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

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	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 4	
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

ITEM 5	
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 6	
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 7	
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

ITEM 8	
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 9	
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

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

COMAING S.A.S

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

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

ÍTEM 10	
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

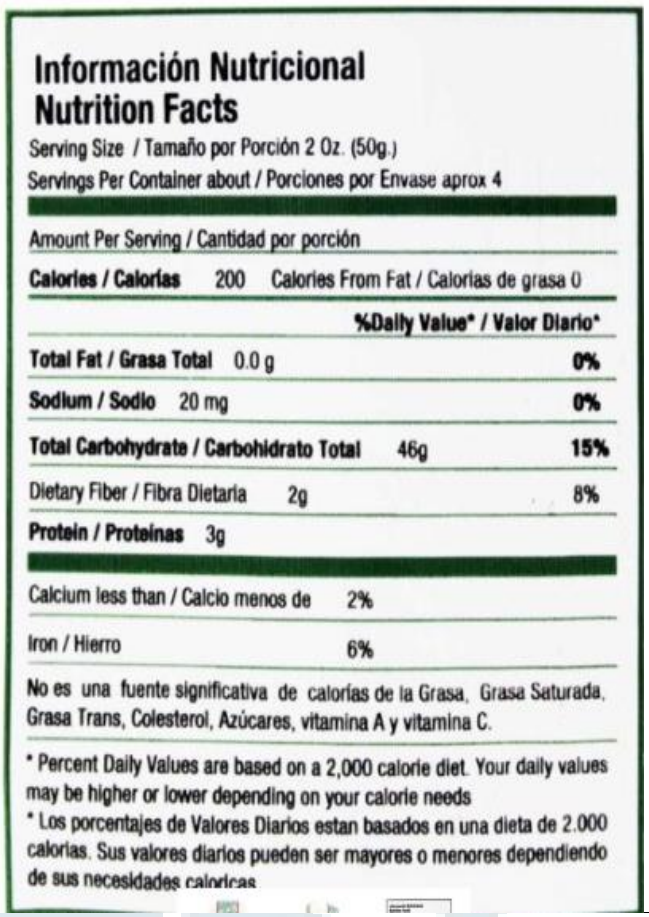
CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

ÍTEM 11	
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

ITEM 12	
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 13	
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.

	
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

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

ITEM 14	
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 gramos

ITEM 15	
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 16	
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

<table>
<tr><td></td><td>ramificado, Triticum compactum Host., o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado.</td></tr>
<tr><td>MARCA DEL PRODUCTO</td><td>Haz de oro</td></tr>
<tr><td>ESPECIFICACIONES TECNICAS</td><td>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 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</td></tr>
</table>

	% y 20 %),
EMPAQUE Y ROTULADO	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.
UNIDAD DE MEDIDA	**BOLSA DE 50 KG**

ITEM 17	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Café en grano
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	los granos de la planta del café miden aproximadamente 1 centímetro. En una de sus partes el grano es plano y del otro lado es curvo, con una línea que lo atraviesa. Al extraerse de la planta los granos son de color marrón claro y luego del proceso de tostado se tornan marrón oscuro.
MARCA DEL PRODUCTO	Pasión del barista
ESPECIFICACIONES TECNICAS	El café es rico en antioxidantes y otros compuestos y minerales como el magnesio, que tienen beneficios comprobados para la salud. Es de sobra conocido que contiene cafeína, que ayuda a mantener la energía y la concentración, además de aportar

	muchos más beneficios.
EMPAQUE Y ROTULADO	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.
UNIDAD DE MEDIDA	Bolsa por 500 gramos

ITEM 18	
IMAGEN DE REFERENCIA	
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

ITEM 19	
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

ITEM 20	
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

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

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

ITEM 21	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Ajonjolí
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	. El ajonjolí es una planta herbácea de semilla oleaginosa que alcanza hasta 1,50 m de altura., su cultivo es anual y su ciclo puede variar entre 90–130 días dependiendo de la variedad y las condiciones ecológicas. Esta planta es muy cultivada en los países de Oriente Medio y en la India, de donde es originario.
MARCA DEL PRODUCTO	Olimpica
ESPECIFICACIONES TECNICAS	El ajonjolí proviene de India y África, dos regiones del mundo donde es muy utilizado para espesar y aportar sabor a una gran cantidad de platos. Además de ser muy sabroso, este alimento es un auténtico almacén de vitaminas (A, C y B), ácidos grasos (omega 3 y omega 6) y minerales (hierro, zinc y calcio)

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 gramos

ITEM 22	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Chocolate de mesa
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	. Color marrón muy oscuro y brillante, uniforme, sin ningún tipo de mácula, burbujas o hendiduras. Aroma, cuanto más olor desprende un chocolate de mejor calidad es. Tacto firme, al partirse el sonido debe ser seco y quebradizo. Fundido en boca
MARCA DEL PRODUCTO	LA ESPECIAL
ESPECIFICACIONES TECNICAS	El chocolate contiene fosforo, magnesio, hierro, potasio, calcio, zinc, cobre, manganeso, vitaminas A, B1, B2, B3, C, E, acido pantoténico, tiamina y riboflavina, cafeína, teobromina y taninos, antioxidantes naturales, etc.
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 gramos

ITEM 23	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Lentejas
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Las lentejas son un tipo de legumbres formadas por hidratos de carbono y proteínas, y también contiene una gran variedad de vitaminas y minerales. Por este motivo son consideradas como un alimento de alto valor nutritivo.
MARCA DEL PRODUCTO	diana
ESPECIFICACIONES TECNICAS	El sabor es suave, con textura algo harinosa. Nutricionalmente hablando, es rico HC, proteínas, potasio y calcio.
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 gramos

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

	ITEM 24
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 25
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 26	
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 27	
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 28	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Espagueti
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	El espagueti (del italiano, spaghetti [spaˈgetti]; en singular, spaghetto) es un tipo de pasta italiana elaborada con harina de grano duro y agua. Tiene forma de delgada cuerda larga, sección circular y un tamaño aproximado entre 25 y 30 centímetros.

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

MARCA DEL PRODUÍCTO	La muñeca
ESPECIFICACIONES TECNICAS	La pasta es un conjunto de alimentos preparados con una masa cuyo ingrediente básico es la sémola, mezclada con agua, y a la cual se puede añadir sal, huevo u otros ingredientes, conformando un producto que generalmente se cuece en agua hirviendo. Pastas frescas.
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 gramos

ITEM 29	
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANTEQUILLA
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	. La mantequilla tiene un contenido muy alto en energía con más de 730 |kcal por 100 g. Contiene un 63 % de ácidos grasos saturados, un 26 % de ácidos grasos mono-insaturados y un 3,7 % de ácidos grasos poli-insaturados. Además, la mantequilla contiene colesterol, un poco de proteínas y agua.
MARCA DEL PRODUÍCTO	ALPINA

ESPECIFICACIONES TECNICAS	La mantequilla tiene una consistencia semisólida y homogénea y es de color amarillo. Se puede elaborar a partir de la leche de diversos animales (entre ellos vaca, cabra, oveja y búfala). El resultado es la transformación de una emulsión de grasa en agua (leche), en una emulsión de agua en grasa (mantequilla).
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 gramos

ITEM 30	
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	NATURVID
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.
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 31
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 32	
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 33
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

	ITEM 34
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	. huevos
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	. Cuerpo redondeado, de tamaño y dureza variables, que producen las hembras de las aves o de otras especies animales, y que contiene el germen del embrión y las sustancias destinadas a su nutrición durante la incubación.
MARCA DEL PRODUCTO	SOL NACIENTE
ESPECIFICACIONES TECNICAS	Proteína: 6 gramos. Grasa: 5 gramos. Magnesio: 6 mg (1% de su valor diario) Calcio: 28 mg (2% de su VD) Fósforo: 99 mg (8% de su VD) Potasio: 69 mg (1% de su VD) Vitamina D: 41 UI (5% de su VD)
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	Canastilla por 30 unidades

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

	ITEM 1
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/**

	ITEM 2
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/**

	ITEM 3
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/**

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

	ITEM 4
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/**

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

	ITEM 5
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/**

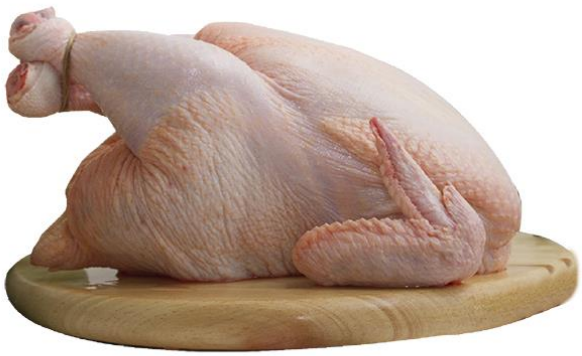
CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

	ITEM 6
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 MEDIDA	BOLSA POR 1000 GRAMOS APROXIMADAMENTE
IMAGEN DE REFERENCIA	
MARCA	**CARNES LA SUIZA/**

	ITEM 7
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/**

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

	ITEM 8
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

	ITEM 9
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**

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

	ITEM 10
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**

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	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 10	

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 11	
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 12	

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 13	
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 14	
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 15	

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 16	
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 17	

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 18	
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 19	

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 20	
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 21	

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 22	
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 23	
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 24	
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 25	

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 26	
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 27	

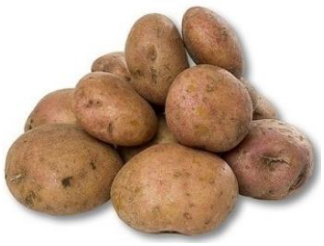
IMAGEN DE REFERENCIA	
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPA PASTUZA CERO
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Para identificar este tipo de papa se debe tener en cuenta que su color es entre rosado y crema, también es conocida como papa parda en varias zonas del país. Además, es uno de los tipos 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 28	
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 29	

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 30	
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 31	

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 33	
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 34	

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 35	
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 36	

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 37	
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 38	
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 39	
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 40	
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.

CONSULTORIA, MANTENIMIENTO E INGENIERIA DE SERVICIOS SAS

MARCA DEL PRODUCTO	N/A
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMOS