso y muy aromático. Su textura es carnosa y jugosa y explotan en la boca cuando te los comes enteros; una auténtica delicia para el paladar.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 59	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOMATE CHONTO PINTON
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	El fruto del tomate es una baya, gruesa y carnosa con dos o más segmentos, de diferentes formas y colores según la variedad. Su peso varía entre unos pocos miligramos y 600 gramos. Generalmente es de color rojo, aunque también existen amarillos. El diámetro de los frutos varía entre 3 y 16cm.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 60	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	UCHUVA CON CASCARA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	De forma redonda y sabor semiácido, la uchuva puede medir entre 1,25 y 2 cm de diámetro, lo cual la convierte en una fruta muy pequeña. Además, su piel es suave y brillante, su textura es firme y su aroma, suave, delicioso y viene con cascara.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A

UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 61	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	UCHUVA SIN CASCARA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	La uchuva es una fruta exótica de la familia de las solanáceas que se asemeja a un pequeño tomate y también recuerda a las patatas por la textura de su pulpa. Procede de la planta Physalis peruviana, originaria de Perú, y en todo el mundo se la conoce por distintos nombres, como aguaymanto, fisalis, ushun o uvilla
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS

ITEM 62	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	YUCA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	La yuca es un arbusto perenne, leñoso, de tamaño variable y fotoperíodo corto. (11). Es monoica, de ramificación simpodial y con variaciones en la altura de la planta que oscilan entre 1 y 5 metros, aunque la altura máxima generalmente no excede los 3 metros.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS

ITEM 63	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	ZANAHORIA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Perteneciente a la familia de las umbelíferas, la zanahoria (Daucus carota) es una raíz vegetal de color naranja y textura leñosa. Se le considera uno de los vegetales que más salud aporta al organismo humano gracias a su alto contenido de vitaminas y minerales.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 64	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	ZUKINI AMARILLO – VERDE
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Conocido como zucchini amarillo o calabaza de verano es un poco más redondo y grande que la verde alcanzando unos 40 cm, tiene una piel brillante amarilla que se puede comer cruda o también cocida, donde afortunadamente no pierde su color tras la cocción.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS
ITEM 65	

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	ZUKINI VERDE
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	El zucchini y/ocalabacín es una de las verduras más digestivas y con grandes propiedades diuréticas ya que contiene una gran cantidad de agua y aporta pocas calorías, además contiene vitaminas A, B y C, fósforo, calcio y una elevada cantidad de potasio.
MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS